



MENU' INVERNALE da Novembre a Marzo: Scuola dell'Infanzia MARIA IMMACOLATA Ronchi di Villafranca Padovana PD

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA SETTIMANA	P.U. Pasta alla crema di zucchine e ricotta Cappuccio	Minestrone invernale con pastina Polpettone di tacchino Insalata	Risotto ai porri/o alla zucca <i>Uova sode</i> Carote spadellate	P.U. Gnocchi di patate al ragù di manzo Spinaci all'olio	Cous Cous di verdure invernali Grana/Monte veronese Carote alla julienne
ALLERGENI	Grano,latte,sedano	Grano.lisozima da uovo,uova.latte.sedano	Lisozima da uovo,latte,uova,sedano	Grano,lisozima da uovo,latte,uovo sedano	Grano , lisozima da uovo, latte,sedano,uovo latte,lisozima da uovo, uova
SECONDA SETTIMANA	Riso al pomodoro Prosciutto cotto Zucchine cotte all'olio	P.U. Bocconcini di tacchino con polenta e patate Carote spadellate	Brodo vegetale con crostini Polpette di legumi Insalata	P.U. Pizza margherita Finocchi/Carote alla julliene	Crema di carote con orzo Crocchette di merluzzo gratinate al forno Cappuccio
ALLERGENI	Lisozima da uovo,latte,uova	Grano e sedano	Grano,lisozima da uovo, uova,latte,sedano	Grano.latte	Lisozima da uovo,orzo,uova,latte Ingred: surgelato/congelato, pesce
TERZA SETTIMANA	Pasta al <u>burro e salvia</u> Frittata al forno con verdure invernali Finocchi/spinaci cotti all'olio	P.U. Riso con spadellata di carne bianca e verdure Cappuccio	Passato di verdure invernali con crostini Prosciutto cotto Patate lesse	P.U. Pasta pasticciata Insalata/spinaci cotti all'olio	Brodo vegetale con pastina Filetto di platessa al limone Carote cotte all'olio

ALLERGENI	Grano,lisozima da uovo, latte, uova. Ingred.Surgelato/ congelato	Contiene carne di suino, sedano, lisozima da uovo, latte, uova	Grano, lisozima da uovo, uova, latte, sedano	Grano , latte, lisozima da uovo, uova e sedano	Grano, lisozima da uovo, uova, latte, sedano Ingred. Surgelato/ congelato, pesce
QUARTA SETTIMANA	Riso all'olio EVO e grana Caciotta fresca Fagioli all'uccelletto	Minestra d'orzo Brasato di vitellone/Arista di maiale agli agrumi Spinaci cotti all'olio	Tortellini in brodo di carne Filetto di platessa al limone Carote alla Julienne	Cous Cous di verdure invernali Petto di pollo alla salvia Piselli	P.U. Pasta al ragù di pesce (platessa) Zucchine cotte all'olio
ALLERGENI	Lisozima da uovo, latte, uovo Latte Sedano	Lisozima da uovo, uova, latte, sedano Grano, sedano	Grano, lisozima da uovo, uova, latte, sedano Ingred. surgelato/ congelato, pesce	Grano	Grano, pesce, sedano

TUTTI I GIORNI

Merenda pomeridiana: Pane fresco, Mela, Banana, Pera

Pasta: Sedanini, mezze penne, farfalline

Cereali: Orzo, ceci, fagioli borlotti

Affettato: Prosciutto cotto

UNA VOLTA AL MESE

Festeggiamo i compleanni con crostate confezionate e succo di frutta

Tutti i giorni pane fresco a pranzo

Pesce: Filetto di platessa o merluzzo e seppioline o totani, Salmone

Formaggio: Asiago dolce, Grana Padano, Caciotta fresca, Monte Veronese

Verdura cotta: Spinaci, Fagiolini, Carote

Verdura cruda: Carote, Cappuccio, Insalata, Pomodori, Finocchio

Scuola dell'Infanzia MARIA IMMACOLATA

Via Mestrino, 2 – Ronchi di Villafranca Padovana Pd

Telefono e Fax : 049.9070088

e-mail: maternaronchivillafranca@virgilio.it



MENU' ESTIVO da Settembre a ottobre e da aprile a Giugno: Scuola dell'Infanzia MARIA IMMACOLATA Ronchi di Villafranca Padovana PD

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
PRIMA SETTIMANA	P.U. Insalata di riso con pollo e piselli Zucchine all'olio	Passato di verdure estive con crostini Petto di pollo alla salvia Insalata	Orzotto in crema di piselli Asiago Cappuccio/zucchine all'olio	Pasta al pesto Frittata al forno con verdure estive Pomodoro	P.U. Seppioline in umido con polenta e patate lesse Insalata
ALLERGENI	Ingred.congelato/surgelato, sedano	Grano,Lisozima da uovo, uova, latte, sedano Grano	ingred.surgelato/congelato, lisozima da uovo, uova, latte Latte	Grano, lisozima da uovo, latte, uova, sedano Ingred. surgelato/congelato, lisozima da uovo, latte, uova	Ingred. surgelato/congelato, sedano, pesce
SECONDA SETTIMANA	Brodo vegetale con pastina Rotolo di coniglio arrosto Pomodoro	Ditalini in insalata Caciotta fresca Insalata	Passato di verdure estive con pastina Prosciutto cotto Carote crude alla julienne	P.U. Insalata di pasta mediterranea Fagiolini cotti all'olio	P.U. Risotto di zucchine e salmone Cappuccio
ALLERGENI	Grano,sedano Latte	Ingred. surgelato/congelato, sedano	Grano,Lisozima da uovo, uova, latte, sedano	Ingred. Surgelato/ congelato, latte	Ingred. surgelato/congelato, sedano pesce

TERZA SETTIMANA	Vellutata di zucchine con crostini Uova sode Fagiolini cotti all'olio	P.U. Polpettine di carni rosse con patate e piselli Insalata	P.U. Pizza margherita Cappuccio	Pasta al pomodoro Petto di pollo alla salvia Zucchine all'olio	Minestrone estivo con pastina Polpettine di pesce Carote alla julienne
ALLERGENI	Grano, lisozima da uovo, uova, latte Uovo, lisozima da uovo	Grano, latte	Grano, latte	sedano	Grano, lisozima da uovo, uova, latte, sedano Ingred. Surgelato/ congelato, pesce
QUARTA SETTIMANA	Minestra d'orzo Prosciutto cotto Pomodori	P.U. Bocconcini di tacchino con polenta e patate Cappuccio	Pasta al burro e salvia Polpette di legumi Insalata	P.U. Gnocchi di patate al pesto e ricotta Fagiolini cotti all'olio	Riso alla caprese Filetto di platessa al limone Carote cotte all'olio
ALLERGENI	Lisozima da uovo,uova, latte, sedano	Grano e sedano	Grano, lisozima da uovo, latte, uova	Grano, lisozima da uovo, latte, uova	Latte Ingred. Congelato/ surgelato, pesce

TUTTI I GIORNI

Merenda pomeridiana: Pane fresco, Mela, Banana, Pera

Pasta: Sedanini, mezze penne, farfalline

Cereali: Orzo, ceci, fagioli borlotti

Affettato: Prosciutto cotto

UNA VOLTA AL MESE

Festeggiamo i compleanni con crostate confezionate e succo di frutta

Tutti i giorni pane fresco a pranzo

Pesce: Filetto di platessa o merluzzo e seppioline o totani, Salmone

Formaggio: Asiago dolce, Grana Padano, Caciotta fresca, Monte Veronese

Verdura cotta: Spinaci, Fagiolini, Carote

Verdura cruda: Carote, Cappuccio, Insalata, Pomodori, Finocchio