

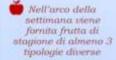
## **TABELLA INVERNALE**



PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA CARCANO nel Comune di ALBAVILLA Dal 21 Ottobre 2024 al 4 Aprile 2025

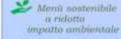
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
1° settimana	Pastina in brodo vegetale	Polenta	Pasta olio e salvia l.f.	Risotto alla milanese 3,7,9	Pasta al pomodoro <u>1,6,9</u>	
28ott/01nov24	1,6,9	Brasato di manzo 9	<u> </u>	Filetti di merluzzo dorati al	<del>-</del>	
25/29nov24 23/27dic24	Primo sale e Grana 3.7	Verdure miste al vapore	Insalata	forno 1,3,4,7	Fagiolini	
20/24gen25	Purè di patate 7	Pane	Pane	Erbette	Pane	
17/21feb25 17/21mar25	e Carote julienne	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Pane l	Frutta di stagione	
17/211118125	Pane	Trutta ar stagrone	Tratta di Stagione		11 acca ar scagrerio	
	Frutta di stagione			Frutta di stagione		
2° settimana 04/08nov24 02/06dic24 30dic/03gen25 27/31gen25	Insalata verde	Riso e prezzemolo in brodo	Gnocchi al pomodoro 1.3.7.9	Pasta alle zucchine 1,6,9	Pasta agli aromi <u>l.f.</u>	
	Pizza margherita 1,7	vegetale 9	Filetto di platessa al forno	Prosciutto cotto	Lenticchie alla pizzaiola 9	
	Pane <u> </u>	Cotoletta di tacchino <u>I,3</u>	<u>1,3,4,7</u>	Insalata mista	Misto verdure al gratin 1,3,7	
	Frutta di stagione	Patate al forno e Fagiolini	Erbette	Pane <u>l</u>	Pane l	
24/28feb25 24/28mar25		Pane <u>l</u>	Pane <u>l</u>	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
		Frutta di stagione	Frutta di stagione		_	
3° settimana 11/15nov24 09/13dic24	Risotto alla parmigiana <u>3.7.9</u>	Pasta gratinata al forno	Pasta all'olio extraverg. <u>I.B</u>	Passato di verdura con	Pasta al pomodoro <u>1.6.9</u>	
	Filetto di platessa al forno	con ragù di carne <u>1,3,7,9</u>	Legumi in umido 🛚	orzo <u>I,9</u>	Rotolo di frittata <u>3,7</u>	
06/10gen25	<u>1.3.4.7</u>	Carote julienne	Fagiolini	Coscia di pollo al forno 🛚	Verdure gratinate <u>l.3,7</u>	
03/07feb25 03/07mar25	Insalata mista	Pane <u>l</u>	Pane <u>l</u>	Purè di patate <u>7</u>	Pane <u>l</u>	
31mar/04apr25	Pane <u>l</u>	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Pane <u>l</u>	Frutta di stagione	
	Frutta di stagione			Frutta di stagione		
4° settimana 21/25ott24 18/22nov24	Pasta all'olio extraverg. <u>I.</u> 6	Pasta al ragù di verdura	Ravioli di magro alla	Passato di verdura con	Risotto alla milanese <u>3,7,9</u>	
	Polpette di manzo	<u>1,6,9</u>	salvia <u>1,3,6,7</u>	crostini <u>I,9</u>	Piselli saltati <u>9</u>	
16/20dic24	Insalata verde	Mozzarella <u>7</u>	Filetto di platessa al forno	Cotoletta di pollo al forno	Finocchi gratinati <u>1,3,7</u>	
13/17gen25 10/14feb25	Pane <u>l</u>	Erbette	<u>1,3,4,7</u>	<u>1,3</u>	Pane <u>l</u>	
10/14mar25	Frutta di stagione	Pane <u>l</u>	Carote julienne	Patate al forno	Frutta di stagione	
		Frutta di stagione	Pane <u>l</u>	Pane <u>l</u>		
			Frutta di stagione	Frutta di stagione		

Il pane è a ridotto contenuto di sale e una volta la settimana viene servito pane di tipo integrale. Sia per la preparazione dei piatti che per i condimenti viene utilizzato olio extravergine di oliva e sale iodato





La Il pesce è certificate MSC



L'elenco degli
allergeni da
contaminazione
crociata presenti
nel piatto
è riportato nel
RICETTARIO
consultabile sul
plesso

Legenda allergeni: (Reg. UE n.1169/2011)

1	Glutine	4	Pesce	7	Latte	10	Senape	13	Lupini
2	Crostacei	5	Arachidi	8	Frutta a guscio	11	Sesamo	14	Molluschi
3	Uova	6	Soia	9	Sedano	12	Anidride solforosa		