

Scuola Materna Don Lorenzo Valli

MENÙ AUTUNNO INVERNO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	- Passato di verdura* - Tapulone di vitellone* - purè di patate fresche -Frutta fresca	- Pizza margherita - carote e piselli - pane e marmellata	- Riso inglese - Frittata al naturale - spinaci - crackers no sale	- Pasta al pomodoro - Milanese di pollo - broccoli - Yogurt	-Pasta olio e pamigiano - Polpette di tonno e verdure -Fagiolini* all'olio - Focaccia
	- Risotto allo zafferano - Crocchette di formaggio - Carote* al forno - Pane e marmellata	- Crema di zucca con riso - Hamburger* - Patate lesse - Frutta	- Pasta al pomodoro - Uova strapazzate - Spinaci* - crackers no sale	- Pasta olio e salvia - Petto pollo al forno - Cavolfiori* gratinati - yogurt	- risotto al pomodoro - Pesce* - fagiolini* - biscotti secchi
	- Pasta con broccoli* - Uovo strapazzato - Insalata di finocchi -Frutta fresca	- Risotto al formaggio - Scaloppine di pollo - Fagiolini* - biscotti secchi	- Pizza margherita - Carote e piselli* - Yogurt	- Passato verdura* con pasta - Polpette di bovino* - Patate al forno - Focaccia	- Pasta al pomodoro - Pesce* al forno - Cavolfiori* - pane e marmellata
	- Pasta al pomodoro - Spezzatino di lonza - Cavolfiori* -frutta	- Passato di legumi - Uovo strapazzato - Carote - biscotti secchi	- Risotto alla milanese - Petto pollo limone - broccoli - Frutta	- Pasta al ragù* di vitellone - Formaggio - fagiolini* - crackers no sale	- Gnocchi* al pomodoro - Pesce* alla mugnaia - insalata verde - yogurt

N.B. Tutte le mattina ci sarà la frutta fresca

Rev. 01 del 04/08/21

* Può contenere prodotto surgelato/congelato all'origine.

♦ verrà utilizzato il seguente tipo di pesce: pangasio, merluzzo, tilapia, platessa.

Per la cottura viene utilizzato olio di semi di girasole; a crudo viene utilizzato olio di oliva.

Il prosciutto non contiene polifosfati, glutina, proteine del latte. **NON UTILIZZARE PRODOTTI SEMILAVORATI** (bastoncini/ crocchette di pesce, pesce pre impastato, spinacine ecc)