



MENÙ INVERNALE a.s. 2021-22

Scuola dell'infanzia di Sovere

In vigore dal 8/11/2021 con la 1° settimana



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	L 2	U 6	P 1	C 1	F 9
1° SETTIMANA	Polenta e lenticchie 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 extravergine d'oliva Crescenza Fagiolini Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	L 3	C 7	U 1	P 13	F 6
2° SETTIMANA	Pasta e ceci Insalata Pane integrale Frutta	Pasta al sugo di verdura Petto di tacchino al limone Zucchine Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata ai carciofi Insalata mista Pane Frutta	Pasta al tonno in olio d'oliva Carote Pane Frutta	Polenta con formaggio Erbette all'olio extravergine d'oliva Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	U 3	C 12	F 10	L 1	P 9
3° SETTIMANA	Pasta all'olio extravergine d'oliva Crocchette d'uovo Carote Pane integrale Frutta	Lasagne al ragù di manzo Zucchine gratinate Pane Frutta	Pizza Margherita Carote Pane Frutta	Zuppa di legumi Fagiolini Pane Frutta	Risotto giallo Pesce al forno Zucchine Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	L 9	C 8	F 4	U 2	P 7
4° SETTIMANA	Lasagne vegetariane (con legumi) Fagiolini Pane integrale Frutta	Risotto con asparagi Arrostito di lonza Finocchi Pane Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio Erbette Pane Frutta	Risotto ai carciofi Frittata con verdure Insalata Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Pesce al forno Insalata Pane Frutta

In caso di indisponibilità, la verdura potrà essere sostituita con altra verdura di stagione (no patate e legumi).

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, crescenza, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, scamorza, primosale.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo, platessa, limanda.

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all' 1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

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