



**ESTIVO** DA APRILE A OTTOBRE

## LUNEDÌ

## MARTEDÌ

## MERCOLEDÌ

## GIOVEDÌ

## VENERDÌ

1<sup>a</sup>

*MENU DELLA TRADIZIONE*  
Fusilli olio e Parmigiano  
"Friciulin" erbe e salsiccia  
Insalata mista  
MERENDA: Mousse di frutta

Spaghetti all'amatriciana  
Bocconcini di pollo\* impanati al forno  
Finocchi in insalata  
MERENDA: Latte e biscotti

Penne pomodoro e basilico  
Prosciutto crudo DOP o Prosciutto cotto  
Insalata mista  
MERENDA: Pane e cioccolato

Risotto allo zafferano  
Mozzarella con olio e origano  
Insalata di carote  
MERENDA: Thè e biscotti

Passato di verdura\* con riso/pasta  
Platessa\* al forno o Bastoncini di merluzzo\*  
Patate\* al forno  
Yogurt MERENDA: Frutta

2<sup>a</sup>

Farfalle burro e salvia  
Cosce di pollo al forno  
Insalata di pomodori, peperoni e basilico  
MERENDA: Pane e marmellata

Pizza Margherita  
Prosciutto cotto  
Fagiolini in insalata  
MERENDA: Thè e biscotti

Risotto alla parmigiana  
Tonno  
Insalata lattuga, rucola e carote  
Torta casalinga  
MERENDA: Yogurt

Gnocchetti sardi al pesto o Minestrina  
Bocc. di pollo\* impanati al forno  
Finocchi in insalata  
MERENDA: Gelato\*

Ravioli di magro\*  
Frittata alle verdure  
Insalata variopinta  
MERENDA: Focaccia

3<sup>a</sup>

Pipe al ragù vegetale o pomodoro e besciamella  
Robiola o Provolone DOP  
Zucchine al forno  
MERENDA: Latte e biscotti

Passato di verdura\* con riso  
Hamburger\* al forno  
Patatine\* a spicchio  
MERENDA: Gelato\*

Penne olio, rosmarino e parmigiano  
Crocchette di nasello\*  
Insalata di carote  
MERENDA: Pane e cioccolato

Mezze penne alla carbonara<sup>^</sup> o Carlofortina  
Arrosto di lonza  
Insalata variopinta  
MERENDA: Thè e biscotti

Lasagne\* al ragù  
Insalata mista con olive  
Budino  
MERENDA: Macedonia

4<sup>a</sup>

Pizza Margherita  
Prosciutto cotto  
Insalata verde  
MERENDA: Latte e biscotti

Ravioli di magro\* burro e salvia  
Platessa\* al forno o Bastoncini di merluzzo\*  
Insalata di pomodori  
Mousse di frutta MER: Torta

Pennette all'olio e parmigiano  
Cotoletta di lonza alla milanese  
Insalata di carote  
Yogurt  
MERENDA: Pane e cioccolato

Pasta al pomodoro  
Arrosto di punta di vitello  
Piselli\* in umido prezzemolati  
MERENDA: Thè e biscotti

Spaghetti al tonno  
Frittata alle verdure  
Zucchine al forno  
MERENDA: Gelato\*

## SCUOLA DELL'INFANZIA

## COMUNE DI TRINO

**Prodotti BIOLOGICI utilizzati (compatibilmente con le disponibilità di mercato):** pomodori pelati, mais in scatola, fagioli cannellini, budino, yogurt, burro, cosce di pollo, reale di bovino per ragù, ricotta per sughi, robiola, stracchino, punta di petto di bovino per arrosti, uova fresche. **Prodotti DOP:** Prosciutto Crudo, Bresaola, Robiola, Provolone. <sup>^</sup>Pasta alla carbonara: per tale preparazione verrà utilizzato l'uovo pastorizzato precedentemente cotto.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

\* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 22/04/2014 - Validato da: Dott.ssa Eugenia Caraffa