

## Menù Primavera-Estate Scuole Comune di Fontanafredda (PN)

SCUOLE DELL'INFANZIA

3<sup>a</sup> settimana

dal 30 settembre al 4 ottobre 2024



Gli allergeni contenuti nelle pietanze vengono evidenziati in **grassetto**

Pane comune: farina di **grano** tenero "0" acqua, sale, lievito naturale. Accompagna ogni pasto.

Parmigiano Reggiano: **latte** crudo vaccino, caglio bovino.

\* alimento surgelato

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ	Pasta con verdure (melanzane)	Insalata di merluzzo*	Zucchine	Frutta fresca	<p><i>Pasta con verdure:</i> pasta di semola bio (<b>glutine</b>, può contenere <b>soia, senape</b>), cipolla bio, carote bio, melanzane bio, olio extravergine di oliva bio, basilico, sale iodato.</p> <p><i>Insalata di merluzzo:</i> merluzzo carbonaro*(<i>Pollachius Virens</i>)(<b>pesce</b>), patate bio, carote bio, prezzemolo, limone bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p><i>Zucchine trifolate:</i> zucchine* bio, olio extravergine di oliva bio, aceto di mele bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>
MARTEDÌ	Risotto con crema di piselli*	Formaggio latteria	Insalata e cappucci	Frutta fresca	<p><i>Risotto con crema di piselli:</i> riso parboiled bio (<b>glutine</b>), cipolla bio, carote bio, piselli* bio, burro bio (<b>latte</b>), Parmigiano Reggiano DOP (<b>latte</b>), olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p><i>Formaggio latteria:</i> <b>latte</b>, caglio, sale.</p> <p><i>Insalata e cappucci:</i> insalata bio, cappucci bio, aceto di mele bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>
MERCOLEDÌ	Pasta all'olio	Polpette di manzo alla pizzaioia	Bieta all'olio	Frutta fresca	<p><i>Pasta all'olio:</i> pasta di semola bio (<b>glutine</b>, può contenere <b>soia, senape</b>), olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p><i>Polpette di manzo alla pizzaioia:</i> macinato bovino bio, misto <b>uovo</b> bio, passata di pomodoro bio, <b>latte</b> intero UHT, farina 00 bio (<b>glutine</b>), lievito di birra, olio extravergine di oliva bio, origano, sale iodato.</p> <p><i>Bieta all'olio:</i> bieta* bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p><i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>
GIOVEDÌ	Passato di verdure con pasta	Pollo al forno	Carote grattugiate	Frutta fresca	<p><i>Passato di verdure con pasta:</i> patate bio, cipolla bio, carote bio, zucchine bio, pasta di semola bio (<b>glutine</b>, può contenere <b>soia, senape</b>), olio extravergine di oliva bio, sale iodato</p> <p><i>Pollo al forno:</i> fusi di pollo FVG, salvia bio, rosmarino bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato</p> <p><i>Carote grattugiate:</i> carote bio, aceto di mele bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato</p> <p><i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>
VENERDÌ	Pasta al pomodoro	Frittata con zucchine	Pomodori e cetrioli	Frutta fresca	<p><i>Pasta al pomodoro:</i> pasta di semola bio (<b>glutine</b>, può contenere <b>soia, senape</b>), passata di pomodoro bio, cipolla bio, carote bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato</p> <p><i>Frittata con zucchine:</i> misto <b>uovo</b> bio, latte bio (<b>latte</b>), Parmigiano Reggiano DOP (<b>latte</b>) zucchine bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p><i>Pomodori e cetrioli:</i> pomodori bio, cetrioli bio, carote bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato, aceto di mele bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>

La frutta e le verdure cotte e crude, verranno proposte in base alla stagionalità ed alla disponibilità del mercato.