



*Menu primavera/ estate 2022 scuola dell'infanzia di Camisasca
no suino*

	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
<u>PRIMA SETTIMANA</u>	<i>Pasta all'olio Mozzarella Pomodori Frutta</i>	<i>Risotto con piselli Uovo sodo Carote cotte Frutta</i>	<i>Pastina in brodo Legumi Fagiolini Yogurt alla Frutta</i>	<i>Pasta agli aromi Arrosto di tacchino Zucchine Frutta</i>	<i>Risotto al pomodoro Pesce al forno Spinaci</i>
<u>SECONDA SETTIMANA</u>	<i>Risotto giallo Formaggio Fagiolini Frutta</i>	<i>Gnocchi al pomodoro Pr. cotto Zucchine Frutta</i>	<i>Risotto con verdure Polpette di pollo e tacchino Carote cotte Frutta</i>	<i>Pasta all'olio Pesce dorato al forno Spinaci Frutta di Stagione</i>	<i>Pizza margherita Pomodori Yogurt alla frutta</i>
<u>TERZA SETTIMANA</u>	<i>Pasta con zucchine Ricotta Finocchi al vapore Frutta</i>	<i>Pasta al pomodoro Piselli Uovo sodo Frutta</i>	<i>Risotto alla parmigiana Pesce al forno olio e limone Cavolfiori Frutta</i>	<i>Pasta al ragù fagiolini Yogurt alla frutta</i>	<i>Pizza Spinaci Frutta</i>
<u>QUARTA SETTIMANA</u>	<i>Pasta al pomodoro hamb vegetale Carote cotte Yogurt alla frutta</i>	<i>Risotto alla parmigiana Frittata alle zucchine Frutta</i>	<i>Pasta all'olio Fontina Fagiolini Frutta</i>	<i>Pasta con verdure Arrosto di tacchino Pomodori Frutta</i>	<i>Minestra di patate Pesce al forno Spinaci Gelato</i>

Il pane fornito è a ridotto contenuto di sale < 1,7%. Alcune materie prime utilizzate potrebbero essere surgelate a seconda della reperibilità sul mercato e della stagionalità. Allergeni: nello stesso centro cottura vengono lavorati alimenti e bevande che possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi