

COMUNE DI BAGNOLO IN PIANO - INFANZIA DANDELION - ANNO SCOLASTICO 2018-2019



MENU AUTUNNO INVERNO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA	<p>dal 01/10/2018 al 05/10/2018 dal 29/10/2018 al 02/11/2018 dal 26/11/2018 al 30/11/2018 dal 24/12/2018 al 28/12/2018 dal 21/01/2019 al 25/01/2019 dal 18/02/2019 al 22/02/2019</p> <p><i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i></p> <p>Cous cous BIO in brodo vegetale Cotoletta di suino al forno Fagiolini BIO lessati Pan de Re</p> <p><i>M: succo di frutta e cracker/taralli</i></p>	<p><i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i></p> <p>Riso con zucchine BIO Crocchette di legumi BIO al forno Pinzimonio Pan integrale</p> <p><i>M: yogurt alla frutta</i></p>	<p><i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i></p> <p>Crema di verdure con crostini Pizza margherita Insalata mista Pan de Re</p> <p><i>M: latte BIO e cacao con biscotti</i></p>	<p><i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i></p> <p>Minestra di verza con conchigliette BIO Coscette di pollo alla cacciatora Insalata verde Pan de Re</p> <p><i>M: pane con cioccolato fondente BIO equosolidale</i></p>	<p><i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i></p> <p>Fusilli al pomodoro BIO Filetto di pesce * gratinato Macedonia di verdura Pan de Re</p> <p><i>M: banana equosolidale</i></p>
2ª SETTIMANA	<p>dal 10/09/2018 al 14/09/2018 dal 08/10/2018 al 12/10/2018 dal 05/11/2018 al 09/11/2018 dal 03/12/2018 al 07/12/2018 dal 28/01/2019 al 01/02/2019 dal 25/02/2019 al 01/03/2019</p> <p><i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i></p> <p>Spaghetti integrali BIO al sugo vegetariano Parmigiano reggiano DOP, Asiago DOP, Provolone Valpadano DOP, Grana Padano DOP Cappucco BIO o carote Pan de Re <i>M: yogurt alla frutta</i></p>	<p><i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i></p> <p>Pasta e fagioli BIO Bistecca alla svizzera di vitellone BIO Insalata Pane ai cereali <i>M: bocconcini di pane con ricotta BIO e cacao</i></p>	<p><i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i></p> <p>Crema di verdure con orzo BIO Scarpazzone Carote julienne Pan de Re <i>M: latte BIO e cornflakes</i></p>	<p><i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i></p> <p>Passato di verdure con stelline BIO Bocconcini di pollo al latte Tris di verdure con legumi BIO Pan de Re <i>M: pane e confettura</i></p>	<p><i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i></p> <p>Riso alla zucca BIO Filetto di pesce * alla livornese Insalata Pan de Re <i>M: frutta fresca di stagione e cracker</i></p>
3ª SETTIMANA	<p>dal 17/09/2018 al 21/09/2018 dal 15/10/2018 al 19/10/2018 dal 12/11/2018 al 16/11/2018 dal 10/12/2018 al 14/12/2018 dal 07/01/2019 al 11/01/2019 dal 04/02/2019 al 08/02/2019 dal 04/03/2019 al 08/03/2019</p> <p><i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i></p> <p>Pennette BIO all'olio extravergine e parmigiano reggiano DOP Polpette di cavolfiore BIO Finocchi crudi Pan de Re <i>M: bocconcini di pane con ricotta BIO e cacao</i></p>	<p><i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i></p> <p>Minestra di verdure con conchigliette BIO Pizza alle verdure Insalata mista Pane toscano <i>M: pane con olio extravergine d'oliva BIO</i></p>	<p><i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i></p> <p>Cous cous BIO in brodo vegetale Stufato di tacchino con verdure Carote julienne Pan de Re <i>M: torta casalinga con camomilla</i></p>	<p><i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i></p> <p>Pinzimonio invernale Lasagne BIO Pan de RE <i>M: Latte BIO e biscotti</i></p>	<p><i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i></p> <p>Riso con piselli BIO Filetto di halibut * al latte Patate e fagiolini BIO Pan de Re <i>M: frutta fresca di stagione e taralli</i></p>
4ª SETTIMANA	<p>dal 24/09/2018 al 28/09/2018 dal 22/10/2018 al 26/10/2018 dal 19/11/2018 al 23/11/2018 dal 17/12/2018 al 21/12/2018 dal 14/01/2019 al 18/01/2019 dal 11/02/2019 al 15/02/2019 dal 11/03/2019 al 15/03/2019</p> <p><i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i></p> <p>Farfalle ricotta e spinaci * BIO Frittata con zucchine BIO Fagiolini BIO lessati Pan de Re <i>M: yogurt alla frutta</i></p>	<p><i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i></p> <p>Crema di ceci e conchigliette BIO Arrosto di tacchino al forno Insalata Pane arabo <i>M: pane e confettura</i></p>	<p><i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i></p> <p>Riso BIO allo zafferano Patè o tortino di legumi BIO Carote julienne Pan de Re <i>M: succo di frutta e biscotti</i></p>	<p><i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i></p> <p>Polenta o stelline BIO in brodo vegetale Spezzatino di vitellone BIO Piselli BIO Pan de Re <i>M: latte BIO e cornflakes</i></p>	<p><i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i></p> <p>Sedanini BIO al sugo di pesce * Crocchette di pesce * Patate al forno Pan de Re <i>M: frutta fresca di stagione e cracker</i></p>



PRODOTTI BIOLOGICI

Pasta, riso anche integrale, cereali e legumi secchi, olio extravergine d'oliva, passata e polpa di pomodoro e pelati, carne bovina, farina "0", "00" e di mais, semolino, latte fresco pastorizzato e UHT (bevanda), yogurt bianco, uova con guscio, burro, ricotta mozzarella, gallette di riso, purea di frutta (pesca/mela, solo mela), omogeneizzati di carne.

Verdure: cappuccino, verza, spinaci, fagiolini, cavolfiore, bietole, zucca fresca, zucchine fresche, melanzane.

Frutta : prugne, albicocche, pesche.

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte incluso latosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poichè le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante 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



PRODOTTI DOP E IGP

DOP : prosciutto crudo di Parma, prosciutto crudo di Modena, taleggio, parmigiano reggiano, provolone Valpadano, asiago, grana Padano, gorgonzola, pecorino romano, pecorino toscano, fontina Valdostana. Mele Val di Non, Valtellina e dell'Alto Adige.
IGP : bresaola della Valtellina, speck Alto Adige, coppa di Parma, salame Felino, mortadella di Bologna, cotechino e zampone di Modena, aceto balsamico di Modena. Pesche nettarine dell' E.R. e Verona, pere dell' E.R. e Mantovane, melone Mantovano, ciliegie di Vignola, radicchio di Chioggia, rosso di Treviso, variegato di Castelfranco e di Verona, scalogno di Romagna, cipolla rossa di Tropea, asparago di Altedo.



PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUOSOLIDALE

Banana (1 volta al mese)
Carcadè **BIO** (1 volta al mese), barretta di cioccolato fondente o al latte **BIO**



PRODOTTI TIPICI REGIONALI E.R. (PAT)

Caciotta, robiola, ricotta, vaccina, pecorino dell'Appennino reggiano, pasta ripiena all'uovo, gnocchi di patate, erbazzone reggiano, salame, spalla di San Secondo, ciccioli, spongata, intrigoni, castagnaccio, biscione reggiano, pasta rasa, passatelli.

