



# MENÙ INVERNALE a.s. 2022-23

Scuola dell'infanzia di Sovere

In vigore dal 7/11/2022 con la 1° settimana

**IOSIR**  
sistemi italiani ristorazione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	LEGUMI	UOVO	PESCE	CARNE	FORMAGGIO
<b>1° SETTIMANA</b>	Polenta e lenticchie Carote al vapore* Pane integrale Frutta	Pasta al pomodoro Frittata alle zucchini* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Crocchette di pesce* Fagiolini* Pane integrale Frutta	Passato di verdure con orzo* Petto di pollo al latte Patate al forno* Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Formaggio Insalata Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	PESCE	CARNE	UOVO	LEGUMI	FORMAGGIO
<b>2° SETTIMANA</b>	Risotto alla parmigiana Tonno in olio d'oliva Carote al vapore* Pane integrale Frutta	Pasta alla crema di zucchini e pesto* Bocconcini di tacchino al limone Zucchini* Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata Insalata mista Pane integrale Frutta	Pasta alla crema di pomodoro e ceci Fagiolini* Pane Frutta	Polenta con formaggio Erbette all'olio extravergine d'oliva* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	UOVO	CARNE	FORMAGGIO	LEGUMI	PESCE
<b>3° SETTIMANA</b>	Pasta al pomodoro Crocchette d'uovo* Carote julienne Pane integrale Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Zucchini gratinate* Pane Frutta	Pizza Margherita Fagiolini* Pane integrale Frutta	Passato di legumi con riso* Carote al vapore* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Pesce al forno* Cavolfiori* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	UOVO	LEGUMI	CARNE	PESCE
<b>4° SETTIMANA</b>	Pastina in brodo Formaggio Erbette* Pane integrale Frutta	Riso al pomodoro Frittata con verdure* Broccoli* Pane Frutta	Pasta al pesto Crocchette di legumi* Carote julienne Pane integrale Frutta	Risotto con zucchini* Arrostato di lonza Finocchi al forno* Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Pesce gratinato* Insalata Pane Frutta

*In caso di indisponibilità, la verdura potrà essere sostituita con altra verdura di stagione (no patate e legumi).  
Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, crescenza, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, primosale.*

*Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo, platessa, limanda.*

*Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all' 1,7% riferito al peso della farina).*

*Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.*

*\*la preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine.*

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.