



## Menù autunno-inverno 2020-2021 - Comune di Carpenedolo

### Scuola infanzia



	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana	
<b>1° settimana</b>	S: Frutta di stagione Pipette pomodoro e ricotta Frittata alle erbe* Insalata mista <b>Pane</b> M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Passato di verdura con riso* Prosciutto cotto Carote julienne <b>Pane</b> M: Banana	S: Frutta di stagione Farfalle olio e grana Lonza di suino al latte Erbe all'olio <b>Pane</b> M: Torta margherita	S: Frutta di stagione Riso con piselli* Filetto di platessa MSC gratinato* Carote all'olio <b>Pane</b> M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Crema di carote con orzo <b>Straccetti di pollo</b> alle verdure Patate al forno <b>Pane</b> M: Succo e biscotti	02/11/2020-08/11/2020 14/12/2020-20/12/2020 25/01/2021-31/01/2021 08/03/2021/14/03/2021
	<b>2° settimana</b>					
	S: Frutta di stagione Pennette alla crema di Grana Padano DOP Mozzarella Insalata mista <b>Pane</b> M: Budino	S: Frutta di stagione Crema di patate con riso Filetto di merluzzo MSC agli aromi* Piselli al pomodoro* <b>Pane</b> M: Banana	S: Frutta di stagione Fusilli alla pizzaiola <b>Polpette/Tortino di legumi*</b> Carote alla julienne <b>Succo</b> M: Succo e biscotti	S: Frutta di stagione Polenta e arrosto di manzo Cavolo cappuccio <b>Pane</b> M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Riso alla zucca Cotoletta di <b>pollo</b> alla milanese Broccoli all'olio <b>Pane</b> M: Mousse di frutta	09/11/2020-15/11/2020 21/12/2020-27/12/2020 01/02/2021-07/02/2021 15/03/2021-21/03/2021
	<b>3° settimana</b>					
S: Frutta di stagione Pizza Margherita con prosciutto cotto Cavolo cappuccio <b>Pane</b> M: Succo e biscotti	S: Frutta di stagione Riso allo zafferano Bocconcino di <b>pollo</b> agli aromi Spinaci all'olio* <b>Pane</b> M: Banana	S: Frutta di stagione Farfalle al ragù di lenticchie Quadretti di ricotta e spinaci* Insalata mista <b>Pane</b> M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Gnocchi di patate al pomodoro Arrosto di suino alle mele Carote julienne <b>Pane</b> M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Minestrone di verdura* con pasta Filetto di limanda MSC gratinato* Patate al forno <b>Pane</b> M: Plumcake allo yogurt	16/11/2020-22/11/2020 28/12/2020- 03/01/2021 08/02/2021-14/02/2021 22/03/2021-28/03/2021	
<b>4° settimana</b>						
S: Frutta di stagione Risotto patate e porri Stracchino Piselli brasati* <b>Pane</b> M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Ditalini e fagioli (in brodo) Bocconcini di pollo al forno Broccoli all'olio <b>Pane</b> M: Banana	S: Frutta di stagione Passato di verdura* con crostini <b>Polpette di trota*</b> Carote julienne <b>Pane</b> M: Torta Margherita	S: Frutta di stagione Gnocchetti sardi al ragù di verdure Frittata con patate Finocchi all'olio* <b>Pane</b> M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Farfalle olio e grana Arrosto di suino alle erbe Insalata mista <b>Pane</b> M: Succo e biscotti	23/11/2020-29/11/2020 04/01/2021-10/01/2021 15/02/2021-21/02/2021	
<b>5° settimana</b>						
S: Frutta di stagione Pipette al pomodoro Prosciutto cotto Carote all'olio <b>Pane</b> M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Crema di piselli con crostini* Filetto di platessa MSC dorato* Cavolo cappuccio <b>Pane</b> M: Banana	S: Frutta di stagione Pizza Margherita Carote alla julienne <b>Pane</b> M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Riso alla parmigiana Hamburger di manzo Spinaci gratinati* <b>Pane</b> M: Plumcake allo yogurt	S: Frutta di stagione Fusilli al pesto <b>Bocconcini di pollo</b> al forno Insalata mista <b>Pane</b> M: Budino	30/11/2020-06/12/2020 11/01/2021-17/01/2021 22/02/2021-28/02/2021	
<b>6° settimana</b>						
S: Frutta di stagione Riso al ragù di verdure Mozzarella Insalata mista <b>Pane</b> M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Lasagne al ragù alla bolognese* Cavolfiore all'olio <b>Pane</b> M: Banana	S: Frutta di stagione Crema di zucca con crostini <b>Bocconcini di pollo</b> alle verdure Carote julienne <b>Pane</b> M: Plumcake allo yogurt	S: Frutta di stagione Passato di verdura con riso* Filetto di merluzzo MSC gratinato* Piselli brasati* <b>Pane</b> M: Succo e biscotti	S: Frutta di stagione Gnocchetti sardi al pomodoro Frittata con spinaci* Cavolo cappuccio <b>Pane</b> M: Mousse di frutta	07/12/2020-13/12/2020 18/01/2021-24/01/2021 01/03/2020-07/03/2021	
<b>PRODOTTO LOCALE</b>						
Progetto di inserimento e valorizzazione piatti a base di trota						
Progetto di inserimento e valorizzazione piatti a base di legumi						

**PRODOTTO LOCALE**

Progetto di inserimento e valorizzazione piatti a base di trota

Progetto di inserimento e valorizzazione piatti 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, banane.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità - novembre - dicembre: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio. gennaio-febbraio: carote, cappuccio, finocchio, radicchio. marzo: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/autori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.