COOPERATIVA SOCIALE CRESCERE ASSIEME

MENU' INFANZIA SETTEMBRE-MARZO

| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
|----------------------|--|---|--|---|--|
| PRIMA SETTIMANA | PASTA AL PESTO FRITTATA DI VERDURE E PISELLI FINOCCHI CRUDI PANE FRUTTA DI STAGIONE | MINESTRA DI VERDURE E ORZO COTOLETTA DI POLLO PATATE LESSE PANE FRUTTA DI STAGIONE | RISOTTO IN BIANCO FILETTO DI SOGLIOLA AL FORNO SPINACI BOLLITI PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA AL RAGU' LEGGERO (MEZZA DOSE DI MACINATO) LENTICCHIE IN UMIDO ½ dose FINOCCHI AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE | PIZZA MARGHERITA CAROTE PANE INTEGRALE FRUTTA DI STAGIONE |
| SECONDA SETTIMANA | GNOCCHI AL POMODORO FORMAGGI MISTI 1 tipo a scelta INSALATA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE | CREMA DI PATATE CON ORZO ROTOLO DI TACCHINO SPINACI PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA AL POMODORO FRITTATA CAVOLFIORE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE | RISO GIALLO PISELLI IN PADELLA INSALATA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI INTEGRALI FILETTO DI PLATESSA DORATA AL FORNO CAROTE PANE FRUTTA DI STAGIONE |
| TERZA SETTIMANA | CREMA DI PATATE E CANNELLINI COSCE DI POLLO CAROTE PANE FRUTTA DI STAGIONE | RISO ALLA ZUCCA MOZZARELLA FINOCCHI PANE FRUTTA DI STAGIONE | LASAGNE INSALATA FRUTTA DI STAGIONE PANE INTEGRALE | RAVIOLI IN BRODO RICOTTA E SPINACI FRITTATA DI VERDURE SPINACI PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA IN BIANCO COTOLETTE DI PESCE BROCCOLI AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE |
| QUARTA SETTIMANA | PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE 1/2 dose RICOTTA 1/2 dose INSALATA PANE FRUTTA DI STAGIONE | RISO IN BIANCO *SCALOPPINE DI PLATESSA MORBIDELLE DI VERDURE PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA TONNO E ZUCCHINE OMELETTE (½ DOSE UOVO) CAROTE PANE FRUTTA DI STAGIONE | BOCCONCINI DI FESA DI *TACCHINO CON PISELLI E POLENTA INSALATA PANE INTEGRALE FRUTTA DI STAGIONE | MINESTRONE CON PATATE POLPETTE DI PANE CAVOLFIORI AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE |

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI LE MATERIE PRIME O LA COMPOSIZIONE DELLE RICETTE CONSULTARE IL RICETTARIO O RIVOLGERSI AL PERSONALE

AD OGNI PASTO VERRA' FORNITA VERDURA DI STAGIONE COTTA O CRUDA, TRE DIFFERENTI TIPOLOGIE DI FRUTTA DI STAGIONE TRA TRA ARANCE, KIWI, PERE, MELE, BANANE, MANDARINI......

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (INFERIORE AL 1,7% RISPETTO ALLA FARINA) –SI UTILIZZA SALE IODATO ED OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA