

SCUOLA MATERNA SANTA MARCELLINA
MENU' ESTIVO in vigore dal 9 MAGGIO

| I SETT. | LUNEDI' | MARTEDI | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
|-----------|---|---|---|--|--|
| | risotto agli aromi 8 tortino di verdure e piselli 3,1,(3,5,6,7,9,13,14)15 fagiolini all'olio 15 pane comune o integrale 1 frutta di stagione | Vellutata di zucchine con crostini 1,8 fuselli di pollo al forno insalata mista pane comune o integrale 1 frutta di stagione | pasta integrale con pomodoro e basilico 1 merluzzo gratinato 4,1(3,5,6,7,9,13,14,15 Carote Julienne pane comune o integrale 1 frutta di stagione | insalata di farro con verdure1,8 mozzarella 7 pomodori pane comune o integrale 1 frutta di stagione | pasta al pesto 1,3,5,7,13 fagioli borlotti in insalata verdure cotte miste pane comune o integrale 1 frutta di stagione |
| II SETT. | pasta con pomodoro e olive 1 ceci verdure cotte miste pane comune o integrale 1 frutta di stagione | insalata d'orzo con verdure 1,8 straccetti pollo gratinati 1(3,5,6,7,9,13,14) zucchine saltate pane comune o integrale 1 frutta di stagione | cannellini e carote focaccia 1 frutta di stagione | pasta integrale con crema di melanzane 1 primo sale 7 pomodori in insalata pane comune o integrale 1 frutta di stagione | risotto con zucchine sogliola limone e prezzemolo 4,15 spinaci 15 pane comune o integrale 1 frutta di stagione |
| III SETT. | crema di verdure con riso 15 parmigiano 7 patate e fagiolini all'olio 15 pane comune o integrale 1 frutta di stagione | pasta integrale al pomodoro 1 tacchino agli aromi zucchine all'olio pane comune o integrale 1 frutta di stagione | pasta agli aromi 1 polpette di pesce 4,1(3,5,6,7,9,13,14)15 insalata pane comune o integrale 1 frutta di stagione | farro al pesto 1,3,5,7,13 frittata 3,7 zucchine al prezzemolo pane comune o integrale 1 frutta di stagione | risotto allo zafferano ceci pomodori pane comune o integrale 1 frutta di stagione |
| IV SETT. | verdure crude miste pizza margherita 1,7 frutta di stagione | vellutata di piselli con riso 15 scaloppine di tacchino 1 fagiolini 15 pane comune o integrale 1 frutta di stagione | gnocchetti sardi con pomodoro 1 frittata 3,7 carote stufate 15 pane comune o integrale 1 frutta di stagione | pasta fredda con verdure 1 cannellini insalata mista pane comune o integrale 1 frutta di stagione | pasta integrale al pesto 1,3,5,7,13 filetto di platessa dorata al forno 4,1 (3,5,6,7,9,13,14)15 pomodori pane comune o integrale 1 frutta di stagione |

ALLERGENI:

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o loro ceppi idribati) e prodotti derivati,
2. Crostacei e prodotti derivati,
3. Uova e prodotti derivati,
4. Pesce e prodotti derivati,
5. Arachidi e prodotti derivati,
6. Soia e prodotti derivati,
7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
8. Sedano e prodotti derivati,
9. Semi di sesamo e prodotti derivati,
10. Senape e prodotti derivati,
11. Lupino e prodotti a base di lupino,
12. Molluschi e prodotti a base di molluschi,
13. Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci e acagiù, noci di pecan, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati,
14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10mg/l.
15. 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 ATS "Mangiar sano a scuola"
- Viene utilizzato esclusivamente olio di oliva extravergine
- Il sale utilizzato è iodato
- I cereali integrali sono di origine biologica
- Vengono garantiti 5 tipologie di frutta durante l'arco della settimana
- Il pane viene servito dopo il primo piatto

Firma del referente qualificato