

# INVERNALE Da NOVEMBRE A MARZO



## LUNEDÌ

- 1 <sup>a</sup> Vellutata di verdure\* con crostini  
Pollo al forno  
Patate al forno  
Yogurt alla frutta

## MARTEDÌ

- Risotto alla parmigiana  
Frittata semplice  
Mix carote baby\* e piselli\* all'olio  
Budino fresco alta qualità

## MERCOLEDÌ

- Lasagne\* al ragu' di bovino adulto  
v Formaggio (1/2 porzione)  
Insalata mista  
Frutta fresca

## GIOVEDÌ

- Ravioli\* di ricotta e spinaci all'olio e.v.o. e salvia  
Polpette di tacchino  
Carote\* all'olio  
Frutta fresca

## VENERDÌ

- Pasta all'olio  
v Pesce\* impanato  
Broccoli\* all'olio  
Frutta fresca

- 2 <sup>a</sup> Pizza Margherita  
Prosciutto cotto alta qualità (1/2 porzione)  
Fagiolini\* all'olio  
Frutta fresca

- Pasta integrale biologica ricotta e pomodoro  
v Pesce\* gratinato  
Insalata mista  
Frutta fresca

- Vellutata di verdure\* con orzo/farro  
Cotoletta di maiale impanata  
Patate al forno  
Frutta fresca

- Pasta all'olio e Grana Padano  
Frittata alle verdure (a rotazione zucchine\*, carote baby\*, erbe\*)  
Finocchi alla julienne  
Budino fresco alta qualità

- Risotto allo zafferano  
Mozzarella  
Carote baby\* all'olio  
Frutta fresca

- 3 <sup>a</sup> Ravioli\* di ricotta e spinaci all'olio e.v.o. e salvia  
Bocconcini di tacchino impanati  
Cavolfiore\* gratinato  
Yogurt alla frutta

- Pasta al pomodoro  
v Formaggio  
Finocchi all'olio  
Budino fresco alta qualità

- Polenta  
Macinato di bovino adulto  
Insalata mista  
Frutta fresca

- Risotto alla parmigiana  
Prosciutto cotto alta qualità  
Carote\* all'olio  
Frutta fresca

- Crema di legumi\* con crostini  
Tonno all'olio di oliva  
Fagiolini\* all'olio  
Frutta fresca

- 4 <sup>a</sup> Risotto alla contadina  
Frittata semplice  
Spinaci\* all'olio  
Frutta fresca

- Vellutata di verdure\* con orzo/farro  
Scaloppina di pollo al limone  
Patate al forno  
Frutta fresca

- Pasta integrale biologica al pomodoro  
Polpette di tonno  
Fagiolini\* all'olio  
Budino fresco alta qualità

- Pasta al ragu' di bovino adulto  
v Formaggio (1/2 porzione)  
Insalata mista  
Yogurt alla frutta

- Pasta al pomodoro e legumi frullati  
Arrosto di tacchino agli aromi  
Finocchi alla julienne  
Frutta fresca

SCUOLA DELL'INFANZIA "COLLODI" e "GARZOLI"

COMUNE DI TRECATE

**Tutti i pasti vengono completati con pane comune e frutta fresca di stagione. Una volta a settimana verrà somministrato pane integrale. vA rotazione: Primo sale, Ricotta, Formaggio spalmabile tipo Quark, Edamer, Provolone Valpadana DOP, Grana Padano DOP vA rotazione: Platessa, Merluzzo, Halibut, Spada.**

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze) vengono formulate apposite diete).

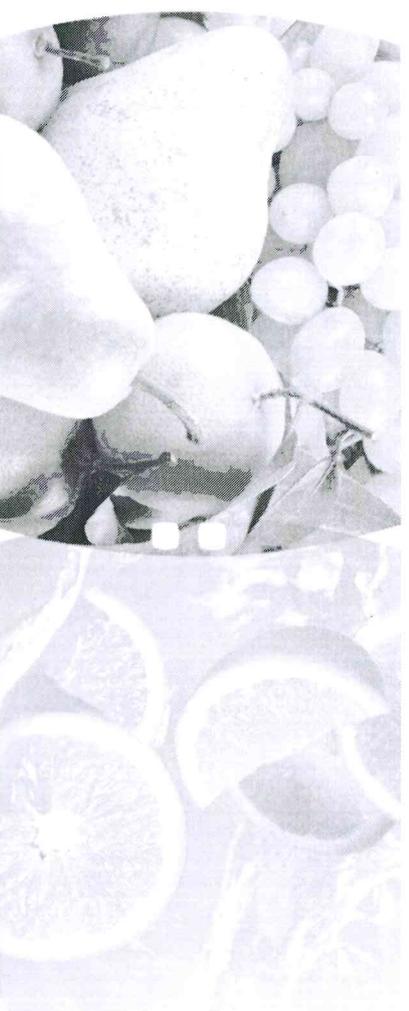
\* Materia prima di base congelata e/o surgelata.



markas :food:merende



Invernale



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1  
Frutta fresca

Frutta fresca

Cracker (Colicidi)  
Focaccia (Garzoli)

Barretta di cioccolato equo  
solidale e biologica

Succo e biscotti

2  
Barretta di cioccolato equo  
solidale e biologica

Mousse di frutta

Succo e biscotti

Frutta fresca

Dolce

3  
Frutta fresca

Frutta fresca

Mousse di frutta

Succo e biscotti

Cracker (Colicidi)  
Focaccia (Garzoli)

