



ESTIVO Da Lunedì 8 Aprile 2019 con la 1^a settimana di menu

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1^a

*Pasta con pomodoro fresco e basilico
Prosciutto cotto/ Bresaola
Verdura cruda
MERENDA: Frutta fresca mista*

*Risotto allo zafferano
Lenticchie* in umido
Verdura cruda
MERENDA: Pane e confettura*

*Pizza Margherita
Verdura cruda
MERENDA: Frutta fresca mista*

*Pasta agli aromi
Filetto di platessa* impanato
Verdura* cotta
MERENDA: Succo e biscotti*

Zuppa di verdure con orzo
Fettina di tacchino al pomodoro
Patate al forno
MEREMDA: Budino*

2^a

*Pasta al pesto
Formaggio
Verdura cruda
MERENDA: Frutta fresca mista*

*Pasta al pomodoro e origano
Hamburger di legumi*
Verdura* cotta
MERENDA: Yogurt alla frutta*

*Insalata di farro con verdure
Cotoletta di maiale
Verdura* cotta
MERENDA: Frutta fresca mista*

Lasagne al ragù di tacchino
Verdura cruda
MERENDA: Yogurt alla frutta*

Passato di verdura con riso
Filetto di gallinella* al forno
Patate al forno
MERENDA: Pane e cioccolato*

3^a

*Pasta all'olio e.v. oliva
Fettina di tacchino al latte
Verdura* cotta
MERENDA: Frutta fresca mista*

*Risotto alla parmigiana
Frittata semplice
Verdura cruda
MERENDA: Yogurt alla frutta*

*Pasta integrale al pomodoro
Mozzarella
Verdura cruda
MERENDA: Frutta fresca mista*

Passato di verdura con pasta
Filetto di merluzzo* in umido
Patate al forno
MERENDA: Mousse di frutta*

*Orzotto al pomodoro
Piselli* in umido
Verdura* cotta
MERENDA: Torta non confezionata*

4^a

*Risotto alle verdure/ Insalata di riso
Coscia di pollo al forno
Verdura* cotta
MERENDA: Frutta fresca mista*

*Pasta agli aromi
Frittata alle zucchine
Verdura cruda
MERENDA: Pane e cioccolato*

Passato di verdura con orzo
Filetto di platessa* al forno
Patate al forno
MERENDA: Frutta fresca mista*

*Pasta alle zucchine
Fagioli* in umido
Verdura* cotta
MERENDA: Yogurt alla frutta*

Gnocchi al pomodoro e basilico
Formaggio primo sale
Verdura cruda
MERENDA: Pane e confettura*

SCUOLA DELL'INFANZIA

COMUNE DI UGGIATE TREVANO

Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione.

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 e solfiti, 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 16/05/2019 - Validato da: Dott.ssa Lidia Testa