

MENU INVERNO – PRIMAVERA NO GLUTINE

Classi MATERNA

Dal 03/02/2025 AL 28/03/2025

Anno scolastico
2024 - 2025

Ristorazione
Oggi

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I Settimana	<ul style="list-style-type: none"> Risotto alla parmigiana ^{3,7} Lenticchie ⁹ Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Crema di carote e ricotta ⁷ CON gallette riso Cavolfiore Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta s/g o riso al pomodoro Insalata verde Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta s/g o riso al pesto di zucchine ⁷ Finocchi gratinati ⁷ Budino di riso o gallette di riso e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta crescenza ⁷ Carote vichy Frutta
II settimana	<ul style="list-style-type: none"> Riso in bianco Crescenza ⁷ Cavolfiori Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Crema di legumi con gallette di riso Coste Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta s/g o riso al pomodoro Insalata di finocchi Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta s/g o riso ai broccoli Carote vichy Budino di riso o gallette di riso e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta s/g o riso al pomodoro e basilico ⁹ Zucchine al forno Frutta
III settimana	<ul style="list-style-type: none"> Risotto allo zafferano ^{3,7} Lenticchie ⁹ Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Passato di verdura con parmigiano e gallette di riso Broccoli saltati Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta s/g o riso al pomodoro Insalata mista Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta s/g o riso pomodoro e basilico ⁹ Fagioli al rosmarino ⁹ Budino di riso o gallette di riso e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Frittata patate e porri ^{3,7} Insalata di finocchi Frutta
IV settimana	<ul style="list-style-type: none"> Riso in bianco Bocconcini di mozzarella ⁷ Carote vichy Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Crema di legumi con gallette di riso Patate al vapore Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta s/g o riso al pomodoro Insalata verde Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta s/g o riso olio e parmigiano ⁹ Insalata mista Budino di riso o gallette di riso e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta s/g o riso con zucchine e ricotta ^{,7} Broccoli Frutta

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi

In riferimento alla normativa "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011). Nel menù vengono indicati gli allergeni presenti nelle materie prime utilizzate nella realizzazione delle ricette. L'eventuale presenza accidentale di allergeni ("può contenere") viene dichiarata nel libro ricette, a disposizione in impianto.

NB: nel primo giorno di rientro dopo un periodo di sospensioni delle lezioni, viene sempre servito il menù del lunedì (che non richiede preparazioni preliminari).

**IN BLU CONTORNI FREDDI
IN ROSSO CONTORNI CALDI**