

SCUOLA MATERNA SANTA MARCELLINA
MENU' ESTIVO dal 15 aprile 2024

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto agli aromi 8 frittata 3,7 pomodori pane comune o integrale 1 frutta di stagione	Risotto con zucchine sogliola limone e prezzemolo 4,15 pomodori in insalata pane comune o integrale 1 frutta di stagione	Crema di verdure con riso 15 grana 7 verdure miste di stagione pane comune o integrale 1 frutta di stagione	Verdure crude miste pizza margherita 1,7 frutta di stagione
martedì	Vellutata di zucchine con crostini 1,8 fuselli di pollo al forno insalata mista pane comune o integrale 1 frutta di stagione	Insalata d'orzo con verdure 1,8,15 straccetti pollo gratinati 1,6,10 zucchine saltate pane comune o integrale 1 frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro 1 scaloppine di tacchino 1 zucchine stufate pane comune o integrale 1 frutta di stagione	Vellutata di piselli con riso 15 anelli di totano al forno 12,1 fagiolini 15 pane comune o integrale 1 frutta di stagione
mercoledì	Pasta integrale al pomodoro e basilico 1 merluzzo gratinato 4,1,6,10,15 carote julienne pane comune o integrale 1 frutta di stagione	Cannellini e carote focaccia 1 frutta di stagione	Pasta agli aromi 1 polpette di pesce 4,1,3,6,7,10 insalata pane comune o integrale 1 frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pomodoro 1 frittata 3,7 carote stufate 15 pane comune o integrale 1 frutta di stagione
giovedì	Pasta allo zafferano 1 fagioli borlotti in insalata verdure cotte miste 15 pane comune o integrale 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	Farro al pesto 1,3,5,7,13 frittata 3,7 carote stufate 15 pane comune o integrale 1 frutta di stagione	Pasta integrale al pesto 1,3,5,7,13 filetto di platessa dorata al forno 4,1,6,10,15 pomodori pane comune o integrale 1 frutta di stagione
venerdì	Farro al pesto 1,3,5,7,13 mozzarella 7 patate al forno con aromi frutta di stagione	pasta con pomodoro e olive 1 ceci verdure cotte miste 15 pane comune o integrale 1 frutta di stagione	Risotto allo zafferano ceci pomodori in insalata pane comune o integrale 1 frutta di stagione	Pasta fredda con verdure 1 cannellini insalata mista 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 prod pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati,
13. Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci e acagiù, noci di pecan, noci del Brasile
14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10mg/l.
15. Prodotto surgelato

Tablette 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

Firma del referente qualificato