

COMUNE DI PONTOGGIO (BS) MENU INVERNALE INFANZIA agg. Al 17/02/2022

	<i>LUNEDI</i>	<i>MARTEDI</i>	<i>MERCOLEDI</i>	<i>GIOVEDI</i>	<i>VENERDI</i>
1° SETTIMANA	Riso all'olio Polpette di manzo Purè di patate (1/2 porz) Pane e frutta	Ravioli in brodo Merluzzo in umido Fagiolini* Pane e frutta	Focaccia Prosciutto cotto Insalata mista Pane e frutta	Lasagne alla bolognese Verdurine cotte* Pane e frutta	Risotto BIO alla zucca ½ porz Mozzarella ½ porz Parmigiano DOP Carote julienne Pane e frutta
2° SETTIMANA	Pasta al pomodoro e basilico Asiago DOP Insalata mista con mais Pane e frutta	Riso BIO allo zafferano Uovo sodo Carote cotte Pane e frutta	Crema di ceci con crostini Hamburger di manzo Insalata Pane e frutta	Pasta BIO vegetale Farinata di ceci Finocchi crudi Pane e frutta	Pasta BIO al pesto Pesce* al forno Spinaci al forno* Pane e frutta
3° SETTIMANA	Pasta BIO al ragù Burger vegetariano Carote crude Pane e frutta	Pizza margherita ½ porz. Fontina Insalata mista Pane e frutta	Pasta BIO in salsa aurora Frittata Fagiolini* Pane e frutta	Riso BIO all'olio Fesa di tacchino arrosto Patate al forno* (1/2 porzione) Pane e frutta	Pasta int. al pomodoro BIO Tonno e piselli* Pane e frutta
4° SETTIMANA	Casoncelli burro e salvia Burger di legumi Finocchi cotti* Pane e frutta	Risotto BIO ai piselli Vitello arrosto Carote julienne Pane e frutta	Crema di zucca e carote con orzo Rosa camuna Patate al vapore* Pane e frutta	Pasta BIO in bianco Fusi di pollo Insalata mista Pane e frutta	Riso al pomodoro BIO Sogliole* al forno Insalata con crauto Pane e frutta

Il pane fornito sarà in parte INTEGRALE e a ridotto contenuto di sale secondo la campagna regionale "Con meno sale nel Pane c'è più gusto e guadagni in salute".

La verdura di contorno indicata nel menù potrà subire variazioni in relazione alla volontà di inserirne nuove qualità e per poter valutare l'accettabilità degli utenti.

Frutta a rotazione: BANANA, MELA, PERA, FRAGOLE, PESCHE, ALBICOCHE, PRUGNE, UVA, KIWI, ARANCIA, MANDARINO

I contorni potrebbero subire una variazione in relazione alle esigenze di cucina: BIETE, CAROTE, FAGIOLINI, FINOCCHI, INSALATE, PATATE, PISELLI, RADICCHIO, POMODORI, SPINACI, ZUCCHINE, BROCCOLI, CAVOLFIORI, ERBETTE Ogni settimana sarà garantita l'alternanza di almeno 3 varietà di frutta diverse.

*prodotto decongelato

N.B.: il menù potrebbe subire variazioni per organizzazione cucina, festività, ponti, chiusura scuola; le variazioni saranno comunicate dalla cucina affiggendo il menù del giorno nell'atrio della scuola.