

SCUOLA DELL'INFANZIA “ DON P. FRENADEMEZ” CORTINA D'AMPEZZO (BL)
MENU' INVERNALE 2020/21

2020-21	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana
Lunedì	Farfalline al pomodoro e basilico Crescenza Coste all'olio Allergeni: 1, 5, 6	Orzo e patate Uova all'occhio di bue Pomodori Allergeni: 1, 2, 11	Conchiglie al pesto di broccoli e pinoli Formaggio grana Rape rosse Allergeni: 1, 5, 6	Risotto alla zucca Prosciutto cotto Cappucci Allergeni: 1, 6, 11	Pasta integrale alle verdure Uova sode Piselli in umido Frutta Allergeni: 1, 2, 5
Martedì	Zucchine trifolate Lasagne al ragù e besciamella Frutta Allergeni: 1, 5, 6	Broccoli al vapore Pasta alla panna piselli prosciutto e formaggio grana Frutta Allergeni: 1, 5, 6	Cipolline agrodolci Gnocchi al ragù Frutta Allergeni: 1, 2, 5, 6, 11	Broccolo romano Polenta, formaggio fuso Frutta Allergeni: 1, 6	Spaetzele al burro e grana Formaggio latteria Broccoli Frutta Allergeni: 1, 2, 5, 6
Mercoledì	Cappucci Cotoletta di pollo Patate al forno Frutta Allergeni: 1, 2, 5, 11	Arrosto di tacchino Purè Fagiolini al pomodoro Frutta Allergeni: 1, 6	Finocchi crudi Polpette al sugo Polenta Frutta Allergeni: 1, 2, 11	Scaloppina al limone Purè Zucchine al forno Frutta Allergeni: 1, 5, 6	Panino con Hamburger di pollo, pomodoro, insalata, formaggio Frutta Allergeni: 1, 5, 6
Giovedì	Insalata mista con mais Gnocchi alla romana Frutta Allergeni: 1, 2, 5, 6, 11	Carote alla julienne Pasta e fagioli Frutta Allergeni: 1, 5, 8, 11	Gateau di patate e carote Crema di lenticchie con crostini Frutta Allergeni: 1, 5, 6, 8	Carote, sedano e finocchi Pizza Gelato Allergeni: 1, 5, 6, 8	Minestra pasta e ceci Affettato di tacchino Cappucci Allergeni: 1, 5, 8, 11
Venerdì	Pastina in brodo Platessa al forno Finocchi gratinati al forno Allergeni: 1, 2, 5	Risotto al pesce Spinaci al burro e grana Frutta Allergeni: 1, 3, 6	Risotto ai funghi Insalatina verde Bastoncini di pesce al forno Allergeni: 1, 2, 3, 5, 6, 11, 14	Radicchio all'aceto balsamico Salmone al forno Patate saltate Frutta Allergeni: 1, 3, 11	Cotoletta di pesce Patate al forno Carote al vapore Frutta Allergeni: 1, 2, 3, 5

- Nella preparazione dei piatti vengono usati olio italiano extravergine di oliva, grana padano, prosciutto cotto senza polifosfati; sale fino e grosso iodati; il brodo viene realizzato direttamente dalla cucina (senza l'utilizzo di prodotti confezionati).
- Il pane verrà servito ad ogni fine pasto
- La verdura viene servita preferibilmente a inizio pranzo