



Menù primavera-estate 2020

Fondazione "F. Carini" - Scuola d'infanzia

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VEDERDÌ	1° Settimana
1° Settimana	Pasta al pomodoro e basilico Frittata con patate * Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta con verdure e ricotta (con pomodoro) Fettina di suino alla pizzaioia Verdure gratinate* Pane Frutta di stagione	Pizza Margherita * Prosciutto cotto (1/2 porzione) Misto di verdure crude Pane Frutta di stagione	Crema di verdure miste con crostini* Scaloppina di pollo burro e salsa Zucchine all'olio * Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Filetto di merluzzo e olive (bianco) * Carote julienne* Pane Frutta di stagione	23/03/2020 - 29/03/2020 20/04/2020 - 26/04/2020 18/05/2020 - 24/05/2020 15/06/2020 - 21/06/2020 13/07/2020 - 19/07/2020 10/08/2020 - 16/08/2020 7/09/2020 - 13/09/2020 5/10/2020 - 11/10/2020
2° Settimana	Pasta al pomodoro Grana Padano Insalata verde Pane Frutta di stagione	Lasagne alla bolognese* carote agli aromi * Pane Frutta di stagione	Pasta alla pizzaioia Quadretti ricotta e spinaci* Pomodori*/insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio e grana Coscette di pollo al forno Verdure miste all'olio* Pane Frutta di stagione	riso al ragù di verdure (bianco) Filetto di merluzzo alla provenzale * patate prezzemolate Pane Frutta di stagione	30/03/2020 - 5/04/2020 27/04/2020 - 3/05/2020 25/05/2020 - 31/05/2020 22/06/2020 - 28/06/2020 20/07/2020 - 26/07/2020 17/08/2020 - 23/08/2020 14/09/2020 - 20/09/2020 12/10/2020 - 18/10/2020
3° Settimana	Pizza Margherita * Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata mista Pane Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro* Hamburger di manzo piselli Pane Frutta di stagione	Riso alla parmigiana Frittata con verdure * Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro ricotta e melanzane Bocconcini di pollo al limone spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo olio e prezzemolo* Insalata mista Pane Frutta di stagione	6/04/2020 - 12/04/2020 04/05/2020 - 10/05/2020 01/06/2020 - 07/06/2020 29/06/2020 - 05/07/2020 27/07/2020 - 02/08/2020 24/08/2020 - 30/08/2020 21/09/2020 - 27/09/2020 19/10/2020 - 25/10/2020
4° Settimana	Pasta al tonno con pomodoro Gateau di prosciutto e formaggio Pomodori*/insalata mista Pane Frutta di stagione	Passato di verdura * Arrosto di suino alle erbe Patate al forno * Pane Frutta di stagione	Pasta alla ligure Fettina di pollo gratinata Insalata mista Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù di verdure* Mozzarella (1/2 porzione) Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto alla crema di zucchine* Filetto di merluzzo gratinato Fagiolini all'olio* Pane Frutta di stagione	13/04/2020 - 19/04/2020 11/05/2020 - 17/05/2020 08/06/2020 - 14/06/2020 06/07/2020 - 12/07/2020 3/08/2020 - 09/08/2020 31/08/2020 - 06/09/2020 28/09/2020 - 4/10/2020 26/10/2020 - 1/11/2020

I piatti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Si utilizza sale iodato. Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Nella settimana verranno fornite, secondo disponibilità, almeno tre differenti tipologie di frutta di stagione tra: aprile: kiwi, mela, pera, banana, ananas; maggio: kiwi, mela, pera, pesca, banana, ananas; giugno-agosto: albicocca, melone, pesca, susina, banana, ananas; settembre: mela, pera, uva, banana, ananas.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità - aprile: carote, finocchio, insalata, radicchio; maggio-agosto: carote, cetriolo, finocchio, insalata pomodoro; radicchio; settembre: carote, insalata, finocchio, pomodori, radicchio. *POMODORI IN STAGIONE

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Sola, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e sofiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione.