

COMUNE DI SERMIDE E FELONICA SCUOLA DELL'INFANZIA

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

MENU' AUTUNNO-INVERNO



SETTIMANA 1

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
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	Burger di lenticchie	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
23/10/2023	29/10/2023
20/11/2023	26/11/2023
18/12/2023	24/12/2023
15/01/2024	21/01/2024
12/02/2024	18/02/2024
11/03/2024	17/03/2024

SETTIMANA 2

Pranzo				
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 platessa *	Crocchette di verdure	Sovracosce di pollo al forno	Fish burger di merluzzo *
Spinaci alla parmigiana *	Cappuccio crudo	Insalata verde	Finocchi gratinati	Fagiolini all'olio *
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Da	A
30/10/2023	05/11/2023
27/11/2023	03/12/2023
25/12/2023	31/12/2023
22/01/2024	28/01/2024
19/02/2024	25/02/2024
18/03/2024	24/03/2024

SETTIMANA 3

Pranzo				
Pasta integrale al pomodoro e aromi	Riso allo zafferano	Crema di ceci e zucca con pastina (B)	PU: Pizza margherita *	Pasta al tonno (R)
Cotoletta di pollo	Frittata al forno	Cotoletta di limanda *		Erbazzone*
Finocchi crudi	Fagiolini all'olio *	Patate al forno (PB)	Carote all'olio	Zucca al forno
		Insalata verde		
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Da	A
06/11/2023	12/11/2023
04/12/2023	10/12/2023
01/01/2024	07/01/2024
29/01/2024	04/02/2024
26/02/2024	03/03/2024
25/03/2024	31/03/2024

SETTIMANA 4

Pranzo				
Riso alla parmigiana	PU: Lasagne alla bolognese	Gnocchi di semolino *	Pasta al pomodoro e ricotta	Crema di lenticchie con farro (B)
Spezzatino di pollo agli aromi (B)		Filetto di merluzzo gratinato *	Sformatino invernale con mozzarella	Polpette di trota e merluzzo *
Fagiolini al pomodoro *	Carote crude	Cappuccio crudo	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
13/11/2023	19/11/2023
11/12/2023	17/12/2023
08/01/2024	14/01/2024
05/02/2024	11/02/2024
04/03/2024	10/03/2024
01/04/2024	07/04/2024

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, banane, ananas.

Si informa che i contorni crudi potrebbero subire variazioni a seconda della disponibilità di prodotto fresco da parte del fornitore.

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 e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni 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.