4  
Succo e biscotti

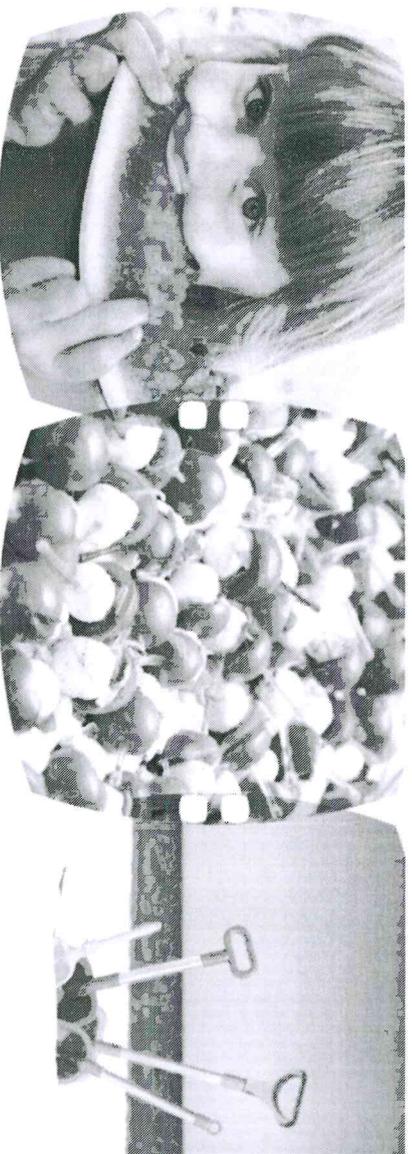
Barretta di cioccolato equo  
solidale e biologica

Frutta fresca

Frutta fresca

Mousse di frutta

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta a guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete) \*Materias prima di base congelata e/o surgelata. Aggiornato in data 11/07/2019



## LUNEDÌ

## MARTEDÌ

## MERCOLEDÌ

## GIOVEDÌ

## VENERDÌ

1 <sup>a</sup>	Pizza Margherita ^ Formaggio (1/2 porzione) Carote alla julienne Gelato*	Risotto allo zafferano Cotoletta di maiale impanata Zucchine* all'olio Budino fresco alta qualità	Pasta al pesto biologico Frittata alle verdure (arrotazione zucchine*, carote baby*, erbette*) Fagiolini* all'olio Yogurt alla frutta	Passato di verdure* con pasta/friso Pollo al forno Patate al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro e tonno ^ Pescè* impanato Insalata mista / Zucchine alla julienne Frutta fresca
2 <sup>a</sup>	Gnocchetti sardi al pomodoro Bocconcini di tacchino impanati Carote baby* all'olio Frutta fresca	Pasta integrale biologica al pomodoro e olive Mozzarella Insalata di pomodori Yogurt alla frutta	Risotto alla parmigiana Scaloppine di pollo agli aromi Fagiolini* all'olio Gelato*	Ravioli* di ricotta e spinaci all'olio e v.o. e salvia ^ Pescè* gratinato Erbette* all'olio Budino fresco alta qualità	Pasta all'olio e Grana Padano Polpette di bovino adulto al pomodoro Insalata verde Frutta fresca
3 <sup>a</sup>	Passato di verdura* con orzo/farro Pollo al forno Purè di patate Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro e tonno Frittata con ricotta Insalata mista Gelato*	Risotto con crema alle zucchine Polpette di lenticchie Insalata di pomodori Budino fresco alta qualità	Pizza Margherita ^ Formaggio (1/2 porzione) Insalata mista Frutta fresca	Risotto allo zafferano Tonno all'olio di oliva Fagiolini* all'olio Frutta fresca
4 <sup>a</sup>	Pasta integrale biologica al pomodoro Bresaola della Valtellina IGP olio e limone Insalata mista Frutta fresca	Pasta al pesto biologico Mozzarella Insalata di pomodori Frutta fresca	Ravioli* di ricotta e spinaci all'olio e v.o. e salvia ^ Pescè* impanato Carote baby* all'olio Gelato*	Risotto alla parmigiana Polpette di tacchino al forno Spinaci* all'olio Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro e olive Arrosto di maiale al latte Fagiolini* all'olio Budino fresco alta qualità

Tutti i pasti vengono completati con pane comune e frutta fresca di stagione. Una volta a settimana verrà somministrato pane integrale. ^A rotazione: Primo sale, Ricotta, Formaggio spalmabile tipo Quark, Edamer, Povolone Valpadana DOP, Grana Padano DOP ^A rotazione: Platessa, Merluzzo, Halibut, Spada.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). \* Materia prima di base congelata e/o surgelata. Aggiornato in data 11/07/2019

Estate



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1<sup>a</sup> Frutta fresca

Frutta fresca

Frutta fresca

Mousse di frutta

Biscotti secchi

2<sup>a</sup> Cracker (Collodi)  
Focaccia (Garzoli)

Frutta fresca

Frutta fresca

Frutta fresca

Barretta di cioccolato equo  
solidale e biologica

3<sup>a</sup> Frutta fresca

Frutta fresca

Frutta fresca

Biscotti secchi

Frutta fresca

4<sup>a</sup> Mousse di frutta

Biscotti secchi

Frutta fresca

Frutta fresca

Frutta fresca

SCUOLA DELL'INFANZIA "COLLODI" E "GARZOLI"

COMUNE DI TRECATE

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con gusci, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

\* Materia prima di base congelata e/o surgelata.