

TABELLE DIETETICHE E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

SCUOLA: **Infanzia** Comune di **CAROLEI**

Menù autunno/inverno

MENU' ANNO 2024/2025	
PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
<p>LUNEDI'</p> <p>Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto s.p. e bocconcini di mozzarella **Bieta saltata Pane Frutta di stagione</p> <p>MARTEDI'</p> <p>Pasta al pesto senza aglio Polpettone di vitello al forno **Broccoli gratinati Pane Frutta di stagione</p> <p>MERCOLEDI'</p> <p>Risotto con zucca **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Piselli stufati Pane Frutta di stagione</p> <p>GIOVEDI'</p> <p>Pasta e legumi passati Bocconcini di petto di pollo panati al forno **Spinaci saltati Pane Frutta di stagione</p> <p>VENERDI'</p> <p>Pasta con pomodoro Frittata al forno con parmigiano Insalata di lattuga Pane Frutta di stagione</p>	<p>LUNEDI'</p> <p>Timballo di riso Frittata con verdure di stagione al forno Verdure di stagione saltate Pane Frutta di stagione</p> <p>MARTEDI'</p> <p>Pasta e lenticchie Arrostito di vitello **Broccoli o **cavolfiori gratinati Pane Frutta di stagione</p> <p>MERCOLEDI'</p> <p>Pasta al ragù con tritato di vitello Fusi di pollo al forno **Bieta gratinata Pane Frutta di stagione</p> <p>GIOVEDI'</p> <p>Trancio di pizza margherita Prosciutto cotto s.p. e bocconcini di mozzarella Insalata verde Pane Frutta di stagione</p> <p>VENERDI'</p> <p>Pasta e patate **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Broccoli o **cavolfiori gratinati Pane Frutta di stagione</p>



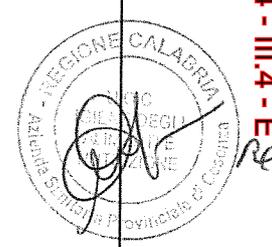
CSIC80200T - APPUAC2 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004203 - 25/10/2024 - III.4 - E

** Prodotto fresco o surgelato

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

TABELLE DIETETICHE E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI
SCUOLA: Infanzia Comune di CAROLEI
 Menù autunno/inverno

MENU' ANNO 2024/2025	
TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<p>LUNEDI'</p> <p>Pasta con fagioli passati **Filetto di merluzzo panato al forno **Zucchine gratinate al forno Pane Frutta di stagione</p> <p>MARTEDI'</p> <p>Lasagne al forno Prosciutto cotto s.p. e formaggio spalmabile o a pasta molle **Spinaci saltati Pane Frutta di stagione</p> <p>MERCOLEDI'</p> <p>Sformato di patate Fusi di pollo al forno **Fagiolini saltati Pane Frutta di stagione</p> <p>GIOVEDI</p> <p>Pasta al pomodoro Hamburger di vitello al forno **Spinaci gratinati Pane Frutta di stagione</p> <p>VENERDI'</p> <p>**Minestrone di verdure passate con riso Frittata al forno con parmigiano Verdure di stagione gratinate al forno Pane Frutta di stagione</p>	<p>LUNEDI'</p> <p>Pasta al tonno (bianca o rossa) Frittata al forno con provola Insalata verde Pane Frutta di stagione</p> <p>MARTEDI'</p> <p>**Minestrone di verdure passate con pasta Arrosto di vitello **Piselli in umido Pane Frutta di stagione</p> <p>MERCOLEDI'</p> <p>Riso al pomodoro Fusi di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta di stagione</p> <p>GIOVEDI'</p> <p>Pasta e lenticchie Bocconcini di vitello al forno **Broccoli o **cavolfiori gratinati Pane Frutta di stagione</p> <p>VENERDI'</p> <p>Pasta con pomodoro **Filetto di platessa panata al forno **Spinaci gratinati al forno Pane Frutta di stagione</p>



CSIC80200T - APPUAC2 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004203 - 25/10/2024 - III.4 - E

** Prodotto fresco o surgelato

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011