



Menù vidimato-ULSS9 Scaligera
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 (allegato a nota prot. n.0093224/2024
 del 04.06.2024)



Menu: Menù Scuola Infanzia del Comune di Bovolone Vr - Pranzo
 Primavera-estate 2024

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Pastina in brodo vegetale
 Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche
 Patate al forno
 Insalata mista
 Pane integrale **BIO**
 Frutta fresca

Pizza Margherita
 Prosciutto cotto 1/2 porzione
 Carote julienne
 Pane **BIO**
 Frutta fresca

Riso con zucchine
 Crocchette di *platessa e *merluzzo
 Fagiolini* al vapore
 Pane integrale **BIO**
 Frutta fresca

Pasta e fagioli
 Frittata al forno
 Pomodori
 Pane **BIO**
 Frutta fresca

Pasta al pesto
 Insalata di ceci e piselli
 Carote al vapore
 Pane **BIO**
 Frutta fresca

Pasta al pomodoro
 Formaggio robiola
 Zucchine prezzemolate
 Pane integrale **BIO**
 Frutta fresca

Risi e *bisi
 Polpette di pesce*
 Carote julienne
 Pane **BIO**
 Frutta fresca

Passato di verdure* con crostini
 Uova sode
 Patate al vapore
 Insalata mista
 Pane **BIO**
 Frutta fresca

Pasta con zucchine e basilico
 Merluzzo* al pomodoro
 Fagiolini* al vapore
 Pane integrale **BIO**
 Frutta fresca

Gnocchi di patate al pomodoro e basilico
 Fettina di tacchino al limone e rosmarino
 Cetrioli
 Pane **BIO**
 Frutta fresca

Riso con Monteveronese e basilico
 Omelette agli *spinaci
 Insalata mista
 Pane **BIO**
 Frutta fresca

Pastina in brodo vegetale
 Sovracosce di pollo al forno
 Patate al forno
 Carote prezzemolate
 Pane integrale **BIO**
 Frutta fresca

Pasta integrale al pomodoro
 Polpette di *legumi al pomodoro
 Pomodori
 Frutta fresca
 Pane **BIO**

Riso con spedellata di carne (manzo)
 Fagiolini* al vapore
 Insalata verde
 Frutta fresca
 Pane integrale **BIO**

Pasta all'ortolana
 Filetto di platessa* al prezzemolo
 Zucchine trifolate
 Frutta fresca
 Pane **BIO**

Crema di zucchine e patate con crostini
 Arrosto di maiale al latte
 Patate al forno
 Pomodori
 Pane integrale **BIO**
 Frutta fresca

Pasta al ragù di pesce
 Uova strapazzate
 Insalata
 Pane **BIO**
 Frutta fresca

Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia
 Fagioli in umido
 Carote al vapore
 Pane **BIO**
 Frutta fresca

Pasta al pomodoro
 Fettina di tacchino al limone e rosmarino
 Fagiolini* al vapore
 Pane integrale **BIO**
 Frutta fresca

Riso con *piselli
 Polpette di verdure*
 Insalata mista
 Pane **BIO**
 Frutta fresca

Pasta al pomodoro e olive
 Polpette di pesce*
 Carote julienne
 Pane integrale **BIO**
 Frutta fresca

Pasta al pomodoro e origano
 Ceci al rosmarino
 Insalata verde
 Pane **BIO**
 Frutta fresca

Risotto alla parmigiana
 Bocconcini di manzo agli aromi
 Fagiolini* al vapore
 Pane integrale **BIO**
 Frutta fresca

Pasta all'olio e basilico
 Frittata al forno
 Zucchine prezzemolate
 Frutta fresca
 Pane **BIO**

Crema di patate e sedano con pastina
 Formaggio Caciotta
 Patate al vapore
 Pomodori e cetrioli
 Frutta fresca
 Pane **BIO**

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