

Menù primavera-estate 2017 - Comune di Carpenedolo Asilo Nido



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	VENERDI'
1° Settimana	S: Frutta di stagione Riso ai piselli* Frittata al naturale Cavolfiori all'olio* Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Pizza Margherita Verdure miste all'olio* Pane M: Budino	S: Frutta di stagione Crema di carote con crostini* Bocconcini di pollo al forno Fagiolini all'olio* Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Pipette al pomodoro e basilico Filetto di merluzzo MSC olio e limone* Zucchine all'olio* Pane M: Succo e biscotti	S: Frutta di stagione Pennette al ragù di verdure* Hamburger di bovino Carote agli aromi* Pane M: Frutta di stagione	
2° Settimana	S: Frutta di stagione Sedanini alle zucchine* Casatella Finocchi all'olio* Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Pipette olio e Parmigiano Reggiano DOP Filetto di platessa MSC alla provenzale* Piselli brasati* Pane M: Budino	S: Frutta di stagione Passato di verdura con risone* Lonza di suino agli aromi Patate al forno* Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Riso al pomodoro Polpette di legumi* Pomodori Pane M: Latte e biscotti	S: Frutta di stagione Crema di patate con stelline* Bocconcini di pollo dorati Carote prezzemolate* Pane M: Frutta di stagione	11/09/2017-17/09/2017
3° Settimana	S: Frutta di stagione Minestra di patate e carote con ditalini* Prosciutto cotto Zucchine all'olio* Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Gomiti pomodoro e ricotta Bocconcini di pollo agli aromi Carote all'olio* Pane M: Budino	S: Frutta di stagione Riso alla parmigiana Filetti di platessa MSC olio e limone* Piselli in umido* Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Gnocchetti sardi alla pizzaiola Caprese (mozzarella e pomodori) Pane M: Succo e biscotti	S: Frutta di stagione Minestra di cannellini* Polpette di bovino al sugo Patate al forno* Pane M: Frutta di stagione	18/09/2017-24/09/2017
4° Settimana	S: Frutta di stagione Passato di verdura con riso* Bocconcini di pollo al limone Patate al forno* Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Crema di pomodoro con crostini* Lonza di suino al latte Piselli brasati* Pane M: Budino	S: Frutta di stagione Pizza Margherita Spinaci all'olio* Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Fusilli alla vellutata di verdure* Polpette di legumi* Carote all'olio* Pane M: Latte e biscotti	S: Frutta di stagione Riso allo zafferano Cotoletta di platessa MSC* Pomodori Pane M: Frutta di stagione	25/09/2017-01/10/2017
5° Settimana	S: Frutta di stagione Riso alla parmigiana Prosciutto cotto Piselli brasati* Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Vellutata di zucchine con crostini* Arrosto di vitellone Macedonia di verdura* Pane M: Budino	S: Frutta di stagione Gnocchi di patate al pomodoro* Frittata primavera (con carote, piselli, patate)* Finocchi all'olio* Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Pipette olio e Parmigiano Reggiano DOP Polpette di trota* Spinaci al forno* Pane M: Succo e biscotti	S: Frutta di stagione Minestra di riso con asparagi* Straccetti di pollo agli aromi Carote agli aromi* Pane M: Frutta di stagione	
6° Settimana	S: Frutta di stagione Fusilli al ragù di carne bovina Piselli brasati* Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Pipette olio e Parmigiano Reggiano DOP Filetto di merluzzo MSC al guazzetto* Zucchine trifolate* Pane M: Budino	S: Frutta di stagione Minestra di riso e prezzemolo* Polpette di legumi al pomodoro* Pomodori Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Pennette al pomodoro e basilico Primo sale Carote all'olio* Pane M: Latte e biscotti	S: Frutta di stagione Crema di piselli con stelline* Bocconcini di pollo all'agro Patate al forno* Pane M: Frutta di stagione	

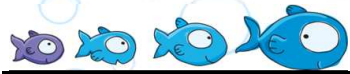
S: spuntino **M:** merenda

PRODOTTO LOCALE

Giornata biologica

Il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione.



Menù primavera-estate 2017 - Comune di Carpenedolo

Scuola dell'infanzia



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	VENERDI'
1° Settimana	S: Frutta di stagione Riso ai piselli* Frittata al naturale <u>Insalata mista</u> Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Pizza Margherita <u>Carote julienne</u> Pane M: Budino	S: Frutta di stagione Crema di carote con crostini* <u>Bocconcini di pollo</u> al forno Fagiolini all'olio* Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Pipette al pomodoro e basilico Filetto di merluzzo MSC olio e limone* <u>Insalata verde</u> Pane M: Succo e biscotti	S: Frutta di stagione Pennette al ragù di verdure* Hamburger di bovino Carote agli aromi* Pane M: Frutta di stagione	
2° Settimana	S: Frutta di stagione Sedanini alle zucchine* Casatella <u>Insalata verde</u> Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Pipette al pesto Filetto di platessa MSC alla provenzale* <u>Insalata mista</u> Pane M: Budino	S: Frutta di stagione Passato di verdura con risone* Lonza di suino agli aromi Patate al forno* Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Riso al pomodoro Polpette di legumi* Pomodori Pane M: Latte e biscotti	S: Frutta di stagione Farfalline al sugo di melanzane* <u>Bocconcini di pollo</u> dorati Carote prezzemolate* Pane M: Frutta di stagione	11/09/2017-17/09/2017
3° Settimana	S: Frutta di stagione Pennette al sugo di carote* Prosciutto cotto Pomodori Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Gomiti pomodoro e ricotta <u>Bocconcini di pollo</u> agli aromi <u>Insalata verde</u> Pane M: Budino	S: Frutta di stagione Riso alla parmigiana Filetti di platessa MSC olio e limone* Piselli in umido* Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Gnocchetti sardi alla pizzaiola Caprese (mozzarella e pomodori) Pane M: Succo e biscotti	S: Frutta di stagione Minestra di cannellini* Polpette di bovino al sugo Zucchine all'olio* Pane M: Frutta di stagione	18/09/2017-24/09/2017
4° Settimana	S: Frutta di stagione Passato di verdura con riso* <u>Bocconcini di pollo</u> al limone Patate al forno* Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Crema di pomodoro con crostini* Lonza di suino al latte Piselli brasati* Pane M: Budino	S: Frutta di stagione Pizza Margherita <u>Carote julienne</u> Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Fusilli alla vellutata di verdure* Polpette di legumi* <u>Insalata mista</u> Pane M: Latte e biscotti	S: Frutta di stagione Riso allo zafferano Cotoletta di platessa MSC* Pomodori Pane M: Frutta di stagione	25/09/2017-01/10/2017
5° Settimana	S: Frutta di stagione Riso alla parmigiana Prosciutto cotto <u>Carote julienne</u> Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Vellutata di zucchine con crostini* <u>Arrosto di vitellone</u> Macedonia di verdura* Pane M: Budino	S: Frutta di stagione Gnocchi di patate al pomodoro* Frittata primavera (con carote, piselli, patate)* <u>Insalata mista</u> Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Pipette olio e Grana Padano <u>Polpette di trota*</u> Spinaci al forno* Pane M: Succo e biscotti	S: Frutta di stagione Minestra di riso con asparagi* <u>Straccetti di pollo</u> agli aromi <u>Insalata verde</u> Pane M: Frutta di stagione	
6° Settimana	S: Frutta di stagione Fusilli al ragù di carne bovina Piselli brasati* Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Pipette alla ligure (pomodoro e pesto) Filetto di merluzzo MSC al guazzetto* Zucchine trifolate* Pane M: Budino	S: Frutta di stagione Minestra di riso e prezzemolo* Polpette di legumi al pomodoro* Pomodori Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Pennette al pomodoro e basilico Primo sale <u>Insalata verde</u> Pane M: Latte e biscotti	S: Frutta di stagione Crema di piselli con stelline* <u>Scaloppina di pollo</u> all'agro <u>Carote julienne</u> Pane M: Frutta di stagione	

S: spuntino **M:** merenda

PRODOTTO LOCALE

Giornata biologica

Il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione.



