



**MENU' PER
SCUOLE DELL' INFANZIA**
Centri estivi 5-30 luglio 2021

Dal 5 al 9 luglio 2021	Dal 12 al 16 luglio 2021	Dal 19 al 23 luglio 2021	Dal 26 al 30 luglio 2021
<u>Lunedì</u> Farro al pesto Polpettine di legumi e verdure Verdura* Pane	<u>Lunedì</u> Pasta al ragù (piatto unico) Verdura di stagione Pane	<u>Lunedì</u> Pasta con zucchine Ricotta Verdura di stagione Pane	<u>Lunedì</u> Pasta al ragù (piatto unico) Spinaci* al burro Pane
<u>Martedì</u> Brodo vegetale con pastina Bocconcini di pollo impanati al forno Purè di patate Pane	<u>Martedì</u> Pasta con peperoni dolci e pomodoro Mozzarella Verdura di stagione Pane	<u>Martedì</u> Brodo vegetale con pastina Petto di pollo arrosto Purè di patate Pane	<u>Martedì</u> (brodo vegetale con pastina) Pizza margherita (piatto unico) Verdura di stagione Pane
<u>Mercoledì</u> (brodo vegetale con pastina) Pizza margherita (piatto unico) Verdura di stagione Pane	<u>Mercoledì</u> Pasta con piselli e prosciutto cotto Verdura di stagione Pane	<u>Mercoledì</u> Farro al pesto Polpettine di legumi e verdure Verdura* Pane	<u>Mercoledì</u> Pasta al pesto Uova sode Verdura di stagione Pane
<u>Giovedì</u> Pasta al ragù (piatto unico) Verdura di stagione Pane	<u>Giovedì</u> Riso alle zucchine Frittata Verdura di stagione Pane	<u>Giovedì</u> Pasta al ragù (piatto unico) Verdura di stagione Pane	<u>Giovedì</u> Minestra di riso e patate Petto di pollo impanato al forno Verdura di stagione Pane
<u>Venerdì</u> Riso al burro e parmigiano Bastoncini di pesce* al forno Verdura di stagione Pane	<u>Venerdì</u> Crema di verdura con crostini di pane Polpette di merluzzo* al forno Verdura Pane	<u>Venerdì</u> Riso con verdure e ceci Bastoncini di pesce* al forno Verdura Pane	<u>Venerdì</u> Pasta al pomodoro e basilico Polpette di merluzzo* al forno Verdura di stagione Pane

*Prodotto surgelato

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche della materie prime utilizzate sono definite nel Capitolato speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

I contorni potranno variare nella tipologia in base alla disponibilità di mercato. La modalità di preparazione indicata è quella suggerita.