

MENÙ INVERNALE a. s. 2023/2024

SCUOLA MATERNA SAN LORENZO DI PARABIAGO

In vigore dal 9 ottobre 2023

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
Lunedì	Conchiglie al ragù Mozzarella (1/2 porzione) Finocchi Frutta fresca di stagione Pane G	Pasta ai cavolfiori Primosale Finocchi Frutta fresca di stagione Pane G	Pasta integrale al pomodoro Insalata calda di legumi Cavolfiori Frutta fresca di stagione Pane G	Passato di verdure con farro Frittata con patate Tris di verdure Frutta fresca di stagione Pane G
Martedì	Pasta al pesto Arrosto agli aromi Spinaci Frutta fresca di stagione Pane G	Pasta agli aromi Scaloppine agli agrumi Carote lesse Frutta fresca di stagione Pane G	Brasato con polenta (<i>piatto unico</i>) Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane G	Pasta al pesto di carote e mandorle Coscette di pollo Broccoletti Frutta fresca di stagione Pane G
Mercoledì	Zuppa di legumi Patate lesse Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane G	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane G	Pastina in brodo Bocconcini di tacchino con verdure Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane G	Pizza margherita (<i>piatto unico</i>) Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane G
Giovedì	Orzotto al pomodoro Frittata semplice Cavolfiori Frutta fresca di stagione Pane G	Lasagne al forno (<i>piatto unico</i>) Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane G	Risotto allo zafferano Uova sode Carote prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane G	Risotto al pomodoro Ceci in insalata Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane G
Venerdì	Ravioli di magro Merluzzo pomodoro e origano Zucchine Frutta fresca di stagione Pane	Pasta pomodoro e ricotta Filetto di platessa gratinato Broccoletti Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al ragù di verdure Merluzzo al forno Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pesto di zucchini Platessa agli aromi Carote Frutta fresca di stagione Pane

In riferimento alla normativa "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011): G glutine L latte U uova P pesce F frutta secca S soia.

Pane a ridotto contenuto di sale