



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS			UOVO	PESCE	FORMAGGIO
1° SETTIMANA dal 4/09 all'8/09			Pasta al pesto Frittata Fagiolini* Pane Frutta	Riso all'inglese Crocchette di pesce* Carote e piselli* Pane Frutta	Pizza Margherita ½ porz. di fontal Insalata mista Pane - Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	PESCE	UOVO	LEGUMI	CARNE
2° SETTIMANA dall'11/09 al 15/09	Risotto agli aromi Formaggio Pomodori Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Pesce gratinato* Fagiolini* Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva^ Frittata^ Zucchine* Pane integrale Frutta	Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini* Carote al vapore* Pane - Frutta	Pasta al sugo di verdure* Arrostito di lonza Insalata mista Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	PESCE	UOVO	FORMAGGIO	LEGUMI	CARNE
3° SETTIMANA dal 18/09 al 22/09	Riso al pomodoro Pesce gratinato* Verdura cotta mista* (zucchine, carote, melanzane) Pane - Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Frittata con verdure frullate* Erbette* Pane Frutta	Pizza Margherita ½ porz. di primosale Pomodori Frutta	Risotto allo zafferano Polpettine di legumi gratinate* Carote julienne Pane Frutta	Pasta con crema di zucchine* Lonza alla pizzaiola Fagiolini* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	UOVO	CARNE	LEGUMI	PESCE
4° SETTIMANA dal 25/09 al 29/09	Gnocchi al pesto Caprese Pane Frutta	Pastina in brodo vegetale^ Frittata^ Insalata mista Pane - Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Fagiolini* Pane - Frutta	Risotto alla parmigiana Tortino di ceci* Zucchine al gratin* Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro e olive Pesce gratinato* Carote julienne Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	CARNE	UOVO	LEGUMI	FORMAGGIO	PESCE
1° SETTIMANA dal 2/10 al 6/10	Pasta al pomodoro Pollo al forno Pomodori Pane Frutta	Pasta al pesto Frittata Fagiolini* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Fagioli cannellini agli aromi Zucchine* Pane Frutta	Pizza Margherita ½ porz. di fontal Insalata mista Pane Frutta	Riso all'inglese Crocchette di pesce* Carote e piselli* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	UOVO	CARNE	PESCE	LEGUMI
2° SETTIMANA dal 9/10 al 13/10	Risotto agli aromi Caprese Pane - Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva^ Frittata^ Zucchine* Pane integrale Frutta	Pasta al sugo di verdure* Arrostito di lonza Insalata Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Pesce gratinato* Fagiolini* Pane Frutta	Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini* Carote al vapore* Pane - Frutta
Riferimento tabella ATS	PESCE	UOVO	FORMAGGIO	LEGUMI	CARNE
3° SETTIMANA dal 16/10 al 20/10	Riso al pomodoro Pesce gratinato* Verdura cotta mista* (zucchine, carote, melanzane) Pane - Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Frittata con verdure frullate* Carote julienne Pane Frutta	Pizza Margherita ½ porz. di italico Insalata mista Pane Frutta	Pasta con crema di zucchine* Polpettine di legumi gratinate* Fagiolini* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Bocconcini di pollo Erbette* Pane Frutta

MENU ESTIVO 2023

In vigore dal 5/09/2023 con la 1° settimana

Scuola dell'infanzia di Costa Volpino - CC Gianico



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	PESCE	CARNE	LEGUMI	UOVO
4° SETTIMANA dal 23/10 al 27/10	Gnocchi al pesto Mozzarella Insalata mista Pane Frutta	Pastina in brodo vegetale Pesce gratinato* Erbette* Pane - Frutta	MENU SPECIALE DI OTTOBRE DA DEFINIRE	Risotto alla parmigiana Tortino di ceci* Zucchine* al gratin Pane - Frutta	Pasta integrale al pomodoro e olive^ Frittata^ Fagiolini* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	CARNE	UOVO		FORMAGGIO	PESCE
1° SETTIMANA dal 30/10 al 3/11	Pasta al pomodoro Pollo al forno Zucchine* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Frittata Insalata mista Pane Frutta	FESTA DI TUTTI I SANTI	Pasta al pesto Mozzarella Fagiolini* Pane Frutta	Riso all'inglese Crocchette di pesce* Carote e piselli* Pane Frutta

^: suddividere la porzione di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato previsto per il pranzo nel seguente modo: ½ porzione nel primo piatto e ½ porzione nella frittata.

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

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo (per le crocchette di pesce), platessa (per pesce gratinato, impanato), limanda (per pesce gratinato, impanato).

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.

* il piatto contiene una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.

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