

# Comune di Argenta - Scuola Primaria

# Menù primavera-estate 2021/2022

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta all'olio e grana	Pasta al ragù di bovino	Passato di verdure* con riso	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta alle zucchine*	04/04/22	08/04/22
	Hamburger di bovino alla pizzaiola*	Formaggio spalmabile	Fil. di merluzzo gratinato al forno*	Hamburger vegetariano*	Prosciutto crudo	30/05/22	03/06/22
	Insalata	Carote julienne	Patate al rosmarino	Piselli all'olio*	Pomodori		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta		
2° SETT.	Crema di patate e carote con pastina*	Pasta all'olio e grana	Pasta integrale al pomodoro	Pasta pasticciata al ragù di bovino	Risotto alle verdure*	11/04/22	15/04/22
	Pizza margherita	Platessa gratinata al forno*	Prosciutto cotto	Uova strapazzate	Fettina di pollo agli aromi		
	Fagiolini all'olio*	Carote juliene	Insalata mista	Spinaci all'olio*	Pomodori		
	Frutta	Pane e frutta	Pane e Dolce	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Pasta al tonno	Pasta al ragù di prosciutto	Pasta all'olio e grana	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	18/04/22	22/04/22
	Stracchino	Frittata al forno	Pollo al forno	Affettato di tacchino	Fil. di merluzzo gratinato* al forno		
	Pomodori	Macedonia di verdure* (carote, zucchine, patate)	Insalatone e fagioli	Carote e cappuccio	Patate prezzemolate*		
	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Crema di zucchine con pastina*	Pasta all'olio e grana	Pasta al pesto	25/04/22	29/04/22
	Bastoncini di pesce al forno*	Petto di pollo alle erbe	Arrosto di suino alle verdure*	Caprese di mozzarella e pomodori	Tortino di patate e formaggio		
	Carote julienne	Fagiolini all'olio*	Patate al forno	Pane e frutta	Piselli e carote*		
	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		Pane e frutta		



Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

## Comune di Argenta - Scuola Primaria

## Menù primavera-estate 2021/2022

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.	Riso all'olio e grana	Mezze maniche al ragù di bovino	Pasta alle zucchine e basilico*	Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdure con pasta*	03/05/21	07/05/21
	Formaggio spalmabile	Farinata di ceci al rosmarino	Pollo al forno	Prosciutto crudo	Fil. di merluzzo gratinato al forno*		
	Pomodori	Zucchine gratinate*	Carote cotte*	Carote e cappuccio	Patate prezzemolate*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
6° SETT.	Pasta all'olio e grana	Gnocchi di patate al pomodoro	Crema di verdure e legumi con pasta*	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù di prosciutto	10/05/21	14/05/21
	Bastoncini di pesce al forno*	Affettato di tacchino	Pizza margherita	Arrosto di suino al rosmarino*	Uova strapazzate		
	Carote e zucchine*	Insalata e fagioli	Carote julienne	Pomodori	Fagiolini*		
	Pane e Budino	Pane e frutta	Frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
7° SETT.	Insalata di riso verdure e formaggio	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al ragù di bovino	Pasta all'olio e grana	Pasta al tonno	17/05/21	21/05/21
	Prosciutto cotto	Fettina di pollo agli aromi	Frittata alle verdure*	Colotetta di platessa al forno*	Bis di formaggi		
	Insalata e carote julienne	Patate al rosmarino	Pomodori	Bieta e carote*	Insalata mista		
	Pane e Frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta		
8° SETT.	Pasta pomodoro e ricotta	Crema di zucchine con pasta*	Pasta al pesto	Pasta fredda con pomodorini e mozzarella	Riso all'olio e grana	24/05/21	28/05/21
	Hamburger di bovino* al forno	Fil. di merluzzo gratinato* al forno	Bocconcini di mozzarella	Tortino di patate e formaggio	Petto di pollo alle erbe		
	Piselli all'olio*	Carote e cappuccio	Pomodori	Fagiolini*	Carote cotte*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta		



Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

# Comune di Argenta - Scuola dell'Infanzia

# Menù primavera-estate 2021/2022

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta all'olio e grana	Pasta al ragù di bovino	Passato di verdure* con riso	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta alle zucchine*	04/04/22	08/04/22
	Hamburger di bovino alla pizzaiola*	Formaggio spalmabile	Fil. di merluzzo gratinato al forno*	Hamburger vegetariano*	Prosciutto crudo	30/05/22	03/06/22
	Insalata	Carote julienne	Patate al rosmarino	Piselli all'olio*	Pomodori		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta		
2° SETT.	Crema di patate e carote con pastina*	Pasta all'olio e grana	Pasta integrale al pomodoro	Pasta pasticciata al ragù di bovino	Risotto alle verdure*	11/04/22	15/04/22
	Pizza margherita	Platessa gratinata al forno*	Prosciutto cotto	Uova strapazzate	Fettina di pollo agli aromi		
	Fagiolini all'olio*	Carote juliene	Insalata mista	Spinaci all'olio*	Pomodori		
	Frutta	Pane e frutta	Pane e Dolce	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Pasta al tonno	Pasta al ragù di prosciutto	Pasta all'olio e grana	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	18/04/22	22/04/22
	Stracchino	Frittata al forno	Pollo al forno	Affettato di tacchino	Fil. di merluzzo gratinato* al forno		
	Pomodori	Macedonia di verdure* (carote, zucchine, patate)	Insalatone e fagioli	Carote e cappuccio	Patate prezzemolate*		
	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Crema di zucchine con pastina*	Pasta all'olio e grana	Pasta al pesto	25/04/22	29/04/22
	Bastoncini di pesce al forno*	Petto di pollo alle erbe	Arrosto di suino alle verdure*	Caprese di mozzarella e pomodori	Tortino di patate e formaggio		
	Carote julienne	Fagiolini all'olio*	Patate al forno	Pane e frutta	Piselli e carote*		
	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		Pane e frutta		



Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

# Comune di Argenta - Scuola dell'Infanzia

# Menù primavera-estate 2021/2022

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.	Riso all'olio e grana	Mezze maniche al ragù di bovino	Pasta alle zucchine e basilico*	Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdure con pasta*	03/05/21	07/05/21
	Formaggio spalmabile	Farinata di ceci al rosmarino	Pollo al forno	Prosciutto crudo	Fil. di merluzzo gratinato al forno*		
	Pomodori	Zucchine gratinate*	Carote cotte*	Carote e cappuccio	Patate prezzemolate*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
6° SETT.	Pasta all'olio e grana	Gnocchi di patate al pomodoro	Crema di verdure e legumi con pastina*	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù di prosciutto	10/05/21	14/05/21
	Bastoncini di pesce al forno*	Affettato di tacchino	Pizza margherita	Arrostato di suino al rosmarino*	Uova strapazzate		
	Carote e zucchine*	Insalata e fagioli	Carote julienne	Pomodori	Fagiolini*		
	Pane e Budino	Pane e frutta	Frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
7° SETT.	Insalata di riso verdure e formaggio	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al ragù di bovino	Pasta all'olio e grana	Pasta al tonno	17/05/21	21/05/21
	Prosciutto cotto	Fettina di pollo agli aromi	Frittata alle verdure*	Colotetta di platessa al forno*	Bis di formaggi		
	Insalata e carote julienne	Patate al rosmarino	Pomodori	Bieta e carote*	Insalata mista		
	Pane e Frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta		
8° SETT.	Pasta pomodoro e ricotta	Crema di zucchine con pastina*	Pasta al pesto	Pasta fredda con pomodorini e mozzarella	Riso all'olio e grana	24/05/21	28/05/21
	Hamburger di bovino* al forno	Fil. di merluzzo gratinato* al forno	Bocconcini di mozzarella	Tortino di patate e formaggio	Petto di pollo alle erbe		
	Piselli all'olio*	Carote e cappuccio	Pomodori	Fagiolini*	Carote cotte*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta		



Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



# Comune di Argenta - Scuola Secondaria

# Menù primavera-estate 2021/2022

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta all'olio e grana	Pasta al ragù di bovino	Passato di verdure* con riso	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta alle zucchine*	04/04/22	08/04/22
	Hamburger di bovino alla pizzaiola*	Formaggio spalmabile	Fil. di merluzzo gratinato al forno*	Hamburger vegetariano*	Prosciutto crudo	30/05/22	03/06/22
	Insalata Pane e frutta	Carote julienne Pane e frutta	Patate al rosmarino Pane e frutta	Piselli all'olio* Pane e frutta	Pomodori Pane e mousse di frutta		
2° SETT.	Crema di patate e carote con pastina*	Pasta all'olio e grana	Pasta integrale al pomodoro	Pasta pasticciata al ragù di bovino	Risotto alle verdure*	11/04/22	15/04/22
	Pizza margherita	Platessa gratinata al forno*	Prosciutto cotto	Uova strapazzate	Fettina di pollo agli aromi		
	Fagiolini all'olio* Frutta	Carote juliene Pane e frutta	Insalata mista Pane e Dolce	Spinaci all'olio* Pane e frutta	Pomodori Pane e frutta		
3° SETT.	Pasta al tonno	Pasta al ragù di prosciutto	Pasta all'olio e grana	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	18/04/22	22/04/22
	Stracchino	Frittata al forno	Pollo al forno	Affettato di tacchino	Fil. di merluzzo gratinato* al forno		
	Pomodori Pane e frutta	Macedonia di verdure* (carote, zucchine, patate) Pane e mousse di frutta	Insalatone e fagioli Pane e frutta	Carote e cappuccio Pane e frutta	Patate prezzemolate* Pane e frutta		
4° SETT.	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Crema di zucchine con pastina*	Pasta all'olio e grana	Pasta al pesto	25/04/22	29/04/22
	Bastoncini di pesce al forno*	Petto di pollo alle erbe	Arrosto di suino alle verdure*	Caprese di mozzarella e pomodori	Tortino di patate e formaggio		
	Carote julienne Pane e mousse di frutta	Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Patate al forno Pane e frutta	Pane e frutta	Piselli e carote* Pane e frutta		



Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

# Comune di Argenta - Scuola Secondaria

# Menù primavera-estate 2021/2022

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.	Riso all'olio e grana	Mezze maniche al ragù di bovino	Pasta alle zucchine e basilico*	Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdure con pasta*	03/05/21	07/05/21
	Formaggio spalmabile	Farinata di ceci al rosmarino	Pollo al forno	Prosciutto crudo	Fil. di merluzzo gratinato al forno*		
	Pomodori	Zucchine gratinate*	Carote cotte*	Carote e cappuccio	Patate prezzemolate*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
6° SETT.	Pasta all'olio e grana	Gnocchi di patate al pomodoro	Crema di verdure e legumi con pastina*	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù di prosciutto	10/05/21	14/05/21
	Bastoncini di pesce al forno*	Affettato di tacchino	Pizza margherita	Arrostato di suino al rosmarino*	Uova strapazzate		
	Carote e zucchine*	Insalata e fagioli	Carote julienne	Pomodori	Fagiolini*		
	Pane e Budino	Pane e frutta	Frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
7° SETT.	Insalata di riso verdure e formaggio	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al ragù di bovino	Pasta all'olio e grana	Pasta al tonno	17/05/21	21/05/21
	Prosciutto cotto	Fettina di pollo agli aromi	Frittata alle verdure*	Colotetta di platessa al forno*	Bis di formaggi		
	Insalata e carote julienne	Patate al rosmarino	Pomodori	Bieta e carote*	Insalata mista		
	Pane e Frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta		
8° SETT.	Pasta pomodoro e ricotta	Crema di zucchine con pastina*	Pasta al pesto	Pasta fredda con pomodorini e mozzarella	Riso all'olio e grana	24/05/21	28/05/21
	Hamburger di bovino* al forno	Fil. di merluzzo gratinato* al forno	Bocconcini di mozzarella	Tortino di patate e formaggio	Petto di pollo alle erbe		
	Piselli all'olio*	Carote e cappuccio	Pomodori	Fagiolini*	Carote cotte*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta		



Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

## Comune di Argenta - Nidi d'infanzia

## Menù primavera-estate 2021/2022

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta all'olio e grana	Pasta al ragù di bovino	Passato di verdure* con riso	Pasta al pomodoro e basilico	Crema di zucchine e patate*	04/04/22	08/04/22
	Spezzatino di bovino alla pizzaiola*	Formaggio spalmabile	Fil. di merluzzo gratinato al forno*	Hamburger vegetariano*	Prosciutto crudo	30/05/22	03/06/22
	Insalata	Carote julienne	Patate al rosmarino	Finocchi al forno*	Pomodori		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Pane e marmellata	Latte e cornflakes	Biscotti	Banana	Yogurt alla frutta		
2° SETT.	Crema di patate e carote* (senza pasta)	Pasta all'olio e grana	Pasta integrale al pomodoro	Passato di legumi con pastina*	Risotto alle verdure*	11/04/22	15/04/22
	Pizza margherita	Platessa gratinata al forno*	Prosciutto cotto	Uova strapazzate	Fettina di pollo agli aromi		
	Fagiolini all'olio*	Carote juliene	Insalata mista	Spinaci all'olio*	Pomodori		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Succo di frutta e grissini	Yogurt alla frutta	Pane e marmellata	Banana	Ciambella		
3° SETT.	Pasta al tonno	Passato di verdure con orzo*	Pasta all'olio e grana	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	18/04/22	22/04/22
	Stracchino	Frittata al forno	Pollo al forno	Affettato di tacchino	Fil. di merluzzo gratinato* al forno		
	Pomodori	Macedonia di verdure* (carote, zucchine, patate)	Insalata mista	Carote e cappuccio	Patate prezzemolate*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Latte e cornflakes	Succo di frutta e taralli	Banana	Yogurt alla frutta	Biscotti		
4° SETT.	Passato di ceci con riso*	Pasta al pomodoro	Crema di zucchine con pastina*	Pasta all'olio e grana	Pasta al pesto	25/04/22	29/04/22
	Bastoncini di pesce al forno*	Petto di pollo alle erbe	Arrosto di suino alle verdure*	Caprese di mozzarella e pomodori	Tortino di patate e formaggio		
	Carote julienne	Fagiolini all'olio*	Patate al forno	Pane e frutta	Bieta e carote*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Pane e marmellata	Banana	Yogurt alla frutta	Torta da forno	Succo di frutta e taralli		



Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

## Comune di Argenta - Nidi d'infanzia

## Menù primavera-estate 2021/2022

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.	Riso all'olio e grana	Pasta al ragù di bovino	Pasta alle zucchine e basilico*	Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdure con pasta*	03/05/21	07/05/21
	Formaggio spalmabile	Farinata di ceci al rosmarino	Pollo al forno	Prosciutto crudo	Fil. di merluzzo gratinato al forno*		
	Pomodori	Zucchine gratinate*	Carote cotte*	Carote e cappuccio	Patate prezzemolate*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Pane e marmellata	Latte e cornflakes	Biscotti	Banana	Yogurt alla frutta		
6° SETT.	Pasta all'olio e grana	Chicche di patate al pomodoro	Crema di verdure e legumi* (senza pasta)	Risotto allo zafferano	Passato di legumi con pastina*	10/05/21	14/05/21
	Bastoncini di pesce al forno*	Affettato di tacchino	Pizza margherita	Arrosto di suino al rosmarino*	Uova strapazzate		
	Carote e zucchine*	Insalata mista	Carote julienne	Pomodori	Fagiolini*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Succo di frutta e grissini	Yogurt alla frutta	Pane e marmellata	Biscotti	Ciambella		
7° SETT.	Insalata di riso verdure e formaggio*	Pasta al pomodoro e basilico	Crema di patate e carote con pastina*	Pasta all'olio e grana	Pasta al tonno	17/05/21	21/05/21
	Prosciutto cotto	Fettina di pollo agli aromi	Frittata alle verdure*	Colotetta di platessa al forno*	Bis di formaggi		
	Insalata e carote julienne	Patate al rosmarino	Pomodori	Bieta e carote*	Insalata mista		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Latte e cornflakes	Succo di frutta e grissini	Biscotti	Yogurt alla frutta	Torta da forno		
8° SETT.	Pasta pomodoro e ricotta	Crema di zucchine con pastina*	Pasta al pesto	Passato di ceci con orzo*	Riso all'olio e grana	24/05/21	28/05/21
	Straccetti di bovino* agli aromi	Fil. di merluzzo gratinato* al forno	Bocconcini di mozzarella	Tortino di patate e formaggio	Petto di pollo alle erbe		
	Zucchine al vapore*	Carote e cappuccio	Pomodori	Fagiolini*	Carote cotte*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Pane e marmellata	Banana	Yogurt alla frutta	Torta da forno	Succo di frutta e crackers		



Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.