

MENU AUTUNNO-INVERNO 2020

Comune di Quarto d'Altino
SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Pasta integrale al pomodoro Asiago DOP Broccoli all'olio Pane Purea di frutta	Riso alla zucca Filetto di merluzzo al forno Spinaci al vapore Pane Frutta di stagione (Mela o Banana per infanzia)	Passato di verdure con crostini Pollo al forno/ Petto per inf. Patate prezzemolate Pane Budino	Pizza Margherita Lenticchie con verdure Pane Frutta di stagione (Mela o Banana per infanzia)	Pasta in crema di broccolo Lonza al forno Finocchi e carote in insalata Pane Yogurt
2° settimana	Raviolini al pomodoro Bastoncini di merluzzo Dadolata di verdure Pane Frutta di stagione (Mela o Banana per infanzia)	Pizza margherita Insalata verde Pane Purea di frutta	Pasta al pesto genovese Mozzarella Cappucci julienne Pane Frutta di stagione (Mela o Banana per infanzia)	Pasta olio e parmigiano Brasato di manzo Cavolfiori al forno Pane Budino	Riso con pomodoro e ricotta Bocconcini di tacchino Carote brasate Pane Purea di frutta
3° settimana	Gnocchi/ Pasta al ragù Piselli brasati Pane Yogurt	Pasta alle verdure Frittata Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione (Mela o Banana per infanzia)	Riso olio e Parmigiano Cosce di pollo al forno/ Petto per inf. Carote julienne Pane Purea di frutta	Crema di fagioli con orzo Casatella Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione (Mela o Banana per infanzia)	Pasta alla pizzaiola Salmone al forno Insalata verde Pane Frutta di stagione (Mela o Banana per infanzia)
4° settimana	Pasta in bianco Frittata con latte e parmigiano Fagiolini Pane Frutta di stagione (Mela o Banana per infanzia)	Riso al pomodoro Arrosto di tacchino Carote all'olio Pane Frutta di stagione (Mela o Banana per infanzia)	Crema di legumi con orzo Crescenza Bieta all'olio Pane Frutta di stagione (Mela o Banana per infanzia)	Lasagna al ragù Cavolfiore Pane Yogurt	Pasta integrale al pesto Fettuccine di totano olio e limone Finocchi in insalata Pane Purea di frutta

Rev. 05/11/2020

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo.

