

Scuola dell'Infanzia di Soprazocco – Comune di Gavardo

Menù Estivo vegetariano

(settembre – aprile – maggio - giugno)

Prima Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Gnocchi al pomodoro	Pasta al pesto 3	Riso all'Olio e Grana Padano 3	Ravioli ricotta e spinaci in brodo vegetale 3	Piadina con fontina 3
Secondo piatto	Formaggi misti 3	Uova Strapazzate 1	Polpette di ricotta 3	Frittata di ceci 2	
Contorno	Carote al vapore	Pomodori e cetrioli	Insalata verde	Fagiolini al vapore	Spinaci saltati
Merenda	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Seconda settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Pasta al pesto 3	Riso all'olio	Pasta pomodoro fresco e basilico	Pizza margherita	Zuppa di farro alle verdure 4
Secondo piatto	Uovo all'occhio di bue 1	Crocchette di piselli carote e legumi	Polpette di verdure 4		Formaggi misti 3
Contorno	Pomodori e cetrioli	Spinaci saltati	Carote julienne	Insalata verde	Fagiolini al vapore
merenda	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Terza Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Pasta al forno con ragù di verdure 4	Gnocchi con crema di formaggi 3	Insalata di farro pomodorini e olive 2	Passato di verdura 4	Pasta al Pesto 3
Secondo piatto	Crocchette di piselli	Frittata 1	Mozzarella 3	Polpette di legumi	Sformato di ceci
Contorno		Pomodori e cetrioli	Insalata verde	Carote al vapore	Fagiolini al vapore
merenda	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Quarta Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Risotto al pomodoro 4	Ravioli ricotta e spinaci in brodo vegetale 3	Pasta pomodorini e olive	Patate lesse al prezzemolo	Pizza margherita
Secondo piatto	Uova Strapazzate 1	Polpette di legumi 3	Formaggi misti 3	Crocchette di verdure 3	
Contorno	Carote julienne	Spinaci saltati	Insalata verde	Pomodori e cetrioli	Insalata mista
merenda	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Per ogni pasto viene fornito il pane e l'acqua oligominerale naturale; si utilizzano sale iodato e olio extravergine di oliva.

Frutta di stagione: anguria, melone, mele, banane, albicocche, pesche, uva, kiwi, ananas. Vengono garantite almeno 3 tipologie diverse nell'arco della settimana.

Per intolleranze alimentari per motivi di salute, religiosi o altro verrà fornito un pasto idoneo alle esigenze.

Allergeni: **1 uova ; 2 pesce; 3 latte; 4 sedano**