

COMUNE DI SERMIDE SCUOLA DELL'INFANZIA

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

MENU' AUTUNNO-INVERNO



SETTIMANA 1

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Biscotti secchi	Frutta fresca estiva	Fette biscottate	Frutta fresca estiva	Budino al cioccolato
Spuntino				
PU: Pizza margherita *	Pasta integrale al pomodoro e aromi	Riso all'olio	Pasta ai piselli (R) *	Crema di verdure miste e legumi con crostini *
	Cotoletta di pollo	Scaloppina di suino al limone	Filetto di platessa alla provenzale *	Frittata al forno
Carote prezzemolate	Zucca al forno	Finocchi crudi	Fagiolini all'olio	Patate al forno (PB)
				Insalata verde
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Da	A
29/08/2022	04/09/2022
26/09/2022	02/10/2022
24/10/2022	30/10/2022
21/11/2022	27/11/2022
19/12/2022	25/12/2022
16/01/2023	22/01/2023
13/02/2023	19/02/2023

SETTIMANA 2

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Biscotti secchi	Frutta fresca estiva	Fette biscottate	Frutta fresca estiva	Yogurt intero alla frutta
Spuntino				
PU: Riso alla pilota (con salsiccia) (B)	Gnocchi di patate al pomodoro *	Crema di verdure miste e legumi con orzo *	Pasta alla zucca (B)	Pasta al pomodoro e olive
	Cotoletta di pesce passera*	Crocchette di verdure	Sovracosce di pollo al forno	Fish burger di merluzzo *
Carote gratinate	Cappuccio crudo	Insalata verde	Finocchi gratinati	Carote all'olio
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Da	A
05/09/2022	11/09/2022
03/10/2022	09/10/2022
31/10/2022	06/11/2022
28/11/2022	04/12/2022
26/12/2022	01/01/2023
23/01/2023	29/01/2023
20/02/2023	26/02/2023

SETTIMANA 3

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Biscotti secchi	Frutta fresca estiva	Fette biscottate	Frutta fresca estiva	Budino al cioccolato
Spuntino				
Pasta integrale al pomodoro e aromi	Riso allo zafferano	Pasta al tonno (R)	PU: Pizza margherita *	Crema di ceci e zucca con pastina (B)
Cotoletta di pollo	Frittata al forno	Cotoletta di pesce passera*		Arrostato di suino al latte
Finocchi crudi	Fagiolini all'olio	Zucca al forno	Carote all'olio	Polenta
				Insalata verde
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Da	A
12/09/2022	18/09/2022
10/10/2022	16/10/2022
07/11/2022	13/11/2022
05/12/2022	11/12/2022
02/01/2023	08/01/2023
30/01/2023	05/02/2023
27/02/2023	05/03/2023

SETTIMANA 4

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Biscotti secchi	Frutta fresca estiva	Fette biscottate	Frutta fresca estiva	Yogurt intero alla frutta
Spuntino				
Pasta al pomodoro e aromi	PU: Lasagne alla bolognese	Gnocchi di semolino *	Pasta all'olio	Crema di lenticchie con farro (B)
Spezzatino di pollo agli aromi (B)		Filetto di merluzzo gratinato *	Crocchette di verdure	Polpette di trota e merluzzo *
Fagiolini al pomodoro *	Finocchi crudi	Carote all'olio	Insalata verde	Spinaci alla parmigiana *
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Da	A
19/09/2022	25/09/2022
17/10/2022	23/10/2022
14/11/2022	20/11/2022
12/12/2022	18/12/2022
09/01/2023	15/01/2023
06/02/2023	12/02/2023
06/03/2023	12/03/2023

I piatti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità - aprile: kiwi, mela, pera, banana, ananas; maggio: kiwi, mela, pera, pesca, banana, ananas; giugno-agosto: albicocca, melone, pesca, susina, banana, ananas; settembre: mele, pere, uva, banana, ananas.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.