

Cucina: Self "SOLE E LUNA" MENU' INFANZIA "RODARI-GELSI-ROCCA" COMUNE DI SCANDIANO
Menù Primavera- Estate data inizio 13-04-2026



lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta al pomodoro Sformato di mozzarella e verdura Insalata Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Biscotti e Latte e cacao</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta alla pizzaiola</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Passato di verdura e legumi con riso Straccetti di pollo alla pizzaiola Verdura cruda - Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Cracker e thè deinateo</i></p> <p>Variante stagionale: Straccetti di pollo agli agrumi Pomodori (in stagione) /carote in insalata</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta al ragù Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Mistanza di verdura – Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p>Variante stagionale: Insalata mista con scaglie di Parmigiano DOP (1/2 razione)</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Risotto alla parmigiana Pataburger Contorno crudo <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta zucchine e zafferano</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema di verdure e legumi con pastina Cotoletta di pesce* al forno Macedonia di verdura Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p>Variante stagionale: Crema di piselli* con riso Carote crude</p>
Seconda settimana				
<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema di zucca con riso Torta salata Emiliana* Insalata mista Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i></p> <p>Variante stagionale: Minestra di verdura e legumi con riso Insalata mista con pomodori (in stagione) /carote</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta al pomodoro Polpettine vegetariane con legumi Carote julienne Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: focaccia all'olio</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta al ragù di pesce</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Antipasto di verdura cruda Tortelloni* ricotta e spinaci in salsa emiliana piatto unico - Dolce Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p>Variante stagionale: Antipasto di verdura cruda Tortelloni* ricotta e spinaci* burro e salvia Piatto unico - Dolce Gelato</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema di verdure e legumi con pastina Cotoletta di pollo al forno Fagiolini trifolati* Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Latte cacao e biscotti</i></p> <p>Variante stagionale: Pomodori (in stagione) /carote in insalata Merenda: Pane con mousse di ricotta e cacao</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta alla ricotta Crocchette di pesce Contorno crudo Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta pomodoro e piselli</p>
Terza settimana				
<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Risotto con verdure e legumi Frittata con verdure Contorno crudo misto di stagione Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Focaccia</i></p> <p>Variante stagionale: Risotto barbabietola e stracchino Salade con uova sode (comprensivo di contorno)</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema cavolo cappuccio viola con orzo Scaloppina di tacchino agli aromi Verdura cotta - Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i></p> <p>Variante stagionale: Crema di carote e ceci con orzo Straccetti di tacchino alla paprika Insalata mista</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Insalata mista con formaggio 1/2 razione Pizza Margherita Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p>Variante stagionale:</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Passato di verdura e legumi con pastina Bistecca di Vitellone alla svizzera Pura di Patate-Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: the deinateo e torta</i></p> <p>Variante stagionale: Zucchine crude e carote a julienne Da maggio: Prosciutto e melone (no contorno) Merenda: Gelato</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Cotoletta di pesce* al forno Cavolo cappuccio e carote Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico Insalata mista</p>
Quarta settimana				
<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta all'amatriciana Crocchette di legumi e verdura Contorno crudo – Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Latte e biscotti</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta olio extrav.e Parmigiano DOP</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pastina in brodo vegetale Straccetti di pollo alle verdure Patate lesse – Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Focaccia</i></p> <p>Variante stagionale: Pollo arrosto – Patate e Fagiolini*</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema di piselli con riso Caciottina fresca -Carote a julienne Gallette Merenda: Frutta</p> <p>*GIORNATA GLUTEN FREE*</p> <p>Variante stagionale: Crema di fagioli cannellini con riso Insalata caprese PF (comprensivo di contorno)</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Antipasto di verdura cruda Lasagne *** Piatto Unico *** Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Cracker e thè deinateo</i></p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta alla zucca Filetto di pesce* gratinato Finocchi e insalata – Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta al pesto di zucchine Pomodori (in stagione) / insalata mista</p>
Quinta settimana				
<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta al pomodoro e aromi Medaglioni vegetariani Carote crude Pan de RE M: yogurt</p> <p>Variante stagionale Pasta alla mediterranea</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pastina in brodo vegetale Polpette di carne al sugo Piselli all'olio - Pan de RE M: pane e marmellata</p> <p>Variante stagionale Crema di legumi e verdura con pastina Hamburger di carne Patate arrosto</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Antipasto di verdura cruda PU: pizza margherita Pan de RE Dolce: Torta M: frutta fresca di stagione</p> <p>Variante stagionale Dolce: gelato</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Passato di verdura e legumi con orzo Bocconcini di tacchino alla salvia Contorno crudo di stagione Pan de RE M: Frutta e grissini</p> <p>Variante stagionale Pomodori in stagione</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Risotto allo zafferano Crocchette di pesce Fagiolini all'olio Pan de RE M: <i>frutta fresca di stagione</i></p> <p>Variante stagionale Risotto alla parmigiana</p>

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE 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 a richiedere

A.S.2025-2026