

Menù autunno-inverno

INFANZIA SACRO CUORE

a.s.2024/2025



1 sett 14/10 18/11 23/12 27/01 03/03 07/04	LUNEDÌ Crema di fagioli con orzo Frittata Insalata	MARTEDÌ Pizza margherita Prosciutto cotto Carote a Julienne	MERCOLEDÌ Risotto alla parmigiana Sovracoscia di pollo al limone Insalata mista	GIOVEDÌ Pasta all'olio Cotoletta di pesce al forno Patate al vapore	VENERDÌ Spaghetti alla marinara (pomodoro, aglio, prezzemolo) Quick gr 50 Zucchine olio e grana
2 sett 21/10 25/11 30/12 03/02 10/03 14/04	LUNEDÌ Polenta al ragù Stracchino Fagiolini	MARTEDÌ Crema di Carote con crostini Petto pollo alla palermitana Finocchi Olio e Grana	MERCOLEDÌ Pasta alla crema di broccoli (broccoli, fagiolini e ceci) Gateau di patate e prosciutto Carote julienne	GIOVEDÌ Riso olio e grana Polpette e piselli (rosse)	VENERDÌ Pasta al pomodoro Pesce gratinato Carote al vapore
3 sett 28/10 02/12 06/01 10/02 17/03	LUNEDÌ Pasta al ragù Sfornato di zucca Bietola all'olio	MARTEDÌ Pasta alle verdure frullate Sovracoscia di pollo al forno Carote a julienne	MERCOLEDÌ Pasta all'olio Pesce dorato con farina di mais Fagiolini al vapore	GIOVEDÌ Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata di cavolfi	VENERDÌ Maltagliati con Fagioli Ricotta fresca Patate Arrosto
4 sett 04/11 09/12 13/01 17/02 24/03	LUNEDÌ Risotto alla zucca Tortino robiola e spinaci Zucchine gratinate	MARTEDÌ Pasta all'olio Legumi al pomodoro Purè di patate	MERCOLEDÌ Polenta al ragù Stracchino Insalata verde	GIOVEDÌ Passato di verdure con farro Coscia Al Forno Carote a julienne	VENERDÌ Pasta integrale alle olive Bastoncini di pesce Spinaci olio e grana
5 sett 11/11 16/12 20/01 24/02 31/03	LUNEDÌ Pasta Al Pomodoro Pesce gratinato Fagiolini	MARTEDÌ Risotto alle verdure Hamburger di manzo ai ferri Spinaci alla parmigiana	MERCOLEDÌ Lasagne alla bolognese Formaggio Insalata mista	GIOVEDÌ Pasta all'olio Spezzatino Pollo e Tacchino Con Piselli	VENERDÌ Pasta e fagioli Uova sode Finocchi e Insalata

A completamento del pasto frutta fresca e pane

In riferimento al Reg. UE 1169/2011 si informa che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più degli allergeni citati in elenco come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione nel processo produttivo

In presenza di allergia è necessario attivare l'iter di richiesta certificata del menù -dieta personalizzato per allergia/intolleranza