Menù primavera-estate 2017 - Comune di Carpenedolo

Scuola primaria



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	VENERDI'
1° Settimana	Riso ai piselli* Frittata al naturale <u>Insalata mista</u> Pane - Frutta di stagione	Pizza Margherita <u>Carote julienne</u> Pane - Frutta di stagione	Crema di carote con crostini* <u>Fuselli di pollo</u> al forno Fagiolini all'olio* Pane - Frutta di stagione	Farfalle al pomodoro e basilico Filetto di merluzzo MSC olio e limone* <u>Insalata verde</u> Pane - Frutta di stagione	Penne al ragù di verdure* Hamburger di bovino Carote agli aromi* Pane - Frutta di stagione	
2° Settimana	Sedanini alle zucchine* Casatella <u>Insalata mista</u> Pane - Frutta di stagione	Farfalle al pesto Filetto di platessa MSC alla provenzale* <u>Insalata verde</u> Pane - Frutta di stagione	Passato di verdura con risone* Lonza di suino agli aromi Patate al forno* Pane - Frutta di stagione	Riso al pomodoro Polpette di legumi* Pomodori Pane - Frutta di stagione	Farfalle al sugo di melanzane* Cotoletta di <u>pollo</u> alla milanese Carote prezzemolate* Pane - Frutta di stagione	11/09/2017-17/09/2017
3° Settimana	Mezze penne al sugo di carote* Prosciutto cotto Pomodori Pane - Frutta di stagione	Gomiti al pomodoro e ricotta <u>Bocconcini di pollo</u> agli aromi <u>Insalata verde</u> Pane - Frutta di stagione	Riso alla parmigiana Filetti di platessa MSC olio e limone* Piselli in umido* Pane - Frutta di stagione	Pipe alla pizzaiola Caprese (mozzarella e pomodori) Pane - Frutta di stagione	Minestra di cannellini* Polpette di bovino al sugo Zucchine all'olio* Pane - Frutta di stagione	18/09/2017-24/09/2017
4° Settimana	Gomiti rigati al pesto <u>Scaloppina di pollo</u> al limone Pomodori gratinati Pane - Frutta di stagione	Crema di pomodoro con crostini* Lonza di suino al latte Piselli brasati* Pane - Frutta di stagione	Pizza Margherita <u>Insalata verde</u> Pane - Frutta di stagione	Fusilli alla vellutata di verdure* Polpette di legumi* <u>Insalata mista</u> Pane - Frutta di stagione	Riso allo zafferano Cotoletta di platessa MSC* <u>Carote julienne</u> Pane - Frutta di stagione	25/09/2017-01/10/2017
5° Settimana	Riso alla parmigiana Prosciutto cotto <u>Carote julienne</u> Pane - Frutta di stagione	Vellutata di zucchine con crostini* <u>Spezzatino do vitellone</u> Macedonia di verdura* Pane - Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro* Frittata primavera (con carote, piselli, patate)* <u>Insalata mista</u> Pane - Frutta di stagione	Farfalle olio e Grana Padano <u>Polpette di trota*</u> Spinaci al forno* Pane - Frutta di stagione	Mezze penne alla crema di asparagi* <u>Straccetti di pollo</u> agli aromi <u>Insalata verde</u> Pane - Frutta di stagione	
6° Settimana	Pipe al ragù di carne bovina Piselli brasati* Pane - Frutta di stagione	Farfalle alla ligure (pomodoro e pesto) Filetto di merluzzo MSC al guazzetto* Zucchine trifolate* Pane - Frutta di stagione	Riso al profumo di limone Polpette di legumi al pomodoro* Pomodori Pane - Frutta di stagione	Penne al pomodoro e basilico Primo sale <u>Insalata verde</u> Pane - Frutta di stagione	Crema di piselli con stelline* Scaloppina di <u>pollo</u> all'agro <u>Carote julienne</u> Pane - Frutta di stagione	

PRODOTTO LOCALE

Giornata biologica

Il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di