

# MENU' GENERALE Autunno inverno

## 3-5 anni

|                 | Lunedì                                   | Martedì                                                 | Mercoledì                                                      | Giovedì                                               | Venerdì                                                              |
|-----------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 1°<br>Settimana | Mezze penne al pomodoro e basilico (1;9) | Zuppa di verdure con pasta** (1;9;13)                   | Crema di zucchine* con riso** (9)                              | Farfalline all'olio extra vergine d'oliva (1)         | Passato di verdura (1;9)                                             |
|                 | Prosciutto cotto s/p s/c spezzettato     | Hamburger di manzo al forno (1;7)                       | Uova sode(3)                                                   | Filetti di platessa o di halibut al forno spezzettati | Pizza margherita (1;7)                                               |
|                 | Carote bollite*                          | Finocchi in insalata*                                   | Patate bollite***                                              | Cappuccio in tegame*                                  | Insalata verde*                                                      |
|                 | Frutta fresca                            | Frutta fresca                                           | Mousse di frutta o frutta fresca                               | Yogurt (7)                                            | Frutta fresca                                                        |
| 2°<br>Settimana | Fusilli al pomodoro (1;9)                | Crema di carote* con orzo** (1;9)                       | Riso alla parmigiana (7)                                       | Gnocchi al ragù di carni bianche (1;3;7;9)            | Passato di verdura con orzo** (1;9)                                  |
|                 | Formaggio Robiola o Latteria (7)         | Insalata di legumi (8,9,13)                             | Seppie al pomodoro spezzettate o merluzzo al pomodoro (4;9;14) |                                                       | Polpettine di maiale al sugo/ scaloppina di maiale al latte(1;3;7;9) |
|                 | Finocchi in insalata*                    | Cavolfiori bolliti*                                     | Piselli al tegame*                                             | Bis/Tris di verdure al vapore*                        | Insalata verde*                                                      |
|                 | Frutta fresca                            | Budino (7 verificare la ricetta usata)                  | Frutta fresca                                                  | Frutta fresca                                         | Frutta fresca                                                        |
| 3°<br>Settimana | Penne al pomodoro (1;9)                  | Crema di zucca* con farro** o risotto alla zucca (1)    | Pasticcio o pasta al ragu' di carne (1;3;7;9)                  | Penne all'ortolana (1;9)                              | Passato di verdure con riso** (9)                                    |
|                 | Frittata al forno o uova sode (3;7)      | Formaggio Asiago o mozzarella (7)                       |                                                                | Pollo al forno                                        | Platessa o merluzzo al pomodoro (1;3;4)                              |
|                 | Spinaci bolliti*                         | Patate al forno***                                      | Insalata verde*                                                | Cavolfiori gratinati*                                 | Carote julienne*                                                     |
|                 | Frutta fresca o purea di frutta          | Frutta fresca                                           | Yogurt (7)                                                     | Frutta fresca                                         | Frutta fresca                                                        |
| 4°<br>Settimana | Risotto alle carote* (9)                 | Passato di verdura con orzo** (1;9)                     | Mezze penne al pomodoro (1;9)                                  | Crema di patate con riso**                            | Pasta e fagioli (1;9)                                                |
|                 | Formaggio Caciotta o Stracchino (7)      | Straccetti di vitello o pollo al forno (1)              | Polpettine di merluzzo (1;3;4;9)                               | Frittata al forno con parmigiano (3;7)                | Insalata verde*                                                      |
|                 | Finocchi in insalata*                    | Cappuccio julienne*                                     | Piselli al tegame*                                             | Carote bollite*                                       | Polenta morbida o patate***                                          |
|                 | Frutta fresca                            | Dolce (1;3;4;5;6;7;8;11;13 verificare la ricetta usata) | Frutta fresca                                                  | Frutta fresca                                         | Yogurt (7)                                                           |

### ALLERGENI:

- 1 CEREALI CON GLUTINE
- 2 CROSTACEI
- 3 UOVA E DERIVATI
- 4 PESCE E DERIVATI
- 5 ARACHIDI
- 6 SOIA
- 7 LATTE E DERIVATI
- 8 FRUTTA A GUSCIO
- 9 SEDANO
- 10 SENAPE
- 11 SESAMO
- 12 SOLFITI
- 13 LUPINI
- 14 MOLLUSCHI

Per ogni dieta speciale viene elaborato un menù apposito con la sostituzione degli alimenti non ammessi nella dieta. Il personale di cucina è formato alla lettura di volta in volta delle etichette degli alimenti usati. Attenzione: i pasti vengono prodotti in una cucina che utilizza cereali contenenti glutine, uova, latte e derivati, sedano.

**A tutti i pasti è prevista la somministrazione di pane comune.**

**Si consiglia di non aggiungere sale nelle preparazioni.**

**L'olio utilizzato per le preparazioni è olio extra vergine d'oliva. Viene utilizzato olio di semi di girasole solo nella preparazione dei dolci e del pasticcio di lasagne al ragù.**

La frutta e/o altro dessert può essere somministrato a fine pasto o come merenda

Per frutta fresca s'intende frutta fresca di stagione (vedi calendario della frutta allegato)

La tipologia di pasta (gramigna, mezze penne, ecc.) è puramente indicativa, viene scelta in base alle esigenze dell'utenza

\* o altra verdura di stagione (vedi calendario della verdura allegato)

\*\* o altra tipologia di cereale (orzo, farro, miglio, grano, pastina, cous cous, riso, ecc.)

\*\*\* o patate al forno o bollite o pure di patate o patate al pomodoro