

MENU' SCUOLE  
DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI MIRANO  
DAL 24/10 AL 25/10/2016

	lunedì	martedì		giovedì	venerdì	
1° settimana	Crema di carote con pastina Scaloppina di tacchino agli aromi Finocchi alla julienne Pane-Frutta	Ravioli di magro al burro e salvia Hamburger di manzo al forno Insalata mista Pane-Frutta Biologica		Passato di legumi misti con orzo Seppie in umido Polenta Pane-Budino	Riso all'olio Frittatina al formaggio Spinaci al vapore Pane-Frutta	Pasta al ragu' di manzo Grana DOP Carote alla julienne Pane-Frutta
2° settimana	Pasta all'olio e parmigiano Uova strapazzate Carote alla julienne Pane-Frutta	FESTA		Risotto alla zucca Polpette di manzo al forno Carote al vapore Pane-Frutta Biologica	Pasta e fagioli Stracchino Patate al vapore Pane-Dolce Biologico	Pasta al pomodoro Sovracoscia di pollo al forno Bis di verdure al vapore Pane-Frutta
3° settimana	Riso alle verdure (pomodoro, dadolata di zucchine, carote, melanzane) Merluzzo croccante Piselli al tegame Pane-Frutta Biologica	Crema di lenticchie con pastina Mozzarella Patate al forno Pane- Budino		Gnocchi al pomodoro Scaloppine di pollo al limone Insalata e mais Pane-Frutta	Crema di carote con farro Fettina di manzo al pomodoro e origano Bieta lessata Pane-Frutta	Pizza Margherita Prosciutto cotto Finocchi alla julienne Pane-Frutta
4° settimana	Crema di ceci con pastina Asiago DOP Patate al forno Pane-Frutta	Pasta al pomodoro e melanzane Polpette di pesce Insalata verde Pane-Frutta		Crema di patate con riso Frittatina al formaggio Tris di verdure al vapore Pane-Dolce Biologico	Riso al pomodoro Sovracoscia di pollo al forno Carotine baby al vapore Pane-Frutta	Pasta all'olio e parmigiano Hamburger di manzo al forno Tris di verdure al vapore Pane-Frutta Biologica
5° settimana	Pasta vegetale (pomodoro e zucchine) Fettina di manzo al pomodoro e origano Fagiolini al vapore Pane-Frutta	Crema di zucca con pastina Lonza di maiale al latte Bietina al vapore Pane-Frutta		Pasta alla crema di piselli Mozzarella Bio Insalata verde Pane-Frutta	Pizza Margherita Prosciutto cotto Carote e mais Pane-Frutta Biologica	Passato di verdure con crostini Bastoncini di merluzzo al forno Pure' di patate Pane-Budino

PRODOTTI BIOLOGICI/DOP/IGP/KM 0 OFFERTI DAL COMUNE E DALLA DITTA SERIMI:



FRUTTA DI STAGIONE 1 VOLTA LA SETTIMANA, DOLCI



PARMIGIANO REGGIANO, ASIAGO/GRANA PADANO/MONTASIO

SONO PREVISTE LE SEGUENTI VARIAZIONI DI MENU' SU RICHIESTA SPECIFICA ( allergie , intolleranze , motivi culturali):

**Menù ad esclusione di LATTE E DERIVATI:** dei piatti contenenti latte e/o derivati sono sostituiti da primi all'olio o alternativi ( es. pasta alla crema di carciofi e prosciutto cotto senza latte e derivati), i secondi ( es. formaggi, pizza, omelette sono

**Menù ad esclusione di UOVA:** l'omelette con hamburger o petto di pollo, il pasticcio (pasta all'uovo) con pasta di semola al ragu' o al pomodoro

**Menù ad esclusione di POMODORO:** i primi al pomodoro sono sostituiti da primi all'olio o "bianchi" ( con ragu', tonno senza l'aggiunta di pomodoro), i secondi contenenti pomodoro (polpette al pomodoro, tacchino alla pizzaiola, filetto di pesce alla livorne

**Menù ad esclusione di CARNE DI MAIALE:** è sostituito con tacchino.

**Menù "IN BIANCO" per indisposti:** pasta o riso all'olio, petto di pollo alla piastra, verdura al vapore .

**Menù ad esclusione di GLUTINE:** i primi sono sostituiti con pasta no glutine o riso , , omelette con frittata di solo uovo ; pane no glutine.

Menù supervisionato da Barbara Canova dietista