



**Cucina: SELF "IL SOLE" MENU' SCUOLE INFANZIA COMUNE DI RUBIERA A.S. 2024-2025**  
 Menù Autunno-Inverno data inizio 02-09-2024 (2° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 10-03-2025 (4° settimana)

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Prima settimana</b>				
Merenda mattino: Frutta di stagione Risotto barbabietola e stracchino Erbazzone* Insalata mista con ceci Pan de Re Merenda pomeriggio: Biscotti Latte e cacao <b>Variante stagionale:</b> Risotto al limone	Merenda mattino: Frutta di stagione Passato di verdura e legumi con orzo Hamburger di tacchino Carote crude Pan de Re Merenda pomeriggio: Pane e marmellata <b>Variante stagionale:</b> Pomodori (in stagione)	Merenda mattino: Frutta di stagione Pinzimonio di verdura Tortelloni di ricotta e spinaci* burro e salvia (piatto unico) – Dolce Merenda pomeriggio: Frutta di stagione <b>Variante stagionale:</b> Dolce: Gelato	Merenda mattino: Frutta di stagione Pasta al ragù Parmigiano Reggiano DOP ½ razione Carote trifolate Pan de Re Merenda pomeriggio: Yogurt alla frutta <b>Variante stagionale:</b>	Merenda mattino: Frutta di stagione Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pesce* al forno Fagiolini* lessati Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta di stagione <b>Variante stagionale:</b> Da Maggio: Insalata di riso PF Contorno crudo
<b>Seconda settimana</b>				
Merenda mattino: Frutta di stagione Pasta olio extravergine e Parmigiano DOP Frittata con verdure Carote a filetto Pan de Re Merenda pomeriggio: Yogurt alla frutta <b>Variante stagionale:</b>	Merenda mattino: Frutta di stagione Crema di porri e fagioli con riso Lombo di sulno agli aromi Contorno cotto – Gallette Merenda pomeriggio: Frutta di stagione <b>*** GIORNATA GLUTEN FREE ***</b> <b>Variante stagionale:</b> Crema di carote e fagioli con riso Lombo di suino alle verdure Pomodori (in stagione) – insalata	Merenda mattino: Frutta di stagione Insalata mista Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 razione) Pan de Re Merenda pomeriggio: Latte cacao e biscotti <b>Variante stagionale:</b> Da aprile : Arrosto di tacchino PF mezza razione	Merenda mattino: Frutta di stagione Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pollo* alla salvia Purea di patate Pan de Re Merenda pomeriggio: Pane e cioccolatina <b>Variante stagionale:</b> Bocconcini di pollo* alla pizzaioia Patate al forno M. Succo e cracker	Merenda mattino: Frutta di stagione Pasta pomodoro e ricotta Fish Burger* Insalata mista con ceci Pan de Re Merenda pomeriggio: Mousse di frutta <b>Variante stagionale:</b> Tagliatelle al pomodoro e basilico
<b>Terza settimana</b>				
Merenda mattino: Frutta di stagione Pasta rossa alle olive Erbazzone* Carote a filetto Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta di stagione <b>Variante stagionale:</b> Pasta alle melanzane (sugo rosso) Pomodori (in stagione) /carote	Merenda mattino: Frutta di stagione Crema di legumi misti con pastina Scaloppina di pollo agli agrumi Fagiolini* all'olio Pan de Re Merenda pomeriggio: Torta e camomilla <b>Variante stagionale:</b> Crema di ceci con pastina Scaloppina di pollo agli aromi M: Gelato	Merenda mattino: Frutta di stagione Pasta al pesto di broccoli Crocchette di pesce* al forno Insalata mista – Pan de Re Merenda pomeriggio: pane ricotta e cacao <b>Variante stagionale:</b> Pasta al pesto di basilico Miscelanza con zucchine crude	Merenda mattino: Frutta di stagione Pastina in brodo vegetale Polpettine di vitellone con piselli (comprensivo di contorno) Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta fresca di stagione <b>Variante stagionale:</b> Hamburger di vitellone Patate e piselli	Merenda mattino: Frutta di stagione Risotto alla zucca Bastoncini di pesce* al forno Carote e insalata Pan de Re Merenda pomeriggio: Yogurt <b>Variante stagionale:</b> Risotto carote e zucchine Pomodori (in stagione)
<b>Quarta settimana</b>				
Merenda mattino: Frutta di stagione Pasta al pomodoro Formaggio Caciotta Spinaci* alla parmigiana – Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta <b>Variante stagionale:</b> Pasta pomodoro e aromi freschi Formaggio Mozzarella Contorno crudo	Merenda mattino: Frutta di stagione Crema di verdura e legumi con pastina Cotoletta di pollo* al forno Ppurea di patate Pan de Re Merenda pomeriggio: Succo e cracker <b>Variante stagionale:</b> Carote e zucchine crude a julienne	Merenda mattino: Frutta di stagione Risotto con piselli* Crocchette di verdura (con legumi) Contorno crudo misto – Pan de Re Merenda pomeriggio: Yogurt <b>Variante stagionale:</b> Risotto alla parmigiana	Merenda mattino: Frutta di stagione Pinzimonio di verdura Lasagne alla bolognese <b>** Piatto unico **</b> Pan de Re Merenda pomeriggio: Mousse di frutta <b>Variante stagionale:</b>	Merenda mattino: Frutta di stagione Crema di patate con pastina Hamburger di pesce Carote all'olio Pan de Re Merenda: Latte cacao e biscotti <b>Variante stagionale:</b> Crema di zucchine con pastina Patate arrosto
<b>Quinta settimana</b>				
Merenda mattino: frutta fresca di stagione Pasta alla zucca Uova sode Contorno crudo di stagione Pan de re M: frutta fresca di stagione <b>Variante stagionale</b> Pasta al pesto di zucchine Pomodori (in stagione)	Merenda mattino: frutta fresca di stagione Passato di verdura e legumi con riso Hamburger di pollo Ppurea di patate Pan de re M: Latte cacao e biscotti <b>Variante stagionale</b> Patate arrosto	Merenda mattino: frutta fresca di stagione Antipasto di verdura cruda Pu: Pizza margherita Yogurt Pan de re Merenda pomeriggio: succo e cracker <b>Variante stagionale</b>	Merenda mattino: frutta fresca di stagione Pastina in brodo vegetale Arrosto alle erbe Piselli all'olio Pan de re Merenda pomeriggio: frutta di stagione <b>Variante stagionale</b>	Merenda mattino: frutta fresca di stagione Pasta pomodoro e basilico Cotoletta di pesce al forno Carote a filetto Merenda pomeriggio: yogurt <b>Variante stagionale</b> Pasta alla Mediterranea

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e der., crostacei, uova e der., pesce, arachidi, soia, latte e der., incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

\*\*\*\* 2 VOLTE AL MESE PREVISTO PANE INTEGRALE \*\*\*\*\*

I piatti contrassegnati con (\*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate  
 A.S. 2024-2025