

Menù AUTUNNO-INVERNO 2025 Scuole Infanzia - Comune di Spinea





	DAL	AL	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
11° SETT	17/11	21/11	Riso al pomodoro #	Pasta all'olio#	Pasta integrale al ragù di manzo°#	Crema di piselli con riso*#	Crema di verdure con orzo*#
			Lonza di maiale con salsa alle mele	Platessa dorata al forno*	Stracchino	Frittata con porri	Spezzatino di tacchino#
			Cappuccio julienne#	Carote julienne#	Insalata mista#	Finocchi julienne con succo d'arancia	Insalata verde#
1			Fagiolini all'olio*#	Cavolfiore gratinato#*	Spinaci all'olio*#	Patate lesse#	Carote all'olio#*
			Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
			Frutta#	Frutta	Frutta#	Frutta #	Frutta#
			Pizza margherita	Pasta integrale al ragù vegetale#	Crema di lenticchie con farro#	Crema di cavolfiore con pastina#*	Riso alla parmigiana#
H			Casatella	Polpette di manzo°#	Frittata al forno#	Coscia di pollo^	Polpette di trota*
SETT	24/11	28/11	Insalata mista#	Cappuccio julienne#	Finocchi julienne#	Insalata verde#	Carote julienne#
12°		İ	Broccoli all'olio#*	Bieta al tegame*#	Carote all'olio#*	Fagiolini all'olio*#	Spinaci all'olio*#
			Pane integrale	Pane	Pane	Pane	Pane
			Frutta#	Frutta#	Frutta#	Pane con gocce di cioccolato	Frutta#
13° SETT	01/12	05/12	Pasta all'olio#	Crema di verdure con farro*	Crema di zucca con riso	Cappuccio julienne#	Pasta al ragù di lenticchie#
			Frittata#	Cotoletta di tacchino#	Popetta di merluzzo*	Spezzatino di manzo°#	Asiago
			Insalata mista#	Insalata verde#	Carote julienne#	Carote all'olio#*	Finocchi julienne#
13°	•	•	Cavolfiore all'olio#*	Broccoli all'olio#*	Fagiolini all'olio#*	Riso all'olio#	Zucca al forno
			Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
			Frutta#	Frutta	Frutta #	Frutta #	Frutta#
				Riso al pomodoro#	Crema di broccoli con pastina#*	Ravioli ric/spin al burro e salvia*	Crema di cannellini con orzo#
14° SETT	08/12	12/12	FESTA DELL'IMMACOLATA CONCEZIONE	Stracchino	Coscia di pollo^	Polpette di halibut*	Uova strapazzate al formaggio#
				Finocchi julienne	Insalata verde#	Cappuccio julienne#	Insalata mista#
7,				Carote al rosmarino#*	Piselli al tegame*#	Finocchi gratinati#	Bieta al tegame*#
				Pane	Pane	Pane	Pane integrale
				Frutta#	Frutta#	Frutta#	Frutta#
			Pasta al pesto#	MENU' FRIULANO	Pasta e fagioli#	Pizza margherita	Pasta all'olio#
E			fesa di tacchino al forno#	Zuppa di zucca con crostini # (Sùf dal Val di Guart)	Mozzarella#	Prosciutto cotto	Lenticchie al pomodoro#
15° SETT	15/12	19/12	Finocchi julienne#	Frico (patate, cipolle e formaggio)	Carote julienne#	Insalata mista#	Insalata verde#
15			Carote al burro#*	Cappuccio julienne#	Spinaci all'olio*#	Fagiolini all'olio*#	Cavolfiore all'olio#*
			Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
			Frutta#	Frutta#	Muffin alle mele	Frutta#	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.



: cappuccio, finocchi, lattuga, patate, porri, radicchio, sedano, zucchine, zucca

#: i piatti contengono alcune materie prime di origine biologica

12.7