

**SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
"ORSOLINE DI MARIA IMMACOLATA"**

MENU AUTUNNO-INVERNO 2024/ 2025

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> ♦ MALLOREDDUS AL RAGU' 1-9 ♦ FRITTATA DI SPINACI AL FORNO 1-3 ♦ FAGIOLINI O INSALATA VERDE 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ PASTINA IN BRODO VEGETALE 1-9 ♦ MOZZARELLA 7 ♦ PATATE O POMODORI 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ MINESTRA IN BRODO DI CARNE 1 ♦ PETTO DI POLLO IMPANATA AL FORNO 1-3 ♦ INSALATA 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ FUSILLI AL POMODORO 1 ♦ FORMAGGIO PERETTA 7 / PROSCIUTTO COTTO ♦ RICCIOLI DI FINOCCHIO
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> ♦ PASTINA IN BRODO DI CARNE 1-9 ♦ PETTO DI POLLO IN UMIDO ♦ PUREA DI PATATE 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ PASTA OLIO E PARMIGIANO 1 ♦ SCALOPPINA DI TACCHINO AL LIMONE 1-7 ♦ SPINACI CON OLIO E PARMIGIANO 7 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ MEZZE PENNE ALLA GENOVESE 1 ♦ FRITTATA DI ZUCCHINE 1-3 ♦ INSALATA VERDE 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ PASTINA IN BRODO VEGETALE 1-9 ♦ LONZA DI MAIALE IN UMIDO ♦ PUREA DI PATATE
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> ♦ RISOTTO AL SUGO ♦ FORMAGGIO DOLCE SARDO 7 ♦ CAROTE IN UMIDO 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ PIZZA 1-7 ♦ PROSCIUTTO COTTO S/POLIFOSFATI ♦ INSALATA MISTA 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ RISOTTO ALLA MILANESE ♦ FORMAGGIO DOLCE SARDO 7 ♦ CAROTE CONDITE OLIO EVO 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ DITALI OLIO E PARMIGIANO 1-7 ♦ UOVO BIO STRAPAZZATO 3 ♦ INSALATA VERDE O POMODORI
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> ♦ VELLUTATA DI PATATE E CAROTE CON PASTINA 1 ♦ BOCCONCINI DI POLLO IMPANATI AL FORNO 1-3 ♦ INSALATA VERDE 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ CREMA DI VERDURA CON PASTA 1-9 ♦ FORMAGGIO DOLCE SARDO 7 ♦ PATATE AL FORNO 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ CREMA DI LENTICCHIE CON FREGOLA 1-9 ♦ POLPETTE AL SUGO 1-3-7 ♦ PATATE CONDITE OLIO EVO 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ CREMA DI VERDURA CON PASTA 1-9 ♦ SOVRACOSCE AL FORNO ♦ FAGIOLINI LESSI
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> ♦ FARFALLE AL POMODORO 1 ♦ TONNO 4 ♦ INSALATA MISTA/POMODORI 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ RAVIOLI AL POMODORO 1-7 ♦ FILETTO DI MERLUZZO IMPANATO AL FORNO 1-4* ♦ CAROTE JULIENNE 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ PIPETTE AL POMODORO 1 ♦ BASTONCINI DI MERLUZZO 1-4* ♦ INSALATA VERDE 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ PASTA AL POMODORO E BASILICO 1 ♦ PLATESSA O SOGLIOLA DORATA AL FORNO 1-3-4* ♦ CAROTE TRIFOLATE

OGNI GIORNO: A pranzo pane comune e frutta di stagione. Occasionalmente in sostituzione della frutta verrà dato il budino o lo yogurt alla frutta.

Le grammature delle porzioni sono tratte dalla tabella dietetica delle *Linee guida della Regione Sardegna*

Per i condimenti utilizziamo olio extravergine di oliva sempre crudo e poco sale iodato, parmigiano.

Gli alimenti utilizzati per preparare i pasti possono contenere **sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/2011** (si rimanda alla **Lista degli allergeni presenti nell'Allegato II) - Prodotto surgelato ***