

Menu: Menù Scuola dell'Infanzia del Comune di Tregnago - Pranzo
Aut/Inv 24-25



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Carote* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di bovino Cavolfiori* al vapore Insalata mista Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Sovracoscia di Pollo al forno Patate al forno Bieta* al vapore Pane Frutta fresca	Pizza margherita Piselli* al vapore Carote julienne Pane Frutta fresca	Passato di verdura* Merluzzo* alla Vicentina Polenta Cappuccio julienne Pane Frutta fresca
2	Minestrina di pasta e fagioli* Formaggio Asiago DOP Broccoli* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Arrosto di tacchino al forno Carote* prezzemolate Pane Frutta fresca	Crema di zucca* Frittata al Grana Padano Dop Purè di patate Bieta* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e origano Hamburger di carne bovina* Finocchio* al vapore Pane Frutta fresca	Risotto con piselli* Limanda* gratinata Cappuccio julienne Pane Frutta fresca
3	Pasta alle verdure Formaggio Robiola Carote* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Filetto di platessa* impanato al forno Broccoli* al vapore Pane Frutta fresca	Passato di verdura* con pastina Cotoletta di pollo impanata al forno Polenta Spinaci* al vapore Pane Frutta fresca	Riso con la *zucca Farinata di ceci Cavolfiori* al vapore Pane Frutta fresca	Crema di patate * e carote* con pastina Frittata alle*zucchine Patate al vapore Insalata Pane Frutta fresca
4	Pasta al pomodoro Crocchette di *merluzzo Zucca al forno Pane Frutta fresca	Riso all'olio Prosciutto cotto Broccoli* al vapore Pane Frutta fresca	Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia Fagioli* in umido Insalata mista Pane Frutta fresca	Crema di zucca* Scaloppine di tacchino al limone e prezzemolo Purè di patate Spinaci* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata ricotta e *spinaci Broccoli* al vapore Pane Frutta fresca

Ai primi piatti viene aggiunto il formaggio grana padano DOP gr.5. 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).1 VOLTA AL MESE SARA' FORNITA TORTA previa comunicazione da parte della cucina *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine