

## Menù estivo - Scuola dell'Infanzia Giovanni XXIII

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1<sup>a</sup> settimana</b>	Primo	Pasta e fagioli	Pasta in bianco	Chicche al pomodoro	Risotto allo zafferano	Pasta integrale al pomodoro
	Secondo	Mozzarella	Polpette di manzo	Scamorza affumicata	Platessa al forno	Frittata
	Contorno	Fagiolini	Insalata	Pomodori	Carote julienne	Zucchine
	Frutta *	Frutta fresca, pane	Frutta fresca, pane integrale	Frutta fresca, pane	Frutta fresca, pane 5 cereali	Frutta fresca, pane
<b>2<sup>a</sup> settimana</b>	Primo	Pasta al pesto	Passato di verd. con riso integrale	Pasta integrale al ragù	Pastina	Pasta in bianco
	Secondo	Breasaola	Carne alla pizzaiola	Ceci olio e rosmarino	Uovo strapazzato	Polpette di merluzzo
	Contorno	Spinaci	Purè e carote gratinate	Fagiolini	Insalata	Pomodori
	Frutta *	Frutta fresca, pane	Frutta fresca, pane integrale	Frutta fresca, pane	Frutta fresca, pane 5 cereali	Frutta fresca, pane
<b>3<sup>a</sup> settimana</b>	Primo	Passato di verdura con pasta	Pasta in bianco	Risotto con piselli	Minestra d'orzo	Pasta alle zucchine
	Secondo	Mozzarella	Bocconcini di tacchino	Involtoni di prosciutto	Polpette di carne	Nasello alla livornese
	Contorno	Patate al forno e fagiolini	Pomodori	Insalata	Carote julienne	Insalata
	Frutta *	Frutta fresca, pane	Frutta fresca, pane integrale	Frutta fresca, pane	Frutta fresca, pane 5 cereali	Frutta fresca, pane
<b>4<sup>a</sup> settimana</b>	Primo	Pasta al pesto	Pastina	Gnocchetti sardi al pomodoro	Tortellini in broso	Risotto
	Secondo	Platessa al forno	Cotoletta alla milanese	Ceci olio e rosmarino	Frittata	Asiago
	Contorno	Carote gratinate	Zucchine	Pomodori	Insalata	Spinaci
	Frutta *	Frutta fresca, pane	Frutta fresca, pane integrale	Frutta fresca, pane	Frutta fresca, pane 5 cereali	Frutta fresca, pane

\* La frutta viene servita per merenda, in alternativa: yogurt, the e biscotti, pane e marmellata  
*Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di riferimento della cucina.*

Nella preparazione dei cibi si utilizzano olio extra vergine di oliva come unico condimento e sale iodato.

Il pane è a basso contenuto di sale (1,7%) e viene distribuito dopo il primo piatto.