



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1 ^a	<p>Passato di verdura* con crostini Frittata alle verdure Patate* al forno</p>	<p>Risotto allo zafferano Caciottina bresciana Carote* prezzemolate</p>	<p>Pennette al pomodoro Hamburger di tacchino al forno Fagiolini* al vapore</p>	<p>Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata verde e pomodori</p>	<p>Sedanini all'olio Merluzzo* gratinato al forno Insalata verde e finocchi</p>
2 ^a	<p>Mezze penne al sugo aurora Mozzarella Pomodori in insalata</p>	<p>Riso all'olio Hamburger di bovino al forno Fagiolini* al vapore</p>	<p>Crema di patate* Scaloppina di tacchino al limone Insalata verde</p>	<p>Sedanini al pesto Legumi* Carote* prezzemolate</p>	<p>Gnocchi* al pomodoro Sgombro* gratinato al forno Piselli* in umido</p>
3 ^a	<p>Risotto allo zafferano Formaggio latteria Insalata verde e cavolo cappuccio</p>	<p>Passato di verdura* con crostini Bocconcini di tacchino Purè</p>	<p>Pizza margherita Fesa di tacchino arrosto fredda Zucchine* trifolate</p>	<p>Pennette pomodoro e prosciutto cotto Frittata alle verdure Fagiolini* al vapore</p>	<p>Risotto al grana Merluzzo* gratinato al forno Insalata verde e pomodori</p>
4 ^a	<p>Mezze penne al pesto Fesa di tacchino alla pizzaiola Insalata verde e finocchi</p>	<p>Passato di verdura* con crostini Mozzarella Patate* al forno</p>	<p>Sedanini alla crema di verdure Cosce di pollo al forno Piselli* in umido</p>	<p>Ravioli ricotta e spinaci* Legumi* Zucchine* trifolate</p>	<p>Riso al pomodoro Sgombro* al pomodoro al forno Insalata verde e pomodori</p>

SCUOLA DELL'INFANZIA

COMUNE DI NAVE

Tutti i pasti vengono completati con pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale. Verranno proposti almeno tre tipi diversi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: mela, banana, pesca, susina, prugna, albicocca, pera, arancia, mandarino, miyagawa, kiwi o altra frutta (compatibilmente con la disponibilità di mercato).

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 21/03/2016 - Validato da: Dott.ssa Carmen Barbaccia