

## Menu: Primavera/Estate 2019 Pranzo



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1<sup>a</sup></b>	Pasta alla bolognese Insalata Zucchine* gratinate Pane Spicchi di mela	Crema di verdure* Scaloppine di pollo Insalata mista Purè di patate Pane Frutta fresca	Tris di verdura cruda Pizza Margherita Cavolfiori* gratinati al forno Pane Frutta fresca	Risotto primavera Crocchette di *platessa e *merluzzo Insalata verde Carote* al vapore Pane Macedonia di frutta	Pasta al pesto delicato Uova strapazzate con grana Cappuccio julienne Spinaci* al vapore Pane Yogurt alla frutta
<b>2<sup>a</sup></b>	Risi e *bisi con grana Cetrioli Carote* al vapore Pane Mousse di frutta	Pasta al pomodoro Mozzarelline Pomodori Zucchine* prezzemolate Pane Yogurt alla frutta	Cotoletta di pollo Patate al forno con scaglie di mandorle Insalata verde Pane Spicchi di mela	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico Sformato di uova con grana Insalata mista Pane Frutta fresca	Crema di carote* e zucchine* con crostini Crocchette di *platessa e *merluzzo Patate al vapore Carote julienne Pane Frutta fresca
<b>3<sup>a</sup></b>	Riso con lo zafferano Prosciutto cotto Piselli* al forno Cappuccio julienne Pane Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppine di tacchino al limone e prezzemolo Insalata verde Carote* al vapore Spicchi di mela	Risi e *bisi con grana Insalata mista Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca	Pasta al verde Tortino di uova e *verdure Finocchi julienne Fagiolini* al vapore Pane Spicchi di mela	Vellutata di verdura* con crostini Crescenza Pomodori Patate prezzemolate Pane Frutta fresca
<b>4<sup>a</sup></b>	Filetto di platessa* a cotoletta Patate al forno con scaglie di mandorle Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta alla Napoletana Girella di uova con ricotta e *spinaci Carote julienne Pane Spicchi di mela	Lasagne* al ragù di carne bovina Insalata mista Fagiolini* al forno Pane Mousse di frutta	Pasta con prosciutto e *piselli Pomodori Zucchine* prezzemolate Pane Yogurt alla frutta	Riso con lo zafferano Bocconcini di pollo al rosmarino Carote* con prezzemolo Insalata verde Pane Frutta fresca

SCUOLA DELL'INFANZIA "BROGLIE"

COMUNE DI PESCHIERA DEL GARDA

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 NELLA GIORNATA DI GIOVEDÌ SARA' FORNITA TORTA previa comunicazione da parte della cucina \*Materia prima congelata e/o surgelata all'origine