

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DI CARONNO P.LLA
ASILO NIDO IL PETTIROSSO



MENU' PRIMAVERA-ESTATE - da SETTEMBRE a META' OTTOBRE e da APRILE a GIUGNO

GIORNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA	6° SETTIMANA
LUNEDÌ	PASTA OLIO E VERDURE° 169 FRITTATA° AROMATIZZATA 37 POMODORI° IN INSALATA PANE COMUNE 1	PASTA INTEGRALE POMODORO E MELANZANE 169 PROSCIUTTO COTTO AQ FAGIOLINI ALL'OLIO°* PANE COMUNE 1	PASTA AL RAGU' 169 FORMAGGIO ½ PORZIONE 7 CAROTE° IN INSALATA PANE COMUNE 1	PASTA E LENTICCHIE 169 FORMAGGIO ½ PORZIONE 7 FAGIOLINI°* ALL'OLIO PANE COMUNE 1	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE°* 17 FRITTATA° AROMATIZZATA 37 FAGIOLINI ALL'OLIO°* PANE COMUNE 1	COUS COUS 16 BRUSCIT DI MANZO 9 PEPERONI MELANZANE ZUCCHINE°* PANE COMUNE 1
MARTEDÌ	RISOTTO GIALLO 79 PLATESSA* IMPANATA 134 CAROTE°* ALL'OLIO PANE COMUNE 1	RISO OLIO E SALVIA PETTO DI POLLO VERDURA COTTA*° PANE COMUNE 1	VELLUTATA DI VERDURE* CON CROSTINI 19 PLATESSA IMPANATA*134 PATATE°* AL FORNO PANE COMUNE 1	PASTA AGLI AROMI 16 MERLUZZO* GRATINATO 14 SPINACT°* GRATINATI 7 PANE COMUNE 1	PASTA E FAGIOLI 169 FORMAGGIO ½ PORZIONE 7 CAROTE PREZZEMOLATE°* PANE COMUNE 1	RISOTTO PARMIGIANA°* 79 PETTO DI POLLO IMPANATO 13 ZUCCHINE°* GRATINATE 7 PANE COMUNE 1
MERCOLEDÌ	PIZZA MARGHERITA 176 FORMAGGIO ½ PORZIONE 7 FAGIOLINI°* ALL'OLIO PANE COMUNE 1	LASAGNA* ALLA BOLOGNESE 13679 FORMAGGIO ½ PORZIONE 7 CAROTE° IN INSALATA PANE COMUNE 1	RISO AL POMODORO 9 ARISTA AL LATTE 17 FAGIOLINI°* ALL'OLIO PANE COMUNE 1	PASTA AL POMODORO 169 ARROSTO DI TACCHINO 1 VERDURA COTTA *° PANE COMUNE 1	RAVOLI DI MAGRO S/C OLIO E SALVIA 1367; P.COTTO 1/2 PORZIONE ZUCCHINE°* GRATINATE 7 PANE COMUNE 1	PASTA ALLO ZAFFERANO 176 FRITTATA° ALLA RICOTTA 37 CAROTE*° ALL'OLIO PANE COMUNE 1
GIOVEDÌ	PASTA ALL'OLIO 16 POLPETTE DI LENTICCHIE 1367 ZUCCHINE GRATINATE°*7 PANE COMUNE 1	RISOTTO ALLE ZUCCHINE°* 79 MERLUZZO* GRATINATO 14 SPINACTI °* GRATINATI 7 PANE COMUNE 1	PASTA CON OLIO, BASILICO E PARMIGIANO°* 176 POLPETTE LEGUMI E PATATE 1367 POMODORI° IN INSALATA PANE COMUNE 1	INSALATA DI PASTA ALLA MEDITERRANEA 176 FRITTATA° AROMATIZZATA° 37 ZUCCHINE°* GRATINATE 7 PANE COMUNE 1	FARRO AL POMODORO FRESCO169 ARROSTO DI VITELLO 1 VERDURA COTTA*° PANE COMUNE 1	VELLUTATA DI VERDURE* CON CROSTINI 19 PLATESSA*GRATINATA 14 PATATE°* AL FORNO PANE COMUNE 1
VENERDÌ	FARRO AL POMODORO FRESCO 169 COTOLETTA DI LONZA 13 VERDURA COTTA*° PANE COMUNE 1	COUS COUS 16 DADOLATA DI TACCHINO 1 CAROTE°* E ZUCCHINE °* ALL'OLIO PANE COMUNE 1	PASTA ALLO ZAFFERANO 167 FRITTATA° CON ZUCCHINE° 37 SPINACTI°* GRATINATI 7 PANE COMUNE 1	PIZZA MARGHERITA176 PROSCIUTTO COTTO A.Q. ½ PORZ POMODORI° IN INSALATA PANE COMUNE 1	RISO ALL'OLIO FORMAGGIO 7 POMODORI° IN INSALATA PANE COMUNE 1	PASTA CON OLIO, BASILICO° E PARMIGIANO 167 MOZZARELLA 7 VERDURA COTTA*° PANE COMUNE 1

- > *IL PRODOTTO OPPURE UNO O PIU' INGREDIENTI DELLA PREPARAZIONE POTREBBERO ESSERE SURGELATI;
- > *PRODOTTO BIOLOGICO
- > S/C: SENZA CONSERVANTI; AQ: ALTA QUALITA'; DOP: DENOMINAZIONE ORIGINE PROTETTA; IGP, 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;