



Menù Invernale

Scuola dell'infanzia e primaria di Santa Croce - Comune di Cervasca



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro Formaggio Spinaci* al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Crocchette di tacchino al forno Cavolfiori al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro e olive Hamburger di bovino al pomodoro Carote julienne Dessert	Crema di verdure e legumi Frittata al naturale Purea di patate Frutta fresca	Risotto ai porri Filetto di *pesce impanato al forno Verza al forno Frutta fresca
2	Riso all'olio extravergine Formaggio Broccoli al forno Frutta fresca	Pasta alla crema di pesto Pollo al forno Insalata verde Frutta fresca	Polenta Salsiccia al sugo Carote agli aromi Frutta fresca	Riso al pomodoro Girotondi di ricotta e *spinaci Finocchi al forno Frutta fresca	Crema di cavolfiori e ceci Filetto di *pesce impanato al forno Patate al forno Frutta fresca
3	Pasta al pesto rosso Polpette di bovino al sugo Carote julienne Frutta fresca	Pizza Margherita ½ porzione di prosciutto cotto Insalata mista Dessert	Riso all'olio extravergine Formaggio Spinaci* al forno Frutta fresca	Pasta al ragù di bovino Frittata alle verdure Piselli* al forno Frutta fresca	Crema di verdure e legumi Burger di *pesce al forno Purea di patate Frutta fresca
4	Pasta al pomodoro e ricotta Frittata ai porri Finocchi al forno Frutta fresca	Passato di *verdura con orzo Cotoletta di maiale al forno Patate al forno Dessert	Pasta al ragù di verdure Pollo al forno Insalata verde Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Burger di *pesce al forno Carote agli aromi Frutta fresca	Risotto alla crema di zafferano Polpette di legumi Broccoli al forno Frutta fresca

Formaggi: a rotazione tomino, primo sale, ricotta, stracchino, robiola, mozzarella, fontal.

Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluzzo*, limanda*.

Dessert: a rotazione, yogurt alla frutta o budino.

Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione (o, occasionalmente, 1 volta a settimana polpa di frutta).

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**

Aggiornato in data 28/11/2022 - Validato da: ASL CN1