



Menù autunno-inverno SCUOLA RONCADE INFANZIA



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
16-20 febbraio	<p>Crema di cannellini con farro 1,6,8,9,10,11,12,13</p> <p>Bocconcini di pollo⁹</p> <p>Insalata mista</p> <p>Pane¹</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Riso alle verdure (carote, zucchine, broccoli, pomodoro) di stagione* 1,3,6,9,10</p> <p>Mozzarella⁷</p> <p>Fagiolini all'olio</p> <p>Pane¹</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al pomodoro^{3,7,9}</p> <p>Frittata con zucchine^{1,3,6,7,10,7}</p> <p>Cappuccio alla julienne</p> <p>Pane¹</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al ragù di manzo (piatto unico)^{1,3,6,9,10}</p> <p>Spinaci* all'olio</p> <p>Carote alla julienne</p> <p>Pane¹</p> <p>Yogurt alla frutta</p>	<p>Pasta al pesto^{6,7,9,10}</p> <p>Hamburger di merluzzo</p> <p>Finocchi alla julienne</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>
23-27 febbraio	<p>Pasta integrale al ragu vegetale^{3,6,9,10}</p> <p>Formaggio Latteria⁷</p> <p>Cappuccio alla julienne</p> <p>Pane¹</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Ravioli al pomodoro^{3,6,7,8,9,10,11}</p> <p>Zucca al forno</p> <p>Insalata mista</p> <p>Pane¹</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Riso burro e grana^{3,7}</p> <p>Hamburger di pesce* 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14</p> <p>Carote alla julienne</p> <p>Pane¹</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta pomodoro^{1,3,6,7,9,10}</p> <p>Polpette di ceci</p> <p>Fagiolini* all'olio</p> <p>Pane¹</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Crema di zucca con crostini^{1,3,6,7,9,10,11,13}</p> <p>Tacchino al limone</p> <p>Finocchi alla julienne</p> <p>Pane¹</p> <p>Yogurt alla frutta⁷</p>
2-6 marzo	<p>Riso alla parmigiana^{1,3,7,8}</p> <p>Frittata con spinaci^{1,3,6,7,10}</p> <p>insalata mista^{1,3,6,7,9}</p> <p>Pane¹</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Lasagne alla bolognese (piatto unico)^{1,3,6,7,8,9,10}</p> <p>Spinaci* all'olio</p> <p>Cappucci alla julienne</p> <p>Pane¹</p> <p>Yogurt alla frutta⁷</p>	<p>Crema di piselli con orzo^{1,6,8,9,10,11,13}</p> <p>Pollo arrosto</p> <p>Broccoli gratinati^{1,3,6,7,10}</p> <p>Pane¹</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta con crema di spinaci</p> <p>Hamburger di pesce</p> <p>Patate al forno</p> <p>Pane¹</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al ragù vegetale (sedano, carote, cipolla, zucchine, broccoli)^{*1,3,6,9,10}</p> <p>ricottina</p> <p>Fagiolini* all'olio⁹</p> <p>Pane¹</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>
9-13 marzo	<p>Pasta al ragù di pollo o tacchino (piatto unico)^{1,3,6,9,10}</p> <p>Cavolfiori gratinati^{1,3,6,7,10}</p> <p>Cappucci alla julienne</p> <p>Pane¹</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta con zucchine e ricotta*^{1,3,6,7,9,10,11,13}</p> <p>Hamburger di manzo</p> <p>Insalata mista</p> <p>Pane¹</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al pomodoro^{1,3,6,9,10}</p> <p>Bastoncini di merluzzo 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14</p> <p>Carote all'olio</p> <p>Pane¹</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>ravioli ricotta e spinaci burro e salsiccia^{1,3,5,6,8,10,11,12,13}</p> <p>insalata mista</p> <p>Finocchi julienne</p> <p>Pane¹</p> <p>Yogurt alla frutta</p>	<p>Riso burro e grana^{3,7}</p> <p>Frittata^{1,3,6,7,10}</p> <p>Spinaci all'olio e limone</p> <p>Pane¹</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate sono a km zero/filiera corta. La percentuale di biologico rispetta i cam come da capitolato: frutta e ortaggi 60%, legume e cereali 60%, uova 100%, carne bovina 60%, carne suina 10%, carne avicola 20%, formaggio 30%, salumi 30%, latte e yogurt 100%, olio 40% bio comunitario, pelati, polpa di pomodoro 33%, succhi di frutta/marmellate 100%. Pane e prodotti da forno di tipo convenzionale. *La materia prima congelata e/o surgelata all'origine se non disponibile in prodotto fresco.

Dussmann