



# MENÙ ESTIVO a.s. 2019-20

Scuola dell'infanzia di Sovere



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	L 5	U 6	P 1	C 1	F 4
1° SETTIMANA	Farrotto allo zafferano Cannellini e piselli Carote Pane integrale Frutta	Pasta al pomodoro Frittata alle zucchine Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Pesce al forno Fagiolini Pane integrale Frutta	Pasta al pomodoro Petto di pollo al latte Piselli e carote Pane integrale Frutta	Pasta all'olio Formaggio fresco Fagiolini Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	L 3	C 7	U 6	P 13	F 5
2° SETTIMANA	Pasta e ceci Insalata Pane integrale Frutta	Pasta al sugo di verdura Petto di tacchino al limone Zucchine Pane Frutta	Riso all'inglese Frittata ai carciofi Insalata mista Pane Frutta	Pasta al tonno Carote Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Formaggio Verdura Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	U 3	C 12	L 11	F 10	P 9
3° SETTIMANA	Pasta all'olio extravergine Crocchette all'uovo Carote Pane integrale Frutta	Lasagne al ragù di manzo Zucchine Pane Frutta	Pasta al pomodoro Lenticchie e patate in umido Insalata Pane Frutta	Pizza Margherita Carote Pane Frutta	Risotto giallo Pesce al forno Fagiolini Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	L 9	C 8	F 4	U 2	P 6
4° SETTIMANA	Lasagne vegetariane (con legumi) Fagiolini Pane integrale Frutta	Risotto con asparagi Arrostito di lonza Finocchi Pane Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio fresco Erbette Pane Frutta	Risotto ai carciofi Frittata con verdure Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Pesce al forno Insalata Pane Frutta

*La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate e legumi)*

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.



Approvato il 25 giugno 2019 dalla dietista Cristina Bianchi