

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Riso all'olio	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al ragu' di bovino	Passato di verdure con pasta*	Pasta al ragu' di lenticchie	28/10/24	01/11/24
	Fil. di merluzzo gratinato*	Bocconcini di pollo agli aromi	Ricotta e Asiago	Prosciutto cotto	Frittata al forno	23/12/24	27/12/24
	Carote cotte*	Pure' di patate*	Pomodori/insalata	Insalata e carote	Fagiolini all'olio*	17/02/25	21/02/25
	Pane e Frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta		
2° SETT.	Crema di zucca con pasta*	Pasta all'olio	Pasta al ragu' di bovino	Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano	04/11/24	08/11/24
	Pizza margherita	Cotoletta di limanda al forno*	Frittata al forno	Pollo al forno	Hamburger di tacchino al pomodoro*	30/12/24	03/01/25
	Insalata	Carote e broccoli all'olio*	Carote julienne	Spinaci all'olio*	Zucchine gratinate*	24/02/25	28/02/25
	Frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta		
3° SETT.	Pasta al tonno	Riso all'olio	Passato di fagioli con pastina*	Pasta al pomodoro	Pasta al ragu' di verdure*	11/11/24	15/11/24
	Bocconcini di mozzarella	Arrosto di tacchino agli aromi	Prosciutto cotto	Bastoncini di merluzzo* al forno	Frittata zucchine e grana*	06/01/25	10/01/25
	Insalata mista	Cavolfiore gratinato*	Carote julienne	Macedonia di verdure* (carote, zucchine, patate)	Biete all'olio*	03/03/25	07/03/25
	Pane e Frutta	Pane e Frutta	Pane e Dolce	Pane e Frutta	Pane e Frutta		
4° SETT.	Pastina in brodo di carne	Pasta al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Pasta all'olio	Crema di carote con pasta*	18/11/24	22/11/24
	Spezzatino di bovino alla pizzaiola	Affettato di tacchino	Fil. merluzzo gratinato al forno*	Petto di pollo alle erbe	Pizza margherita	13/01/25	17/01/25
	Patate al forno*	Carote e finocchi julienne	Carote cotte*	Erbette alla parmigiana*	Insalata	10/03/25	14/03/25
	Pane e Frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta	Frutta		

Frutta: frutta fresca di stagione, diversificata nella settimana

Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



# Comune di Argenta - Scuola d'Infanzia

# Menù autunno - inverno 2024/2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.	Pasta all'olio	Pasta al ragu' di bovino	Pastina in brodo di pollo	Pasta integrale al pomodoro	Passato di ceci con riso*	25/11/24	29/11/24
	Fil. di merluzzo gratinato*	Stracchino	Arrosto di tacchino al rosmarino	Prosciutto cotto	Bocconcini di pollo al limone	20/01/25	24/01/25
	Piselli all'olio*	Carote julienne	Zucchine e carote all'olio*	Insalata mista	Patate al rosmarino*	17/03/25	21/03/25
	Pane e Frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta		
6° SETT.	Pasta al ragu' di prosciutto	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Crema di zucca con pasta*	Risotto allo zafferano	02/12/24	06/12/24
	Tortino di patate e formaggio*	Bastoncini di merluzzo* al forno	Hamburger di tacchino al pomodoro *	Pizza margherita	Petto di pollo agli aromi	27/01/25	31/01/25
	Spinaci all'olio*	Carote e cappuccio julienne	Carote cotte*	Insalata	Zucchine gratinate*	24/03/25	28/03/25
	Pane e Frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta	Frutta	Pane e Frutta		
7° SETT.	Pasta al tonno	Passato di verdura con pasta*	Risotto alla zucca*	Pasta all'olio	Pasta pasticciata al ragu' di bovino	09/12/24	13/12/24
	Bocc. di mozzarella e grana	Pollo al forno	Prosciutto crudo	Fil. merluzzo gratinato*	Frittata al forno	03/02/25	07/02/25
	Carote julienne	Purè di patate	Insalata mista	Zucchine e carote all'olio*	Fagiolini all'olio*	31/03/25	04/04/25
	Pane e Frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta		
8° SETT.	Pasta ricotta e pomodoro	Pastina in brodo di carne	Pasta all'olio	Risotto alla parmigiana	Passato di fagioli con pasta*	16/12/24	20/12/24
	Affettato di tacchino	Spezzatino di bovino alla pizzaiola	Petto di pollo alle erbe	Limanda gratinata al forno*	Formaggio spalmabile	10/02/25	14/02/25
	Insalata e carote	Patate al forno*	Cavolfiore gratinato*	Carote cotte*	Insalata mista	07/04/25	11/04/25
	Pane e Frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta		

Frutta: frutta fresca di stagione, diversificata nella settimana

Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 -allegato II e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

