



COMUNE DI SAN BENEDETTO - SCUOLA D'INFANZIA



ANNO SCOLASTICO 2024-2025

MENU' AUTUNNO INVERNO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
SETTIMANA 1	Spuntino				
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
	Pranzo				
	Crema di verdure miste e legumi con orzo *	Pasta al pomodoro e aromi	Riso Asiago e pere	Pasta al pesto trapanese	PU: Pizza margherita *
	Fettina di pollo agli aromi	Hamburger di ceci	Frittata al forno	Filetto di merluzzo gratinato *	
	Erbette all'olio *	Finocchi crudi	Carote crude	Fagiolini all'olio *	Insalata mista (insalata, carote)
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	
SETTIMANA 2	Spuntino				
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
	Pranzo				
	Pasta alla ricotta e zafferano	Pasta all'olio	Crema di ceci e zucca con orzo (B)	PU: Riso alla pilota (con salsiccia) (B)	Gnocchi di patate al pomodoro
	Erbazzone*	Crocchette di verdure *	Scaloppina di pollo al limone		Filetto di merluzzo gratinato *
	Cappuccio crudo	Carote crude	Insalata mista (insalata, carote)	Cavolfiore all'olio	Spinaci alla parmigiana *
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	
SETTIMANA 3	Spuntino				
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
	Pranzo				
	Crema di verdure miste e legumi con farro *	Pasta al pomodoro e olive	PU: Pizza margherita *	Pasta al pomodoro e ricotta	Riso allo zafferano
	Cotoletta di pollo	Cotoletta di merluzzo *		Hamburger di ceci	Frittata al forno
	Finocchi crudi	Fagiolini all'olio *	Erbette gratinate *	Carote crude	Insalata mista (insalata, carote)
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	
SETTIMANA 4	Spuntino				
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
	Pranzo				
	Pasta ai piselli (R) *	Riso barbabietola e stracchino	PU: Lasagne alla bolognese	Pasta al tonno (R)	Pasta alla zucca (B)
	Grana Padano	Spezzatino di pollo con verdure (B)		Erbazzone*	Filetto di merluzzo gratinato *
	Spinaci all'olio *	Broccoli all'olio	Finocchi crudi	Cappuccio crudo	Carote crude
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	

21/10/2024 27/10/2024
18/11/2024 24/11/2024
16/12/2024 22/12/2024
13/01/2025 19/01/2025
10/02/2025 16/02/2025
10/03/2025 16/03/2025

28/10/2024 03/11/2024
25/11/2024 01/12/2024
23/12/2024 29/12/2024
20/01/2025 26/01/2025
17/02/2025 23/02/2025
17/03/2025 23/03/2025

04/11/2024 10/11/2024
02/12/2024 08/12/2024
30/12/2024 05/01/2025
27/01/2025 02/02/2025
24/02/2025 02/03/2025
24/03/2025 30/03/2025

11/11/2024 17/11/2024
09/12/2024 15/12/2024
06/01/2025 12/01/2025
03/02/2025 09/02/2025
03/03/2025 09/03/2025
31/03/2025 06/04/2025

Si informa che i contorni crudi potrebbero subire variazioni a seconda della disponibilità di prodotto fresco da parte del fornitore.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 s.m.l.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.