

MENU' SCUOLE
DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI MIRANO
dal 08/02/2016 al 11/03/2016

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1° settimana				Riso all'olio Fesa di tacchino alle mele Spinaci al vapore Pane-Frutta	Lasagne alla pizzaiola Grana DOP Carote alla julienne Pane- Frutta
2° settimana	Crema di zucca con orzo Halibut al gratin Bis di verdure al vapore Pane-Dolce biologico	Gnocchi al pomodoro Sovracoscia di pollo al forno Spinaci al tegame Pane-Frutta	Pasta alla crema di fave Hamburger di pollo e tacchino al forno Finocchi alla julienne Pane-Frutta	Pasta e fagioli Stracchino Patate al forno Pane-Frutta	Pasta all'olio Uova strapazzate Insalata verde Pane-Frutta Biologica
3° settimana	Pizza Margherita Prosciutto cotto Carote alla julienne Pane-Frutta	Crema di patate con crostini Scaloppine di pollo al limone Insalata mista Pane- Frutta	Pasta alle zucchine Mozzarella Piselli al tegame Pane- Frutta Biologica	Passato di verdure con pastina Polpette di pollo e tacchino al forno Pure' di patate Pane - Budino	Riso alla parmigiana Merluzzo in guazzetto Insalata mista Pane-Frutta
4° settimana	Riso arcobaleno (pomodoro,piselli e dadolata di carote e zucchine) Scaloppina di tacchino agli aromi Spinaci al vapore Pane-Frutta	Pasta all'amatriciana Omelette farcite al formaggio Tris di verdure al vapore Pane-Frutta Biologica	Crema di carote con pastina Coda di rospo al forno Insalata verde Pane-Frutta	Pasta all'olio e parmigiano Fettina di manzo al pomodoro e origano Carotine baby al vapore Pane-Frutta	Crema di lenticchie con pastina Mozzarella Biologica Patate al forno Pane-Dolce Biologico
5° settimana	Crema di zucca con riso Lonza di maiale al latte Bieta lessata Pane-Frutta Biologica	Pasta al ragu' di manzo Asiago DOP Insalata verde Pane-Frutta	Pizza Margherita Prosciutto di tacchino Carote e mais Pane-Frutta	Riso vegetale (pomodoro e dadolata di zucchine e melanzane) Uova strapazzate Carote al vapore Pane-Frutta	Passato di verdure con pastina Bastoncini di merluzzo al forno Insalata mista 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

Menù supervisionato da Barbara Canova dietista

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, formaggio (o petto di pollo, su richiesta), 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.