

menù autunnale

Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria - Comune di Benevagienna



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio extravergine	Pasta al pomodoro	Risotto alle erbe aromatiche	Pasta alla crema di pesto	Passato di *verdura
	Frittata alle verdure	Pollo al forno	Polpette di legumi	Formaggio	Filetto di pesce* impanato al forno
	Biete erbetto* al vapore	Insalata verde	Carote al vapore	Fagiolini* trifolati	Purè di patate
	Dessert	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2	Pasta al ragù di verdure	Pasta all'olio extravergine	Passato di *verdura	Pasta all'olio e salvia	Risotto alla crema di zafferano
	Tonno	Polpette di legumi	Frittata alle verdure	Polpette di bovino al pomodoro	Formaggio
	Broccoli al forno	Fagiolini* al vapore	Patate al forno	Insalata di carote alla julienne	Biete erbetto* al vapore
	Frutta fresca di stagione	Dessert	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3	Pasta all'olio e salvia	Trancio di pizza Margherita	Pasta al pomodoro e olive	Risotto al pomodoro	Passato di *verdura
	Formaggio	Prosciutto cotto mezza porzione	Cotoletta di pollo impanata al forno	Tortino di patate e carote	Filetto di pesce* impanato al forno
	Fagiolini* trifolati	Insalata di carote alla julienne	Insalata verde	Biete erbetto* al vapore	Purè di patate
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4	Pasta alla pizzaiola	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio extravergine	Crema di zucca e carote con crostini	Risotto ai formaggi
	Bocconcini di tacchino alle erbe aromatiche	Frittata alle verdure	Formaggio	Filetto di pesce* impanato al forno	Polpette di legumi
	Insalata verde	Carote prezzemolate	Fagiolini* al vapore	Patate al forno	Broccoli al forno
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dessert	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

Pesce*: A rotazione platessa, merluzzo, limanda.

Formaggio: A rotazione mozzarella, tomino fresco, primo sale, ricotta.

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 polpa di frutta, occasionalmente 1 volta a settimana). Per il baby parking: tale menù è inteso per i bambini di età superiore all'anno; le verdure crude saranno sostituite da verdure cotte; il tonno sarà sostituito da platessa* lessa al forno oppure prosciutto cotto oppure formaggio fresco.

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 19/08/2020 - Validato da: ASI CN1