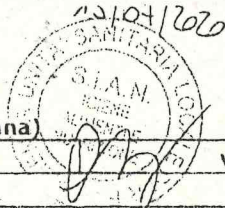


Cucina Scolastica Nido LEONI SCUOLA "NIDO LEONI" DI SCANDIANO A.S. 2020-2021  
 Menù Autunno-Inverno data inizio 31-08-2020 (1° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 15-03-2021 (1° settimana)



CIRFOOD

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Prima settimana</b>				
<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>                      Risotto con bietole                      Frittata con verdure                      Carote crude/Cavolfiore* al parmigiano                      Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Biscotti e Latte</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Risotto con asparagi                      Carote crude/zucchine alla parmigiana</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>                      Crema di ceci con crostini                      Filetto di pesce* al forno                      Insalata mista                      Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Frutta e Pane</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Crema di piselli* con crostini                      Insalata mista con pomodori (in stagione)</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>                      Verdura cruda                      Fagiolini* all'olio                      Pizza Margherita                      Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Yogurt alla frutta</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>                      Stelline in brodo vegetale                      Polpettine di vitellone alla pizzalola                      Purea di patate                      Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Panè e cioccolatina</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Polpettine di vitellone al forno                      Merenda: Gelato</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>                      Penne al sugo di pomodoro                      Sformato di pesce*                      Insalata/Carote* lessate                      Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Contorno crudo - Macedonia di verdura*</p>
<b>Seconda settimana</b>				
<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>                      Straciatella in brodo vegetale                      Hamburger di pollo*                      Verdura cruda/Finocchi* al forno                      Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Vitellini in brodo vegetale                      Verdura cruda/Carote* lessate</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>                      Risotto alla zucca                      Crocchette di pesce* al forno                      Insalata/Broccoli* al vapore                      Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Risotto al peperone                      Insalata/Fagiolini* all'olio</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>                      Polenta al ragù                      Formaggio Parmigiano Reggiano DOP                      Carote crude/Purea di verdura                      Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Succo e cracker</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Gramigna al ragù                      Polpettine di verdura al forno</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>                      Crema di piselli con orzo                      Crocchette di legumi                      Finocchi crudi                      Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Torta all'acqua e karkadè</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Crema di ceci con orzo                      Bis di formaggi del territorio serviti con legumi e verdura di stagione</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>                      Gnocchetti sardi alla ricotta                      Filetto di pesce* al pomodoro                      Carote a filetto/Verdura cotta                      Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Gnocchetti sardi con legumi                      Filetto di pesce* pomodoro e origano</p>
<b>Terza settimana</b>				
<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>                      Passato di verdura con farro                      Petto di tacchino* al pomodoro                      Patate lessate                      Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Pane e marmellata</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Minestra di porri con farro                      Petto di tacchino* alla pizzalola</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>                      Garibaldini con fagioli                      Filetto di pesce* al forno                      Carote crude/Cavolfiore* gratinato                      Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Latte e biscotti</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Fusilli all'isolana                      Merenda: Caffè d'orzo e biscotti</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>                      Crema di verza e patate con risone                      Bistecca di vitellone alla svizzera                      Cavolo cappuccio/Piselli* all'olio                      Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Torta e camomilla</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Crema di carote e patate con risone                      Merenda: Pane ricotta e cacao</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>                      Pennette con zucchine e carote                      Erbazione*                      Insalata mista                      Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Yogurt alla frutta</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Sedanini con melanzane                      Insalata mista con pomodori (in stagione)</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>                      Risotto alle pere e parmigiano                      Polpettine di pesce* al forno                      Insalata/ Pura di zucca                      Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Risotto alle zucchine                      Insalata/ Pura di verdura</p>
<b>Quarta settimana</b>				
<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>                      Gnocchetti sardi olio extra e parmigiano                      Sformato di spinaci*                      Insalata mista/Broccoli* al parmigiano                      Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: The deteinato e biscotti</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Crocchette primavera                      Bietole* al parmigiano</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>                      Stelline in brodo vegetale                      Filetto di pesce* gratinato                      Carote crude/Fagiolini* all'olio                      Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Pane ricotta e cacao</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Merenda: Focaccia all'olio</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>                      Antipasto di verdura                      Lasagne al forno                      Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Raviolini* ricotta/spinaci burro e parmigiano                      Formaggi misti con contorno crudo di stagione</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>                      Crema di lenticchie con riso                      Pollo arrosto                      Patate al forno                      Gallette di mais  <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i>                      *** GIORNATA GLUTEN FREE ***</p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Crema di zucchine e fagioli con riso</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>                      Spaghetti al pomodoro                      Hamburger di mare*                      Legumi in Insalata/ Verdura cotta                      Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Spaghetti al pesto di basilico</p>

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. Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda

Ufficio Prodotto Qualità e Sicurezza - Area Emilia Ovest

A.S. 2020-2021

Chiara Molè

1 piatti contrassegnati con (\*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate