

## INVERNALE



### LUNEDÌ

### MARTEDÌ

### MERCOLEDÌ

### GIOVEDÌ

### VENERDÌ

1<sup>a</sup>

Pizza margherita  
Affettato di tacchino (1/2 porzione)  
Insalata verde e mais

Passato di verdura\* con crostini  
Arrosto di maiale  
Purè

Pennette all'olio  
Uova strapazzate  
Piselli\* in umido

Risotto alla zucca  
Caciottina bresciana  
Insalata verde e finocchi

Gnocchi\* al pomodoro  
Filetto di platessa\* o limanda\* gratinato  
Carote julienne

2<sup>a</sup>

Passato di verdura\* con riso  
Hamburger di tacchino al forno  
Patate\* al forno

Sedanini al pomodoro e verdura  
Mozzarella  
Insalata verde e mais

Risotto allo zafferano  
Arrosto di maiale al latte  
Carote julienne

Mezze penne al pomodoro  
Filetto di platessa\* o limanda\* gratinato  
Insalata verde

Ravioli ricotta e spinaci\* all'olio  
Legumi\* in umido  
Broccoli\* gratinati

3<sup>a</sup>

Pannette al pesto  
Tonno all'olio  
Insalata verde

Risotto al grana padano  
Frittata alle verdure  
Carote julienne

Pizza margherita  
Prosciutto cotto (1/2 porzione)  
Insalata verde e mais

Brasato di bovino adulto con polenta  
Piselli\* in umido

Passato di verdura\* con crostini  
Formaggio latteria  
Patate\* al forno

4<sup>a</sup>

Sedanini al pesto  
Fusi di pollo al forno  
Insalata verde e carote julienne

Pennette al pomodoro  
Filetto di platessa\* o limanda\* gratinato  
Insalata verde

Passato di verdura\* con riso  
Arrosto di tacchino  
Patate\* al forno

Risotto allo zafferano  
Sfornato di legumi\* al forno  
Erbette\* gratinate

Gnocchi\* al ragù di verdura  
Mozzarella  
Insalata verde e mais

## SCUOLA DELL'INFANZIA

## COMUNE DI NAVE

**Tutti i pasti vengono completati con pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale. Verranno proposti almeno tre tipi diversi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: mela, pera, arancia, banana, mandarini, miyagawa, clementine, mandaranci e kiwi.**

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 20/01/2020 - Validato da: Dott.ssa Carmen Barbaccia