

Cucina: C.C "MARGHERITA" SCUOLA INFANZIA "L'ALBERO DELLE FARFALLE" MONTECAVOLO COMUNE DI QUATTRO CASTELLA
Menù Autunno-Inverno data inizio 11-09-2023 (3° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 11-03-2024 (1° settimana)



lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
Passato di verdura e legumi con orzo Formaggio mozzarella Insalata Pan de re - Frutta <i>Merenda: Latte con cacao e biscotti</i> Variante stagionale: Secondo piatto: Insalata caprese PF (comprensivo di contorno)	Pasta olio extra vergine e Parmigiano Reggiano DOP Polpettone di verdure Carote* all'olio e ceci Pan de re - Frutta <i>Merenda: Pane e marmellata</i> Variante stagionale: Secondo: Salade con uova sode (comprensivo di contorno)	Verdura cruda di stagione Lasagne alla bolognese ** <i>Piatto unico</i> ** Pan de re Frutta <i>Merenda: Frutta di stagione</i> Variante stagionale:	Stracciatella in brodo vegetale Filetto di pesce* gratinato Patate lesate Pan de re - Frutta <i>Merenda: Yogurt alla frutta</i> Variante stagionale: Primo piatto: Pastina in brodo vegetale Contorno: Patate alla paprika	Pasta integrale all'isolana Erbazione reggiano* Carote crude a filetto Pan de re Frutta <i>Merenda: Frutta e Cracker</i> Variante stagionale: Primo piatto: Pasta integrale alla norma Contorno: Pomodori (in stagione)
Seconda settimana				
Crema di legumi con pastina Straccetti di pollo* agli agrumi Purea di patate Pan de re - Frutta <i>Merenda: Yogurt alla frutta</i> Variante stagionale: Secondo: Straccetti di pollo* timo e limone Contorno: Patate al forno	Verdura cruda al naturale Tortelloni di patate* al sugo emiliano Dolce: Torta Pan de re - Frutta <i>Merenda: Frutta di stagione</i> Variante stagionale: Tortelloni ricotta e spinaci* burro e salvia Dolce: Gelato	Risotto con verdure Tortino vegetale Contorno di stagione Pan de re Frutta <i>Merenda: Latte con cacao e biscotti</i> Variante stagionale: Contorno: Pomodori (in stagione)	Passato di verdura con pastina Bistecca di vitellone alla svizzera Insalata Gallette - Frutta <i>Merenda: Pane e cioccolatina</i> Variante stagionale: Primo piatto: Crema di carote con pastina Merenda: Pane e marmellata	Polenta al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Carote a julienne Pan de re - Frutta <i>Merenda: Mousse di frutta</i> Variante stagionale: Primo piatto: Gnocchi di patate pomodoro e aromi freschi
Terza settimana				
Risotto con zucca Frittata al forno con verdure Insalata Pan de re - Frutta <i>Merenda: Latte con cacao e biscotti</i> Variante stagionale: Primo piatto: Risotto con zucchine Secondo piatto: Gateau di patate con formaggio	Pinzimonio di verdure Pasta all'amatriciana Formaggio Caciotta ½ razione Pan de re - Frutta <i>Merenda: Frutta fresca di stagione</i> Variante stagionale: Pasta al ragù Formaggio Ricotta ½ razione	Crema di verdura e legumi con pastina Bocconcini di pollo* alla paprika Contorno di stagione Pan de re Frutta <i>Merenda: Pane e marmellata</i> Variante stagionale: Primo piatto: Crema di fagioli cannellini con pastina Secondo: Bocconcini di pollo* dorati	Pasta al pomodoro Erbazione Contorno crudo Pan de re Frutta <i>Merenda: Frutta fresca</i> Variante stagionale:	Pastina in brodo vegetale Bastoncini di pesce* al forno Carote crude Pan de re Frutta <i>Merenda: Yogurt alla frutta</i> Variante stagionale: Contorno: Pomodori (in stagione)
Quarta settimana				
Passato di verdura con riso Bocconcini di pollo agli aromi Contorno crudo Gallette Frutta <i>Merenda: Frutta fresca di stagione</i> *** GIORNATA GLUTEN FREE *** Variante stagionale: Secondo piatto: Petto di pollo* aromi e pomodoro fresco	Verdura cruda di stagione Pizza margherita Prosciutto cotto ½ razione Pan de re Frutta <i>Merenda: Yogurt alla frutta</i> Variante stagionale:	Crema di verdura e legumi con pastina Arrosto di suino alle mele Patate al forno Pan de re - Frutta <i>Merenda: Succo di frutta e cracker</i> Variante stagionale: Primo piatto: Crema di piselli* con pastina Secondo piatto: Arrosto di suino alla salvia Contorno: Pomodori (in stagione) - Carote	Pasta in salsa rosa Sformato di verdura Insalata Pan de re Frutta <i>Merenda: Latte con cacao e biscotti</i> Variante stagionale: Primo: Pasta al pesto di basilico Secondo: Sformato di ricotta	Pasta ricotta e spinaci* Cotoletta di pesce* al forno Pura di zucca Pan de re Frutta <i>Merenda: Mousse di frutta</i> Variante stagionale: da maggio Pasta pomodoro e mozzarella PF Contorno crudo di stagione

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e der., crostacei, uova e der., pesce, arachidi, soia, latte e der., incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

A.S. 2023-2024