

SCUOLA MATERNA SANTA MARCELLINA  
**MENU' INVERNALE in vigore da NOVEMBRE**

I.SETT.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
dai 29/11 al 03/12	gnocchetti al pomodoro 6,8	risotto alla milanese 6,7,8	pasta al pesto 1,5,5,13	passato di legumi con orzo 1,6,8	risotto alla zucca 6,8
dai 04/12 al 10/12	crostacei/spalmate 7	scaloppine di pollo 1,6,8	frittata con zucchine 3,7	arrosti di tacchino	piastina gratinata al forno *4,11,15,6,7,9,13,14
dai 11/12 al 17/12	insalata	carote fritte	pomodori in insalata	insalata mista	fiocchini al forno *
dai 18/12 al 24/12	pane comune o integrale 1	pane comune o integrale 1	pane comune o integrale 1	pane comune o integrale 1	pane comune o integrale 1
dai 25/12 al 01/01	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
II.SETT.					
dai 08/11 al 14/11	pasta al pomodoro e lenticchie 1,6,8	Pasta agli aromi 1	insalata e mais 1	passato di verdura con pasta 1,6,8	risotto al pomodoro 6,8
dai 15/11 al 21/11	bresaola	spezzatino di vitello 6,8	pizza margherita 1,7	pomodori	cuore di merluzzo alla mediterranea 4,6,8*
dai 22/11 al 28/11	finocchi in insalata	insalata	pane comune o integrale 1	pane comune o integrale 1	zucchine stufate 6,8 *
dai 29/11 al 05/12	pane comune o integrale 1	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	pane comune o integrale 1
dai 06/12 al 12/12	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
III.SETT.					
dai 13/12 al 19/12	gnocchetti sardi con ricotta e pomodoro 1,7	passato di verdura con fieno 1,6,8	pasta integrale agli aromi 1	risotto alla parmigiana 6,7,8	pasta e fagioli 1,6,8*
dai 20/12 al 26/12	frittata con zucchine 3,7	tacchino stufato 6,8	scaglie agli agrumi 4*	pepette di maiale 3,7,11,15,6,7,9,13,14*	fontina 7
dai 27/12 al 03/01	insalata	pomodori	fiocchini *	carote stufate 6,8*	finocchi in insalata
dai 04/01 al 10/01	pane comune o integrale 1	pane comune o integrale 1	pane comune o integrale 1	pane comune o integrale 1	pane comune o integrale 1
dai 11/01 al 17/01	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
IV.SETT.					
dai 18/01 al 24/01	insalata mista	minestrina di verdure con riso 6,8	pasta al pesto 1,5,5,7,13	risotto allo zafferano 6,8	piastina in brodo 1,6,8
dai 25/01 al 31/01	pizza margherita 1,7	prosciutto cotto	pesce persico granaio* 4,1,5,5,6,7,9,13,14	grana/finocchini/mozzarella 3,7	frittata 3,7
dai 01/02 al 07/02	pane comune o integrale 1	pomodori	zucchine stufate 6,8	piselli 6,8	carote stufate 6,8*
dai 08/02 al 14/02	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	pane comune o integrale 1
dai 15/02 al 21/02					frutta di stagione
dai 22/02 al 28/02					
dai 29/02 al 06/03					
dai 07/03 al 13/03					
dai 14/03 al 20/03					
dai 21/03 al 27/03					
dai 28/03 al 04/04					
dai 05/04 al 11/04					
dai 12/04 al 18/04					
dai 19/04 al 25/04					
dai 26/04 al 02/05					

**ALLERGENI:**

- Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
- Crostacei e prodotti derivati.
- Uova e prodotti derivati.
- Pesce e prodotti derivati.
- Arachidi e prodotti derivati.
- Soia e prodotti derivati.
- Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
- Sedano e prodotti derivati.
- Semi di sesamo e prodotti derivati.
- Senape e prodotti derivati.
- Uova e prodotti derivati a base di tuorlo.
- Molluschi e prodotti a base di muscoli.
- Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci e acappi, noci di pacan, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.
- Andiride soforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg. o 10mg/L.
- Prodotto surgelato

**Tabella dietetica/menù scolastico**

- Si dichiara che nel menù scolastico:
- Viene utilizzato pane a basso contenuto di sodio
  - Le grammature utilizzate sono in linea col documento AT5 "Mangiar sano a scuola"
  - Viene utilizzato esclusivamente olio di oliva extravergine
  - Il sale utilizzato è iodato
  - Il latte utilizzato è di origine biologica
  - Vengono usati S. Ispole di frutta durante l'arco della settimana
  - Il pane viene servito dopo il primo piatto

Firma del referente qualificato

**MARAZZI S.A.S.**  
 Sede: Via Porto Franco, 14  
 26013 CREMA (CR)  
 Tel. 0373 81949 - Fax 0373 253294  
 E-mail: marazzi\_sas@tiscali.it