

SCUOLA MATERNA SANTA MARCELLINA

MENU' INVERNALE 2023-24 (dal 13 novembre al 12 aprile)

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	chicche al pomodoro 1,6,10 asiago 7 cavolfiore al forno pane comune o integrale 1 frutta di stagione	pasta e lenticchie 1, verdure al vapore (zucca o zucchine o cavolfiore) finocchi in insalata pane comune o integrale 1 frutta di stagione	pasta e fagioli 1,8 verdure miste al forno patate in insalata pane comune o integrale 1 frutta di stagione	pasta e ceci 1 spinaci stufati patate al forno pane comune o integrale 1 frutta di stagione
MARTEDI'	pasta integrale agli aromi 1 Straccetti di pollo al forno 1,6,9 Carote julienne pane comune o integrale 1 frutta di stagione	polenta e spezzatino di manzo 1,8 Carote al forno pane comune o integrale 1 frutta di stagione	risotto giallo 8 polpette di manzo 3,7,1(3,5,6,7,9,13,14) pomodori in insalata pane comune o integrale 1 frutta di stagione	Pasta integrale agli aromi 1 scaloppine di pollo al limone 1 pomodori pane comune o integrale 1 frutta di stagione
MERCOLEDI'	passato di legumi con orzo 1,8 Frittata al forno 3,7 insalata mista pane comune o integrale 1 frutta di stagione	verdure crude miste pizza margherita 1,7 frutta di stagione	pasta integrale al sugo 1 sogliola al limone 4 insalata pane comune o integrale 1 frutta di stagione	insalata mista focaccia bianca 1 grana 7,3 frutta di stagione
GIOVEDI'	pasta al pesto 1,3,5,7,13 ceci all'olio e rosmarino zucchine stufate pane comune o integrale 1 frutta di stagione	passato di verdura con crostini integrali 1,6,8 frittata 3,7 spinaci al vapore pane comune o integrale 1 frutta di stagione	passato di verdura con farro 1,8 primo sale 7 Cavolfiori al forno pane comune o integrale 1 frutta di stagione	minestra di verdure con orzo 8,1 frittata 3,7,1 (3,5,6,7,9,13,14) carote julienne pane comune o integrale 1 frutta di stagione
VENERDI'	risotto alla zucca 8 platessa al limone 4 pomodori in insalata pane comune o integrale 1 frutta di stagione	risotto agli aromi 8 polpette di pesce (sogliola/merluzzo) 4,7 (1,3,5,6,7,9,13,14) zucchine stufate pane comune o integrale 1 frutta di stagione	pastina in brodo 1,8 anelli di totano al forno 12,1 finocchi in insalata pane comune o integrale 1 frutta di stagione	risotto al pomodoro 8 nasello gratinato 4,1(3,5,6,7,9,13,14) fagiolini al vapore 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, noci del Brasile, 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