



# MENÙ ESTIVO (Settembre - Ottobre)

## Scuola dell'Infanzia - veicolato

### Anno Scolastico 2023/24



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1</b> Dal 06.09.23 Al 08.09.23  Dal 02.10.23 Al 06.10.23  Merenda mattino:	Riso alle zucchine Halibut gratinato Insalata e mais Pane  Frullato frutta 100%	Lasagne al pesto alla genovese Prosciutto cotto alta qualità Carote julienne Pane  Frutta fresca	Passato di verdure con orzo Hamburger di pollo con aromi Patate al forno Pane semintegrale  Frutta fresca	Mezze penne alla mammarosa (ricotta e pomodoro) Polpette di legumi (lenticchie o cannellini) Pomodori Pane  Torta Margherita	Chifferi pomodorini e basilico Caciotta Fagiolini all'olio Pane  Frutta fresca
<b>2</b> Dal 11.09.23 Al 15.09.23  Dal 09.10.23 Al 13.10.23  Merenda mattino:	Crema di piselli e patate con risoni Robiola Cappuccio julienne Pane  Frutta fresca	Fusilli al pomodoro Uova sode/Frittata al formaggio <sup>2</sup> Insalata verde Pane  Focaccia morbida all'olio extra vergine d'oliva o gelato coppetta <sup>1</sup>	Riso allo zafferano Coscette di pollo al forno Insalata Pane  Frutta fresca	Stortini alla parmigiana Hamburger di manzo Zucchine trifolate Pane  Frutta fresca	Gnocchetti sardi alla norma Filetto di merluzzo gratinato con fettina di limone Pomodori Pane  Yogurt alla frutta in vasetto
<b>3</b> Dal 18.09.23 Al 22.09.23  Merenda mattino:	Spaghetti pomodoro e basilico Asiago Insalata mista (iceberg e gentile) Pane  Frutta fresca	Riso agli spinaci Straccetti di manzo Cappuccio julienne Pane  Frutta fresca	Fusilli al ragù vegetale Affettato di tacchino Carote a bastoncino Pane  Torta al cioccolato	Crema di carote con stelline Bocconcini di pollo panati (prodotto fresco dorato in forno) Bieta al forno Pane  Yogurt da bere alla frutta	Stortini al pesto alla genovese Polpette di pesce <sup>3</sup> Pomodori Pane semintegrale  Frutta fresca
<b>4</b> Dal 25.09.23 Al 29.09.23  Merenda mattino:	Mezze penne alla crema di zucchine Bocconcini di mozzarella Cappuccio julienne Pane  Frutta fresca	Chifferi alla norma Hamburger di manzo Zucchine trifolate Pane  Gelato coppetta	Riso alla crema di peperoni gialli Uova sode/Frittata al formaggio <sup>2</sup> Carote julienne Pane semintegrale  Frullato frutta 100%	Pipe alla pizzaiola Lonza di maiale al latte Insalata Pane  Frutta fresca	Crema di ceci con ditalini Sformato di platessa e merluzzo <sup>4</sup> Patate al forno Pane  Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

**Dussmann**

\*prevedere 4/5 porzioni di pasta in bianco in aggiunta al menù 1. Gelato 12.09.23 – focaccia morbida 10.10.23 2. 50% del servizio uova sode – 50% del servizio frittata 3. Ricetta n.2 delle polpette di pesce del ricettario del vigente CSA 4. Sformato pesce: base purè di patate, uova, parmigiano, halibut, platessa, pangrattato, sale, olio evo aromatizzato  
Le preparazioni saranno prive di besciamella ad esclusione, se necessario, delle ricette "sugo alla mammarosa" e "riso agli spinaci". Lo yogurt in vasetto sarà fornito con cucchiaino monouso biodegradabile qualora non fosse possibile utilizzare i cucchiaini in acciaio in dotazione alle scuole. Tutti i dolci saranno preparati freschi, non è consentito l'utilizzo di prodotti confezionati.