

MENU' INVERNALE 2018-2019 SCUOLA MATERNA RONCO BRIANTINO in vigore dal 01/10/2018

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Ravioli di magro al pomodoro 1/2 Mozzarella Carote crude Pane integrale Frutta di stagione	Passato di verdure con orzo Arrostito di Tacchino al forno Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta all' olio extra vergine Bruscit di vitellone(pomodoro) Fagiolini all'olio Pane yogurt alla frutta	Pasta integrale al pesto Crocchette d'uovo e formaggio fatte dal cuoco Macedonia di verdure Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Filetto di platessa gratinata Erbette gratinate Pane integrale Frutta di stagione
Gnocchi al pomodoro Grana Padano Dop cavolfiori gratinati Pane integrale Frutta di stagione	Crema di fagioli e orzo 1/2pz. frittata finocchi crudi Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragu' di manzo (pomodoro) Insalata mista Pane torta	Pastina in brodo Scaloppina di pollo agli aromi Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Platessa gratinata Carote crude Pane integrale Frutta di stagione
Pizza margherita(pomodoro) ½ pz di prosciutto cotto Insalata mista Pane integrale budino	Pasta integrale al pomodoro Hamburger di ceci Finocchi crudi Pane Frutta di stagione	Crema di verdura con orzo Arrostito di Tacchino al forno Carote lesse Pane Frutta di stagione	Risotto con la zucca Platessa dorata al forno erbette Pane Frutta di stagione	Ravioli di magro olio e grana 1/2 Formaggio fresco Fagiolini Pane integrale Frutta di stagione
Pasta all' aurora (pomodoro e ricotta) 1/2 Asiago Dop spinaci Pane integrale Frutta di stagione	Pasta ai broccoli Arrostito di lonza agli aromi fagiolini Pane Frutta di stagione	Penne al ragu' di verdure (pomodoro) Cotoletta di pollo Carote crude Pane Frutta di stagione	Passato di legumi e crostini ½ pz. frittata insalata Pane Torta fatta dal cuoco	Risotto alla parmigiana bastoncini di merluzzo Finocchi a crudo Pane integrale Frutta di stagione

PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI IN MENU': Uova sfuse o pastorizzate, verdure gelo (biete, carciofi, fagiolini, funghi, minestrone, patate a cubetti, piselli), yogurt, formaggi a Km0, pelati e passata di pomodoro, frutta, pane, prodotti da forno equosolidali a filiera corta, riso, legumi, cereali (orzo, farro), pasta di semola di grano duro e integrale, verdure fresche (asparagi, barbabietola, broccoli, carote, catalogna, cavolfiori, cavolo, cavoli Bruxelles, cetrioli, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, melanzane, peperoni, pomodori, porro, radicchio, ravanelli, rucola, scalogno, sedano, spinaci, zucca, zucchine, cime di rapa).
 *Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società.