



Menu: Menù Scuola Infanzia del Comune di Bovolone Vr - Pranzo

Autunno-Inverno 2024-2025



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1	Pasta all'ortolana Polpettone di merluzzo* al forno Carote julienne Pane integrale BIO Frutta fresca	Pinzimonio di verdure crude invernale Pizza Margherita Prosciutto cotto 1/2 porzione Bieta* al vapore Pane BIO Frutta fresca	Passato di verdure* con crostini Coscette di pollo al forno Patate al forno Cappuccio crudo Pane integrale BIO Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata ai porri Broccoli al vapore Pane BIO Frutta fresca	Passato di ceci con riso Polpette di verdure* Insalata mista Pane BIO Frutta fresca
2	Pinzimonio di verdure crude invernale Pasta al ragù di bovino Finocchi gratinati Pane BIO Frutta fresca	Riso all'olio EVO e Parmigiano Crocchette di *platessa e *merluzzo Carote prezzemolate Pane integrale BIO Frutta fresca	Pasta al pomodoro e origano Omelette al forno Insalata mista Pane BIO Frutta fresca	Passato di legumi con pastina Bocconcini di tacchino alle erbe aromatiche Cavolfiore al vapore Pane BIO Frutta fresca	Pasta al pomodoro e ricotta Farinata di ceci Cappuccio crudo a julienne Pane integrale BIO Frutta fresca
3	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico Formaggio Asiago Spinaci* al vapore Pane BIO Frutta fresca	Riso alla zucca Piselli* al rosmarino Insalata mista Pane integrale BIO Frutta fresca	Pinzimonio di verdure crude invernale Lasagne* al forno con carne bovina Pane BIO Frutta fresca	Passato di legumi con pastina Limanda* gratinata Cappuccio crudo Pane integrale BIO Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pollo Purè di patate Carote julienne Pane BIO Frutta fresca
4	Spezzatino di tacchino al forno con polenta Insalata mista Patate al vapore Pane integrale BIO Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata al forno Cavolfiore al vapore Pane BIO Frutta fresca	Crema di patate e porri Polpette di *legumi Finocchio crudo a julienne Pane BIO Frutta fresca	Riso con *piselli Mozzarella Carote al vapore Pane BIO Frutta fresca	Pasta all'olio EVO e parmigiano Polpette di pesce* Bieta* al vapore Pane integrale BIO Frutta fresca
5	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Finocchi al vapore Pane integrale BIO Frutta fresca	Pasta al ragù di lenticchie Platessa* gratinata Insalata mista Pane BIO Frutta fresca	Passato di verdure* con riso Hamburger di carne bovina al forno Purè di patate Carote julienne Pane integrale BIO Frutta fresca	Pinzimonio di verdure crude invernale Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia Zucca al forno Pane BIO Frutta fresca	Riso agli spinaci Frittata al forno Cavolfiore al vapore Pane BIO Frutta fresca

1 VOLTA AL MESE TORTA DA FORNO PER TUTTI GLI UTENTI. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). Per i primi piatti a gradimento c'è disposizione il formaggio grattugiato Parmigiano Reggiano 5gr. *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine

BIO Prodotto e/o piatto biologico