

Scuola dell'Infanzia G. Parenti

Menù Estivo A.S. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima Settimana	Pasta al pomodoro 1-9 Merluzzo* in umido 4-9 Carote* cotte Pane 1 + Frutta fresca	Risotto con pomodoro e piselli* 3-7-9 Frittata di zucchine* 3-7 Insalata Pane 1 + Frutta fresca	Minesta di verdura* con pasta 1-9 Tacchino* agli agrumi 1 Macedonia di verdura* Pane 1 + Frutta fresca	Risotto primavera* 3-7-9 Polpette di legumi 1-3-7-9 Pomodori Pane 1 + Frutta fresca	Pasta con ragù vegetale* 1-9 Polpette* 1-6-7 Zucchine* Pane + Yogurt 7
Seconda Settimana	Risotto giallo 3-7-9 Formaggio stagionato 3-7 Erbe* Pane 1 + Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro 1-9 Frittata di verdure* 3-7 Carote crude Pane 1 + Frutta fresca	Pasta al pesto 1-3-7-8 Prosciutto cotto Pomodori Pane 1 + Gelato 1-6-7	Pasta all'isolana 1-9 Polpette di pesce* 1-3-4 Finocchi crudi Pane 1 + Frutta fresca	Zuppa di legumi con pasta 1-9 Bocconcini di Grana 3-7 Tris di verdura* al vapore Pane 1 + Frutta fresca
Terza Settimana	Pasta all'ortolana* 1-9 Uova strapazzate con prosciutto e pomodoro 3-7 Insalata Pane 1 + Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro fresco 1 Nasello alle verdure* 4-9 Spinaci* Pane 1 + Frutta fresca	Pizza al pomodoro 1-7 Carote crude Macedonia di frutta	Minestra 1-9 Arrosto di tacchino* Patate* al forno Pane 1 + Frutta fresca	Gnocchetti sardi al pomodoro 1-9 Polpette di ceci 1-3-7 Fagiolini* Pane 1 + Frutta fresca
Quarta Settimana	Ravioli* burro e salvia 1-3-7-9 Scaloppine* al limone 1 Insalata Pane 1 + Frutta fresca	Pasta alle verdure* 1-9 Formaggio 7 Finocchi* al forno Pane 1 + Frutta fresca	Crema di verdura* con pasta 1-9 Frittata 3-7 Zucchine* Pane 1 + Frutta fresca	Risotto allo zafferano o al pomodoro 3-7-9 Platessa* dorata al forno 1-4 Carote* cotte Pane 1 + Frutta fresca	Pasta allo zafferano 1-7 Polpette di ceci e broccoli* 1-3-7 Pomodori Pane 1 + Frutta fresca

*Possibile presenza di materia prima congelata o surgelata all'origine

UFFICIO NUTRIZIONE REFECTIO

In riferimento alla normativa "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011) nel menù vengono indicati gli allergeni presenti come ingredienti delle ricette. L'eventuale presenza accidentale di allergene ("può contenere") della materia prima dichiarata dal produttore è riportata nelle schede tecniche a disposizione in cucina. Per una ottimale gestione si invita la clientela allergica o intollerante a formulare richiesta scritta specifica e certificata di Dieta Speciale per allergia/intolleranza alla Scuola

ALLERGENI: 1-GLUTINE, 2-CROSTACEI, 3-UOVA, 4-PESCE, 5-ARACHIDI, 6-SOIA, 7-LATTE, 8-FRUTTA A GUSCIO, 9-SEDANO, 10-SENAPE, 11-SESAMO, 12-ANIDRIDE SOLFOROSA, 13 LUPINI, 14-MOLLUSCHI