

Menu Autunno Inverno 2022-2023

In vigore dal 24 Ottobre 2022 corrispondente al lunedì della 1a settimana

NIDO E SCUOLA DELL' INFANZIA DI RAVARINO

1a Settimana				2a Settimana			
Dal	24/10/2022	al	28/10/2022	Dal	16/01/2023	al	20/01/2023
Dal	21/11/2022	al	25/11/2022	Dal	13/02/2023	al	17/02/2023
Dal	19/12/2022	al	23/12/2022	Dal	13/03/2023	al	17/03/2023
Lunedì	- Crema di borlotti con pasta			Lunedì	- Crema di piselli con riso		
	- Tortino con zucca - Spinaci all'olio				- Prosciutto cotto - Insalata mista**		
	- Pane e frutta fresca				- Pane e frutta fresca		
	- Merenda: Yogurt alla frutta				- Merenda: Frutta fresca		
Martedì	- Pasta al pomodoro			Martedì	- Pasta al tonno		
	- Mozzarella - Broccoli a vapore				- Polpette di ricotta e spinaci		
Mercoledì	- Pane e frutta fresca			Mercoledì	- Insalata** - Pane e frutta fresca		
	- Merenda: Torta da forno				- Merenda: Torta al forno		
Giovedì	- Piatto unico:			Giovedì	- Pasta all'olio e.v.oliva e parmigiano		
	- Lasagne al forno con ragù di bovino				- Straccetti di pollo agli aromi		
Venerdì	- Insalata mista** - Pane e frutta fresca			Venerdì	- Carote a filini** - Pane e frutta fresca		
	- Merenda: Banana				- Merenda: Banana		
Sabato	- Risotto rosa			Sabato	- Pasta in brodo di carne		
	- Pollo al limone				Sformato al forno		
Domenica	- Insalata**			Domenica	- Fagiolini lessati		
	- Pane e frutta fresca				- Pane e frutta fresca		
	- Merenda: Frutta fresca				- Merenda: Gnocco al forno		
Lunedì	- Pasta all'olio e.v.oliva e parmigiano			Lunedì	- Pasta con pomodoro e pecorino		
	- Medaglione di pesce - Carote a filini**				- Bastoncini di pesce (produzione interna) - Patate a vapore		
Martedì	- Pane e frutta fresca			Martedì	- Pane e frutta fresca		
	- Merenda: Cracker				- Merenda: Yogurt alla frutta		

3a Settimana

4a Settimana

Dal	07/11/2022	al	11/11/2022	Dal	30/01/2023	al	03/02/2023
Dal	05/12/2022	al	09/12/2022	Dal	27/02/2023	al	03/03/2023
Dal	02/01/2023	al	06/01/2023	Dal	27/03/2023	al	31/03/2023
Lunedì	- Pasta al ragù di caulipower			Lunedì	- Piatto unico:		
	- Stracchino - Fagiolini lessati				- Pasta pasticciata con ragù di bovino		
Martedì	- Pane e frutta fresca			Martedì	- Carote a filini** - Pane e frutta fresca		
	- Merenda: Frutta fresca				- Merenda: Frutta fresca		
Mercoledì	- Pasta del brigante			Mercoledì	- Pasta all'olio e.v.oliva e parmigiano		
	- Arrosto di Maiale in salsa di mele				- Pesce gratinato - Patate lessate		
Giovedì	- Insalata mista** - Pane e frutta fresca			Giovedì	- Pane e frutta fresca		
	- Merenda: Grissini o Crackers				- Merenda: Torta al forno		
Venerdì	- Risotto con zucca			Venerdì	- Crema di patate e cipolla con pasta		
	- Sformato con cipolla - Carote a filini**				- Spinacina vegetariana (produzione interna) - Fagiolini		
Sabato	- Pane e frutta fresca			Sabato	- Pane e frutta fresca		
	- Merenda: Banana				- Merenda: Banana		
Domenica	- Passato di verdure con pasta			Domenica	- Passato di verdura con riso		
	- Hamburger di bovino con piselli al sugo				- Cotoletta di pollo - Insalata**		
Lunedì	- Pane e frutta fresca			Lunedì	- Pane e frutta fresca		
	- Merenda: Yogurt alla frutta				- Merenda: Yogurt alla frutta		
Martedì	- Pasta al pomodoro			Martedì	- Pasta alla marinara		
	- Pesce gratinato - Purè di patate				- Polpette di ceci e zucca - Insalata mista**		
Mercoledì	- Pane e frutta fresca			Mercoledì	- Pane e frutta fresca		
	- Merenda: Pane e cioccolato fondente				- Merenda: Tarallini oppure Schiacciata		

NOTE **VERDURA FRESCA NIDO: prevista integrazioni verdura cotta per i bambini più piccoli

INFORMATIVA ALLERGENI SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.). Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati o i loro familiari a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIR Food e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.