



# MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA ESTATE 2024

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1° SETTIMANA</b>	FUSILLI CON VELLUTATA AL FORMAGGIO HAMBURGER DI MANZO INSALATA MISTA CON LEGUMI CRACKERS	CREMA DI PISELLI CON PASTINA O STROZZAPRETI AL PESTO PISELLI E CAROTE (freddo) MOZZARELLINE POMODORI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PENNETTE AL TONNO BASTONCINI DI VERDURE PATATE AL FORNO TORTA MARGHERITA O TORTA ALLE CAROTE	FARFALLE CON SALSE ALLE ERBE AROMATICHE PLATESSA GRATINATA AL FORNO CAROTE OLIO YOGURT ALLA FRUTTA
<b>2° SETTIMANA</b>	CREMA DI VERDURE E LEGUMI CON ORZO O GRAMIGNA AL RAGU' DI CARNE FRITTATA AL FORMAGGIO INSALATA MISTA LATTE E BISCOTTI	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO VERDURA CRUDA DI STAGIONE YOGURT ALLA FRUTTA	FUSILLI INTEGRALI AL POMODORO ARROSTO DI TACCHINO AL ROSMARINO MELANZANE AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISO ALLE ZUCCHINE CROCCHETTE DI LEGUMI CAROTE JULIENNE STREGHETTE
<b>3° SETTIMANA</b>	SEDANI OLIO E PARMIGIANO CASATELLA O STRACCHINO INSALATA MISTA CON LEGUMI YOGURT ALLA FRUTTA	RISO ALLO ZAFFERANO STRACCETTI DI CARNE BIANCA IMPANATI VERDURA CRUDA DI STAGIONE LATTE E CEREALI	FUSILLI AL POMODORO E PISELLI FRITTATA ALLE VERDURE POMODORI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MEZE PENNE AL PESTO DI FAGIOLINI (con frutta secca) MERLUZZO OLIO E LIMONE ZUCCHINE ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
<b>4° SETTIMANA</b>	RISO ALLE VERDURE HAMBURGER DI TACCHINO CON SALSINA "TOMATO" (SALSA VEGETALE) INSALATA VERDE STREGHETTE	STROZZAPRETI AL POMODORO E BASILICO POLPETTE DI PESCE CAROTE AL PREZZEMOLO YOGURT ALLA FRUTTA	MEZZI SEDANI CON OLIO E PARMIGIANO O PIADINA PROSCIUTTO COTTO VERDURA CRUDA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	SEDANI CON RAGU' DI LENTICCHIE TORTINO DI PATATE POMODORI E FAGIOLINI TORTA AL LIMONE O GELATO

## TUTTI I GIORNI PANE FRESCO E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Note: il menù giornaliero comprende il primo, il secondo, il pane, la frutta di stagione e la merenda. All'occorrenza si utilizzano prodotti congelati o surgelati ove previsto e nel rispetto dei contratti i essere. I formati di pasta possono subire variazioni. Il prosciutto cotto è senza polifosfati aggiunti. Il piatto alternativo previsto in alcune giornate potrà essere proposto per valutazioni di gradimento, stagionalità e variabilità. Menù autorizzato dal Dipartimento di Sanità pubblica: UOC Igiene Alimenti e Nutrizione Città dell'Azienda USL di Bologna - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda Usi di Modena.

