

**LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DI CARONNO P.LLA**  
**NIDO PETTIROSSO - TRITATO 12-15 MESI**

**MENU' ESTIVO/PRIMAVERILE - DA SETTEMBRE A METÀ OTTOBRE E DA APRILE A GIUGNO**

GIORNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA	6° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	PASTA <b>PICCOLA</b> CON OLIO E VERDURE° 169 FRITTATA° AROMATIZZATA <b>TRITATA 37</b> POMODORI° IN INSALATA <b>TRITATI</b> PANE COMUNE 1	<b>PASTA PICCOLA</b> CON POMODORO E MELANZANE° 196 FORMAGGIO° <b>SPALMABILE 7</b> ; FAGIOLINI ALL'OLIO°* <b>TRITATI</b> PANE COMUNE 1	PASTA <b>PICCOLA</b> AL RAGU' 169 FORMAGGIO <b>SPALMABILE 7</b> <b>CAROTE° ALL'OLIO TRITATE</b> PANE COMUNE 1	PASTA <b>PICCOLA</b> E LENTICCHIE 1689 FORMAGGIO <b>SPALMABILE 7</b> FAGIOLINI°* ALL'OLIO <b>TRITATI</b> PANE COMUNE 1	PASTA <b>PICCOLA</b> AL PESTO DI ZUCCHINE°* 17 FRITTATA° AROMATIZZATA <b>TRITATA 37</b> FAGIOLINI ALL'OLIO <b>TRITATI °*</b> PANE COMUNE 1	COUS COUS 16 BRUSCIT DI MANZO <b>TRITATO 9</b> PEPERONI, MELANZANE E ZUCCHINE°* <b>TRITATE</b> PANE COMUNE 1
<b>MARTEDÌ</b>	RISOTTO GIALLO 79 PLATESSA* IMPANATA <b>TRITATA 134</b> CAROTE°* ALL'OLIO <b>TRITATE</b> PANE COMUNE 1	RISO OLIO E SALVIA PETTO DI POLLO AL FORNO <b>TRITATO</b> PATATE°* AL FORNO <b>SCHIACCIATE</b> PANE COMUNE 1	VELLUTATA DI VERDURE* CON <b>RISO 19</b> PLATESSA IMPANATA* <b>TRITATA 134</b> PATATE°* AL FORNO <b>SCHIACCIATE</b> PANE COMUNE 1	PASTA <b>PICCOLA</b> POMODORO E BASILICO* 196 MERLUZZO* GRATINATO <b>TRITATO 14</b> SPINACI°* GRATINATI <b>TRITATI 7</b> PANE COMUNE 1	PASTA <b>PICCOLA</b> E FAGIOLI 1689 FORMAGGIO <b>SPALMABILE 7</b> CAROTE PREZZEMOLATE°* <b>TRITATE</b> PANE COMUNE 1	RISOTTO PARMIGIANA°* 79 PETTO DI POLLO IMPANATO <b>TRITATO 13</b> ZUCCHINE°* GRATINATE <b>TRITATE 7</b> PANE COMUNE 1
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>PASTA PICCOLA</b> AL POMODORO 176 FORMAGGIO <b>SPALMABILE 7</b> FAGIOLINI°* ALL'OLIO <b>TRITATI</b> PANE COMUNE 1	<b>PASTA PICCOLA</b> AL RAGU' 196 PROSCIUTTO COTTO A.Q. ½ PORZ <b>TRITATO</b> <b>CAROTE° ALL'OLIO TRITATE</b> PANE COMUNE 1	RISO AL POMODORO 9 ARISTA AL LATTE <b>TRITATO 17</b> FAGIOLINI°* GRATINATI <b>TRITATI 7</b> PANE COMUNE 1	PASTA <b>PICCOLA</b> AL POMODORO 169 AROSTO DI TACCHINO <b>TRITATO 1</b> CAROTE°* ALL'OLIO <b>TRITATE</b> PANE COMUNE 1	<b>PASTA PICCOLA</b> OLIO E SALVIA 16; PROSCIUTTO COTTO A.Q. <b>TRITATO</b> ZUCCHINE° GRATINATE <b>TRITATE 7</b> PANE COMUNE 1	PASTA <b>PICCOLA</b> ALLO ZAFFERANO 176 FRITTATA° ALLA RICOTTA <b>TRITATA 37</b> CAROTE°* ALL'OLIO <b>TRITATE</b> PANE COMUNE 1
