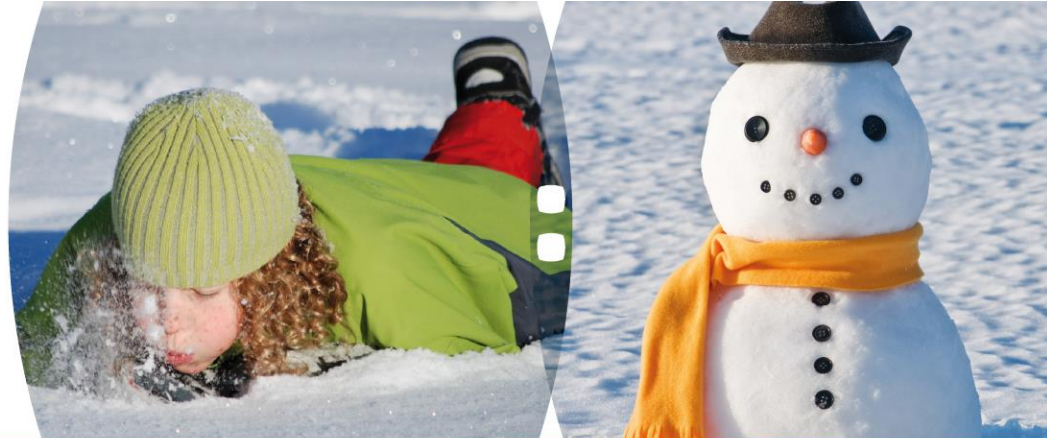


## INVERNALE

Da Lunedì 04 Novembre 2019 con la 1<sup>a</sup> settimana di menu



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 <sup>a</sup>	Pasta all'olio Cotol. di lonza alla milanese Verdura cruda MERENDA: Frutta fresca mista	Gnocchi* al pomodoro Filetto di platessa* impanato Verdura* cotta MERENDA: Pane e confettura	Pizza Margherita Verdura cruda MERENDA: Frutta fresca mista	Pasta integrale al pesto Prosciutto cotto Verdura cruda MERENDA: Latte e biscotti	Crema di legumi* con crostini Patate e carote* al vapore MERENDA: Yogurt alla frutta
2 <sup>a</sup>	Ravioli di magro* all'olio e salvia Coscia di pollo al forno Verdura* cotta MERENDA: Frutta fresca mista	Passato/Zuppa di verdura* con orzo Frittata alle zucchine Patate al forno MERENDA: Pane e cioccolato	Pasta al pesto Mozzarella Verdura cruda MERENDA: Frutta fresca mista	Risotto allo zafferano Filetto di platessa* al forno Verdura cruda MERENDA: Yogurt alla frutta	Pasta integrale al pomodoro Piselli* in umido Verdura* cotta MERENDA: Torta non confezionata
3 <sup>a</sup>	Gnocchi* al pomodoro Formaggio Verdura cruda MERENDA: Frutta fresca mista	Polenta Bruscitt Verdura* cotta MERENDA: Yogurt alla frutta	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa* al forno Verdura* cotta MERENDA: Frutta fresca mista	Crema di lenticchie con crostini Patate e fagiolini* al vapore MERENDA: Thè con i biscotti	Orzotto alle verdure Frittata al forno Verdura cruda MERENDA: Pane e confettura
4 <sup>a</sup>	Pasta al pomodoro Fagioli in umido Verdura* cotta MERENDA: Frutta fresca mista	Passato/Zuppa di verdura* con orzo Fettina di tacchino al latte Patate al forno MERENDA: Pane e cioccolato	Pasta alle zucchine Frittata tricolore Verdura cruda MERENDA: Frutta fresca mista	Lasagne* al ragù di tacchino Verdura cruda MERENDA: Yogurt alla frutta	Risotto al pomodoro Filetto di gallinella* al forno Verdura* cotta MERENDA: Torta non confezionata

## SCUOLA DELL'INFANZIA

## COMUNE DI UGGIATE TREVANO

**Tutti i pasti vengono completati con pane a contenuto di sale pari o inferiore all'1,7 % s.s. e frutta fresca di stagione.**

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

\* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 07/12/2018- Validato da: Dott.ssa Eugenia Caraffa