

Comune di Casale sul Sile - Scuola dell'infanzia

Menù autunno-inverno 2020/2021

Rev.15/09/2020

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta ai piselli*	Riso alla parmigiana	Lasagne al ragù di bovino* (piatto unico)	Pasta al pomodoro	Crema di verdure con pastina*	21/09/20	25/09/20
	Mozzarella	Frittata alle carote*		Filetto di merluzzo agli aromi*	Scaloppina di pollo agli aromi	26/10/20	30/10/20
	Spinaci all'olio*	Cappuccio julienne	Fagiolini all'olio*	Carote julienne	Purè di patate*	30/11/20	04/12/20
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	11/01/21	15/01/21
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	15/02/21	19/02/21
2° SETT.	Pasta al ragù di bovino (piatto unico)*	Crema di fagioli con pastina	<u>Riso rape rosse e robiola</u>	Crema di zucca con riso*	Pasta all'olio	28/09/20	02/10/20
	Broccoli all'olio*	Montasio DOP	Frittata al forno	Polpette di limanda (produzione propria)*	Fettina di pollo al limone	02/11/20	06/11/20
	Pane comune	Finocchi julienne	Biete all'olio*	Capuccio julienne	Carote all'olio*	07/12/20	11/12/20
	Frutta fresca di stagione	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	18/01/21	22/01/21
		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	22/02/21	26/02/21
3° SETT.	Passato di verdure con pastina*	Riso porri e carote*	Pasta alle zucchine*	Spezzatino di tacchino con polenta e patate agli aromi* (piatto unico)	Crema di carote con riso*	05/10/20	09/10/20
	Filetto di merluzzo al pomodoro*	Sovracose di pollo al forno	Stracchino		<u>Polpette di broccoli e ricotta*</u>	09/11/20	13/11/20
	Insalata mista	Carote julienne	Carote all'olio*	Pane comune	Zucchine all'olio*	14/12/20	18/12/20
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	25/01/21	29/01/21
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	01/03/21	05/03/21
4° SETT.	Pizza Margherita	Crema di broccoli con pastina*	Spezzatino di bovino con polenta e patate agli aromi (piatto unico)	Crema di patate e porri con pastina*	Pasta al sugo di lenticchie	12/10/20	16/10/20
	Caciotta (1/2 porzione)	Frittata al formaggio		Filetto di merluzzo al latte*	Bocconcini di tacchino agli aromi	16/11/20	20/11/20
	Broccoli all'olio*	Zucca agli aromi*	Pane comune	Carote julienne	Insalata verde	21/12/20	25/12/20
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	01/02/21	05/02/21
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	08/03/21	12/03/21
5° SETT.	Riso alla zucca*	Crema di zucchine con riso*	Pasta all'olio	Pastina in brodo vegetale	Gnocchi di patate al pomodoro*	19/10/20	23/10/20
	Filetto di merluzzo agli aromi*	Asiago DOP	Fettina di tacchino agli aromi	Polpette di ceci (produzione propria)*	Frittata al forno	23/11/20	27/11/20
	Spinaci all'olio*	Cappuccio julienne	Carote all'olio*	Finocchi julienne	Fagiolini all'olio*	04/01/21	08/01/21
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	08/02/21	12/02/21
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	15/03/21	19/03/21
MERENDE	Tè deatinato e cracker	Yogurt alla frutta	Latte e biscotti (due volte al mese pane al cioccolato)	Frutta fresca di stagione	Tè deatinato e cracker	MATTINA	
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	POMERIGGIO	

I piatti sottolineati sono i vincitori del concorso "Chi cucina oggi?" a.s. 2018 2019

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.