<b>GIOVEDÌ</b>	PASTA <b>PICCOLA</b> ALL'OLIO 16 POLPETTE DI LENTICCHIE <b>TRITATE 1378</b> ZUCCHINE GRATINATE°* <b>TRITATE 7</b> PANE COMUNE 1	RISOTTO ALLE ZUCCHINE°* 79 MERLUZZO* GRATINATO <b>TRITATO 14</b> SPINACI °* GRATINATI <b>TRITATI 7</b> PANE COMUNE 1	PASTA <b>PICCOLA</b> CON OLIO, BASILICO E PARMIGIANO°* 176 POLPETTE LEGUMI E PATATE <b>TRITATE 1378</b> POMODORI° IN INSALATA <b>TRITATI</b> PANE COMUNE 1	INSALATA DI PASTA <b>PICCOLA</b> ALLA MEDITERRANEA 176 FRITTATA° AROMATIZZATA° <b>TRITATA 37</b> ZUCCHINE°* GRATINATE <b>TRITATE 7</b> PANE COMUNE 1	FARRO AL POMODORO FRESCO 169 AROSTO DI VITELLO <b>TRITATO 1</b> SPINACI°* ALL'OLIO <b>TRITATO</b> PANE COMUNE 1	VELLUTATA DI VERDURE°* CON <b>RISO 19</b> PLATESSA* GRATINATA <b>TRITATA 14</b> POMODORI° IN INSALATA <b>TRITATI</b> PANE COMUNE 1
<b>VENERDÌ</b>	FARRO AL POMODORO FRESCO 169 COTOLETTA DI LONZA <b>TRITATA 13</b> SPINACI°* ALL'OLIO <b>TRITATI</b> PANE COMUNE 1	COUS COUS 16 DADOLATA DI TACCHINO <b>TRITATO 1</b> CAROTE°* E ZUCCHINE °* ALL'OLIO <b>TRITATE</b> PANE COMUNE 1	PASTA <b>PICCOLA</b> ALLO ZAFFERANO 176 FRITTATA° CON ZUCCHINE° <b>TRITATA 37</b> SPINACI°* GRATINATI <b>TRITATI 7</b> PANE COMUNE 1	<b>PASTA PICCOLA</b> AL POMODORO 176 <b>PROSCIUTTO COTTO A.Q. TRITATO</b> POMODORI° IN INSALATA <b>TRITATI</b> PANE COMUNE 1	<b>RISO OLIO</b> FORMAGGIO <b>SPALMABILE 7</b> POMODORI° IN INSALATA <b>TRITATI</b> PANE COMUNE 1	PASTA <b>PICCOLA</b> CON OLIO, BASILICO E PARMIGIANO° 167 FORMAGGIO <b>SPALMABILE 7</b> FAGIOLINI ALL'OLIO°* <b>TRITATI</b> PANE COMUNE 1

- \*IL PRODOTTO OPPURE UNO O PIU' INGREDIENTI DELLA PREPARAZIONE POTREBBERO ESSERE SURGELATI;
- °PRODOTTO BIOLOGICO
- S/C: SENZA CONSERVANTI; A.Q: ALTA' QUALITA'; D.O.P: DENOMINAZIONE ORIGINE PROTETTA; I.G.P; INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
- IL SALE UTILIZZATO NELLE PREPARAZIONI È DI TIPO IODATO;
- IL PANE UTILIZZATO È A RIDOTTO CONTENUTO DI SODIO;
- L'OLIO UTILIZZATO IN TUTTE LE PREPARAZIONI È EXTRAVERGINE DI OLIVA, BIOLOGICO, ITALIANO
- PUO' CONTENERE: 1 GLUTINE; 3 UOVA; 4 PESCE; 6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA; 7 LATTICINI; 8 FRUTTA A GUSCIO; 9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO;