



Menù autunno-inverno 2023-2024 - Comune di Carpenedolo

Scuola infanzia



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
1° settimana	S: Frutta di stagione Sedani pomodoro spezzatino di tacchino erbette * Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Passato di verdura con stelline * primosale insalata mista Pane M: Banana	S: Frutta di stagione pasta al ragu'	S: Frutta di stagione ravioli di magro nuggets di pesce * insalata mista Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione pasta olio e grana tortino di legumi * finocchio cotto * Pane M: Succo e biscotti	13.11.2023-19.11.2023 25.12.2023-31.12.2023 05.2.2024-11.2.2024 18.3.2024-24.3.2024 29.4.2024-05.5.2024
2° settimana	S: Frutta di stagione Pennette al sugo di formaggi Hamburger di tacchino * insalata mista Pane M: Budino	S: Frutta di stagione Crema di zucca con orzo * caciottella finocchio cotto * Pane M: Banana	S: Frutta di stagione Fusilli al pomodoro platessa gratinata * piselli * Pane M: Succo e biscotti	S: Frutta di stagione polenta arrosto di manzo carote all'olio * Pane M: Yogurt	S: Frutta di stagione Riso olio e grana frittata al naturale insalata mista Pane M: Mousse di frutta	20.11.2023-26.11.2023 01.1.2024-07.1.2024 12.2.2024-18.2.2024 25.3.2024-31.3.2024
3° settimana	S: Frutta di stagione Farfalle al sugo di merluzzo * piselli * Pane M: pane e cioccolato	S: Frutta di stagione Vellutata di ceci con crostini tortino di verdure * cavolfiore olio * Pane M: Torta margherita	S: Frutta di stagione pizza margherita * insalata mista Pane M: Yogurt	S: Frutta di stagione pasta olio e grana boccoccini di pollo purè Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione riso allo zaffirano primo sale finocchio crudo Pane M: banana	27.11.2023-03.12.2023 08.1.2024-14.1.2024 19.2.2024-25.2.2024 01.4.2024-07.4.2024
4° settimana	S: Frutta di stagione pasta al pomodoro e basilico stracchino erbette * Pane M: Cracker	S: Frutta di stagione Passato di verdura con pasta * frittata carote crude Pane M: Banana	S: Frutta di stagione riso con la salmella alla pilota broccoli * Pane M: Budino	S: Frutta di stagione gnocchi alla romana * prosciutto cotto insalata mista Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Farfalle olio e grana Spezzatino di tacchino agli aromi patate al forno * Pane M: Succo e biscotti	23.10.2023-29.10.2023 04.12.2023-10.12.2023 15.1.2024-21.1.2024 26.2.2024-03.3.2024 08.4.2024-14.4.2024
5° settimana	S: Frutta di stagione gnocchi al pomodoro caciottella Carote crude Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione crema di carote con riso * spezzatino di tacchino piselli * Pane M: Banana	S: Frutta di stagione pasta olio e grana tortino di verdure * cavolfiore * Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione pizza margherita * insalata mista Pane M: Plumcake allo yogurt	S: Frutta di stagione pasta alla crema di broccoli * merluzzo gratinato * finocchio olio * Pane M: Cracker	30.10.2023-05.11.2023 11.12.2023-17.12.2023 22.1.2024-28.1.2024 04.3.2024-10.3.2024 15.4.2024-21.4.2024
6° settimana	S: Frutta di stagione pasta olio e grana tortino di verdure * carote cotte * Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Lasagne al ragu' alla bolognese * Cavolfiore all'olio * Pane M: Banana	S: Frutta di stagione Crema di patate con crostini * stracchino finocchio crudo Pane M: Budino	S: Frutta di stagione riso al pomodoro Filetto di platessa gratinato * spinaci * Pane M: Succo e biscotti	S: Frutta di stagione Farfalle al sugo di verdure * prosciutto cotto insalata mista Pane M: Mousse di frutta	06.11.2023-12.11.2023 18.12.2023-24.12.2023 29.1.2024-04.2.2024 11.3.2024-17.3.2024 22.4.2024-28.4.2024

PRODOTTO LOCALE

Progetto di inserimento e valorizzazione piante a base di frutta
Progetto di inserimento e valorizzazione piante a base di legumi

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, mandarini, kiwi, mele, pere, banana.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità novembre - dicembre: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio, gemma-febbraio: carote, cappuccio, finocchio, radicchio, in arzo: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio

SI RINGRAZIAMO I CONSUMATORI CON ALERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparate e somministrate possono essere contenute una o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI (INCLUSO LATISSIO), FRUTTA A GUSCIO, SECCO, SEMI DI SOIA, ANDRIDE SOLFORATE E SOLFURI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1183/11, D. Lgs. 109/02, 88/2009 s.m.l.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie in insalate e alimenti vengono scattate mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in base di produzione vengono formulati per personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilità.