



Menù autunno-inverno 2022/2023_Bagnolo Mella

Scuola Infanzia "Fasani"



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
1° settimana	Ravioli di magro burro e salvia*	Pasta al pomodoro	Riso allo zafferano "alla Milanese"	Pizza Margherita*	Passato di verdura con pasta*	14/11/2022 - 20/11/2022
	Crescenza (1/2 porzione)	Arrostito di suino alle erbe	Cotoletta di platessa*	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Hamburger di bovino*	19/12/2022 - 25/12/2022
	Zucchine all'olio*	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Patate al forno*	23/01/2023 - 29/01/2023
	Pane - Frutta		Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	27/02/2023 - 05/03/2023 03/04/2023 - 09/04/2023
2° settimana						
2° settimana	Pasta all'olio e grana	Gnocchi di patate al pomodoro*	Polenta con arrosto di suino alle erbe*	Pasta al pesto	Crema di verdure miste e pomodoro con orzo*	21/11/2022 - 27/11/2022
	Frittata con formaggio*	Scaloppine di pollo al limone		Filetto di merluzzo pomodoro e olive*	Rosa Camuna	26/12/2022 - 01/1/2023
	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Fagiolini all'olio*	Piselli all'olio*	30/1/2023 - 05/2/2023
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Torta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	06/3/2023 - 12/3/2023 10/4/2023 - 16/4/2023
3° settimana						
3° settimana	Pasta al tonno (con pomodoro)	Pastina in brodo di carne	Pasta all'olio e grana	Pasta al pomodoro e basilico	Riso alla zucca (bianco)*	24/10/2022 - 30/10/2022
	Prosciutto cotto	Manzo lessato con salsa verde	Cotoletta di pollo	Crocchette di patate e formaggio*	Filetto di platessa gratinato*	28/11/2022 - 04/12/2022
	Spinaci alla parmigiana*	Purè di patate*	Verdura cruda	Verdura cruda	Zucchine all'olio	02/1/2023 - 08/1/2023
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	06/2/2023 - 12/2/2023 13/3/2023 - 19/3/2023
4° settimana						
4° settimana	Pasta al pomodoro e basilico	Polenta	Pizza Margherita*	Passato di verdura con farro*	Pasta al pesto	31/10/2022 - 06/11/2022
	Hamburger di bovino*	Coscette di pollo al forno	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Filetto di limanda olio e limone*	Bocconcini di mozzarella	05/12/2022 - 11/12/2022
	Carote all'olio*	Verdura cruda	Verdura cruda	Patate lesse*	Verdura cruda	09/1/2023 - 15/1/2023
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Budino	Pane - Frutta	Pane - Frutta	13/2/2023 - 19/2/2023 20/3/2023 - 26/3/2023
5° settimana						
5° settimana	Pasta al ragù di carne con pomodoro	Polenta	Riso alla parmigiana	Crema di patate e zucca con pastina (bianca)*	Pasta al tonno (con pomodoro)	07/11/2022 - 13/11/2022
	Hamburger vegetale*	Brasato di manzo al pomodoro	Filetto di merluzzo gratinato*	Fettina di pollo agli aromi	Farifrittata di ceci al forno con verdure*	12/12/2022 - 18/12/2022
	Fagiolini all'olio*	Piselli all'olio*	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	16/1/2023 - 22/1/2023
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	20/2/2023 - 26/2/2023 27/3/2023 - 02/4/2023

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

REV 19/09/2019

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/tutori), 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.i.). 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.



Menù autunno-inverno 2022/2023_Bagnolo Mella

NIDO E PRIMAVERA "Fasani"



CIRFOOD

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
1° settimana	Ravioli di magro burro e salvia*	Pasta al pomodoro	Riso allo zafferano "alla Milanese"	Pizza Margherita*	Passato di verdura con pasta*	14/11/2022
	Crescenza (1/2 porzione)	Arrosti di suino alle erbe	Cotoletta di platessa*	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Hamburger di bovino*	19/12/2022
	Zucchine all'olio*	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Patate al forno*	23/01/2023 - 29/01/2023
	Pane - Frutta		Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	27/02/2023 - 05/03/2023 03/04/2023 - 09/04/2023
2° settimana						
2° settimana	Pasta all'olio e grana	Minestra con pastina	Polenta con arrosto di suino alle erbe*	Pasta al pesto	Crema di verdure miste e pomodoro con orzo*	21/11/2022 - 27/11/2022
	Frittata con formaggio*	Scaloppina di pollo olio e limone		Filetto di merluzzo pomodoro e olive*	Rosa Camuna	26/12/2022 - 01/1/2023
	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Fagiolini all'olio*	Piselli all'olio*	30/1/2023 - 05/2/2023
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Torta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	06/3/2023 - 12/3/2023 10/4/2023 - 16/4/2023
3° settimana						
3° settimana	Pasta al tonno (con pomodoro)	Pastina in brodo di carne	Pasta all'olio e grana	Minestra con pastina	Riso alla zucca (bianco)*	24/10/2022 - 30/10/2022
	Prosciutto cotto	Manzo lessato con salsa verde	Cotoletta di pollo	Crocchette di patate e formaggio*	Filetto di platessa (in bianco)	28/11/2022 - 04/12/2022
	Spinaci alla parmigiana*	Purè di patate*	Verdura cruda	Verdura cruda	Zucchine all'olio	02/1/2023 - 08/1/2023
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	06/2/2023 - 12/2/2023 13/3/2023 - 19/3/2023
4° settimana						
4° settimana	Minestra con pastina	Polenta	Pizza Margherita*	Passato di verdura con farro*	Pasta al pesto	31/10/2022 - 06/11/2022
	Hamburger di bovino*	Coscette di pollo al forno	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Filetto di limanda olio e limone*	Bocconcini di mozzarella	05/12/2022 - 11/12/2022
	Carote all'olio*	Verdura cruda	Verdura cruda	Patate lesse*	Verdura cruda	09/1/2023 - 15/1/2023
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Budino	Pane - Frutta	Pane - Frutta	13/2/2023 - 19/2/2023 20/3/2023 - 26/3/2023
5° settimana						
5° settimana	Pasta al ragù di carne con pomodoro	Polenta	Riso alla parmigiana	Crema di patate e zucca con pastina (bianca)*	Pasta al tonno (con pomodoro)	07/11/2022 - 13/11/2022
	Hamburger vegetale*	Brasato di manzo al pomodoro	Filetto di merluzzo gratinato*	Fettina di pollo agli aromi	Farifrittata di ceci al forno con verdure*	12/12/2022 - 18/12/2022
	Fagiolini all'olio*	Piselli all'olio*	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	16/1/2023 - 22/1/2023
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	20/2/2023 - 26/2/2023 27/3/2023 - 02/4/2023

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

REV 19/09/2019

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/tutori), 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.i.). 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.