

Menù estivo ANNO S. 2021/2022
Scuola INFANZIA – Comune di CASALMAGGIORE



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pesto Tortino di patate Insalata mista Pane Frutta fresca	Crema di cannellini con crostini Arrostito di vitello Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca	Insalata mista Pizza Margherita Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Fesa di tacchino al forno Carote e finocchi Julienne Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e olive Filetto di merluzzo* a cotoletta Insalata verde Pane Frutta fresca
2	Pasta al tonno Mozzarella Pomodoro Pane Frutta fresca	Riso al rosmarino Filetto di passera* con pane aromatizzato al forno Insalata mista Pane Frutta fresca	Zuppa di lenticchie con farro Sovracosce di pollo al forno Lattuga e carote Pane Frutta fresca	Pasta basilico e noci Sformato con zucchine Fagiolini* Pane Frutta fresca	Pasta all'olio evo Lonza agli aromi Insalata verde Pane Frutta fresca
3	Crema di zucca con orzo Sformato di verdure Lattuga e carote Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e ricotta Lonza al forno Zucchine gratinate con pane Pane Frutta fresca	Insalata mista Pizza margherita Pane Frutta fresca	Maccheroncini ai fagioli Fesa di tacchino al forno Carote e finocchi Julienne Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Filetto di merluzzo* a cotoletta Pomodori in insalata Pane Frutta fresca
4	Pasta con basilico* e noci Frittata Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Crema di piselli* e zucchine* con riso Lonza al forno Fagiolini* Pane Frutta fresca	Pasta alle verdure* Scaloppina di pollo Carote e finocchi Julienne Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Formaggio Montasio Dop e Asiago dop Insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Filetto di passera* con pane aromatizzato al forno Insalata mista Pane Frutta fresca

*Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e 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 04-03-2022. Validato da Servizio Dietistico di Area.