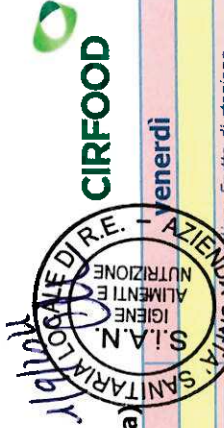


Cucina Scolastica Nido LEONI SCUOLA "NIDO LEONI" DI SCANDIANO A.S. 2021-2022

Menù Autunno-Inverno data inizio 01-09-2021 (1° settimana) - Menù Primavera-Estate data inizio 14-03-2022 (1° settimana)



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

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

Ufficio Prodotto Qualità e Sicurezza – Area Emilia Ovest

A.S. 2021-2022

Chiara M. B.