Comune di Albissola Marina

camst ristorazione Scolastica

Menù Autunno-Inverno - Scuola dell'Infanzia - a.s. 2022/2023



Giorni e settimane		Spuntino del mattino	Primi piatti	Secondi piatti	Contorni	Frutta/Dessert
LUN	1	Gallette di riso e confettura	Trofie al pesto invernale	Polpettone di carne bianca	Finocchi gratinati	Frutta di stagione
MAR		Carote a bastoncino	Pasta all'olio	Sformato di sardine al forno	Macedonia di verdure cotte	Frutta di stagione
MER		Focaccia ligure	Riso alla crema di noci e ricotta	Tortino con ceci e zucca	Insalata verde e olive	Yogurt BIO
GIO		Latte e cereali	Pasta al pomodoro	Frittata alle erbette	Patate prezzemolate	Frutta di stagione
VEN		Mela	Penne integrali al pomodoro e origano	Bocconcini di pollo agli aromi	Insalata carote e noci	Frutta di stagione
LUN	2	Yogurt alla fragola	Gnocchetti al pesto di verdure	Burger di lenticchie e pomodori secchi	Verza al pomodoro	Frutta di stagione
MAR		Triangolini di mais	Riso al pomodoro	Cotoletta di tacchino al forno	Insalata mista con semi di girasole	Budino
MER		Arancia	Minestra di legumi e farro	Fontina	Purè di patate	Frutta di stagione
GIO		Pane e miele	Fusilli olio e grana	Fishburger con panino al sesamo e maionese vegetale	Cavolo cappuccio	Frutta di stagione
VEN		Frutta di stagione	Pennette alla Parodi	Petto di pollo al timo	Bieta ripassata	Frutta di stagione
LUN	3	Clementine	Vellutata di verdure con quinoa	Platessa alla mugnaia	Carote e patate al vapore	Frutta di stagione
MAR		Pane e olio	Riso allo zafferano	Spezzatino di carni bianche con piselli	Finocchi gratinati	Frutta di stagione
MER		Latte e biscotti	Farfalle al ragù di verdure	Frittata profumata al pesto	Carote filanger	Yogurt alla banana
GIO		Finocchio a tocchetti	Passato di verdure	Pizza con stracchino	.	Frutta di stagione
VEN		Ciambella marmorizzata	Caserecce all'olio e rosmarino	Bocconcini di tacchino al limone	Cavolfiore al forno	Frutta di stagione
LUN	4	Grissini	Fusilli integrali al pomodoro rustico	Pollo con panatura alle mandorle	Cavolo cappuccio	Frutta di stagione
MAR		Frutta di stagione	Pasta al pesto	Merluzzo in crosta di mais e semi oleosi	Carote all'alloro	Yogurt BIO
MER		Latte e cereali	Riso alla zucca	Arrosto di tacchino	Spinaci alla parmigiana	Frutta di stagione
GIO		Mela	Passato di verdure con miglio	Asiago	Patate al forno con pangrattato	Frutta di stagione
VEN		Barretta di cioccolata	Ravioli al pomodoro	Sformato di legumi	Erbette con olio e limone	Frutta di stagione
LUN	5	Yogurt alla banana	Orecchiette ai broccoli	Frittata alle cipolle	Insalata di finocchi e semi di zucca	Frutta di stagione
MAR		Carote a bastoncino	Crema di verdure con riso	Crocchette di carni bianche	Patate arrosto	Crostata
MER		Pizza al pomodoro	Sedanini olio e grana	Merluzzo al pomodoro	Carote prezzemolate	Frutta di stagione
GIO		Pera	Lasagne al ragù	.	Verdure crude	Frutta di stagione
VEN		Gallette di mais e confettura	Mezze penne al pomodoro	Bocconcini di pollo alle verdure	Fagiolini al vapore	Frutta di stagione
LUN	6	Latte e biscotti	Vellutata di zucca con farro	Straccetti di tacchino dorati	Purè di patate e carote	Frutta di stagione
MAR		Torta margherita	Polenta al pomodoro	Spezzatino di vitellone	Cavolo cappuccio	Frutta di stagione
MER		Frutta di stagione	Farfalle alle erbe aromatiche	Polpette di alici al limone	Insalata mista e frutta a guscio	Yogurt BIO
GIO		Crackers	Riso al sugo di lenticchie	Ricotta	Broccoli alla pugliese	Frutta di stagione
VEN		Banana	Lumache olio e grana	Bocconcini di pollo con semi di chia	Finocchi gratinati	Frutta di stagione

A completamento del pasto sarà fornito Pane fresco / Pane integrale

Le tipologie di frutta sono a titolo esemplificativo in rappresentazione della stagionalità e ne verranno fornite almeno 3 tipologie a settimana