

Cucina: RE64 C.P. "CORTEGEGGE" SCUOLA INFANZIA "L'ALBERO DELLE FARFALLE" MONTECAVOLO COMUNE DI QUATTRO CASTELLA
Menù Autunno-Inverno data inizio 09-09-2024 (3° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 10-03-2025 (1° settimana)



lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
Passato di verdura e legumi con orzo Formaggio mozzarella Insalata Pane - Frutta <i>Merenda: Latte con cacao e biscotti</i> Variante stagionale: Secondo piatto: Insalata caprese PF (comprensivo di contorno)	Verdura cruda di stagione Pasta al forno al ragù di vitellone ** Piatto unico ** Dolce: Torta Pane - Frutta <i>Merenda: Pane e marmellata</i> Variante stagionale:	Pasta olio extra vergine e Parmigiano Reggiano DOP Polpette di pesce al sugo Patate lessate Pane - Frutta <i>Merenda: Frutta di stagione</i> Variante stagionale: Pasta integrale alla norma Patate alla paprika*	Stracciatella in brodo vegetale Erbazione reggiano* Carote all'olio NO PANE - Frutta <i>Merenda: Yogurt alla frutta</i> Variante stagionale: Primo piatto: Pastina in brodo vegetale Contorno: Pomodori (in stagione)	Pasta all'isolana Polpettone di verdure (con legumi) Contorno crudo di stagione Pane - Frutta <i>Merenda: Frutta e Cracker</i> Variante stagionale: Secondo piatto: Uova sode Contorno: Fagiolini all'olio
Seconda settimana				
Crema di legumi con pastina Straccetti di pollo* agli agrumi Fagiolini all'olio Pane - Frutta <i>Merenda: Yogurt alla frutta</i> Variante stagionale: Secondo piatto: Straccetti di pollo* timo e limone Contorno: Zucchine gratinate al pane profumato	Carote alla julienne Tortelloni di patate* al sugo emiliano Dolce: Torta Pane - Frutta <i>Merenda: Frutta di stagione</i> Variante stagionale: Tortelloni ricotta e spinaci* burro e salvia Dolce: Gelato	Risotto alla campagna Hamburger vegetariano (con legumi) Contorno di stagione Pane - Frutta <i>Merenda: Latte con cacao e biscotti</i> Variante stagionale: Contorno: Pomodori (in stagione)	Passato di verdura con pastina Bistecca di vitellone alla svizzera Purè di patate Pane - Frutta <i>Merenda: Pane e cioccolatina</i> Variante stagionale: Da maggio: Pasta al ragù di carote e zucchine Insalata Merenda: Pane e marmellata	Polenta al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Carote a julienne Pane - Frutta <i>Merenda: Mousse di frutta</i> Variante stagionale: Primo piatto: Chicche di patate pomodoro e aromi freschi
Terza settimana				
Crema di verdura e legumi con pastina Bocconcini di pollo dorati al forno Contorno di stagione Pane - Frutta <i>Merenda: Latte con cacao e biscotti</i> Variante stagionale: Primo piatto: Crema di fagioli cannellini con pastina Secondo: Petto di pollo* aromi e pomodoro fresco	Pinzimonio di verdure Pasta all'amatriciana Formaggio Caciotta ½ razione Pane - Frutta <i>Merenda: Frutta fresca di stagione</i> Variante stagionale: Primo piatto: Pasta al ragù Secondo: Formaggio Ricotta ½ razione	Pasta al pomodoro Filetto di pesce al pomodoro e aromi Contorno crudo Pane - Frutta <i>Merenda: Pane e marmellata</i> Variante stagionale:	Risotto con zucca Frittata al forno con carote e piselli Insalata Pane - Frutta <i>Merenda: Frutta fresca</i> Variante stagionale: Risotto con zucchine e ceci Gateau di patate con formaggio	Pasta in brodo vegetale Erbazione* Carote crude NO PANE - Frutta <i>Merenda: Yogurt alla frutta</i> Variante stagionale: Contorno: Pomodori (in stagione)
Quarta settimana				
Passato di verdura e legumi con riso Bocconcini di pollo alla paprika* Contorno crudo Gallette Frutta <i>Merenda: Frutta fresca di stagione</i> *** GIORNATA GLUTEN FREE *** Variante stagionale: Secondo piatto: Bocconcini di pollo dorati	Pasta in salsa rosa Sformato di verdura Insalata Pane - Frutta <i>Merenda: Latte con cacao e biscotti</i> Variante stagionale: Primo: Pasta al pesto di basilico Secondo: Sformato di ricotta	Crema di verdura e legumi con pastina Arrosto di suino alle mele Patate al forno Pane - Frutta <i>Merenda: Succo di frutta e cracker</i> Variante stagionale: Primo piatto da maggio: Riso alle carote e piselli Secondo piatto: Arrosto di suino alla salvia Contorno: Pomodori (in stagione) - Carote	Verdura cruda di stagione Pizza margherita Asiago ½ razione NO Pane - Frutta <i>Merenda: Yogurt alla frutta</i> Variante stagionale:	Pasta ricotta e spinaci* Cotoletta di pesce* al forno Finocchi gratinati Pane - Frutta <i>Merenda: Mousse di frutta</i> Variante stagionale: Primo piatto: da maggio Pasta pomodoro e mozzarella PF Contorno crudo di stagione

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e derivati, crostacei, uova e derivati, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda

contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

I piatti

A.S. 2024-2025