



MENSA SCOLASTICA COMUNE DI VAGLIA



MENÙ INVERNALE ASILO NIDO L'ALBERO INCANTATO A.E. 2023-2024

in vigore dal 6 novembre 2023 e al 12 aprile 2024

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Crema di verdure Pizza margherita Insalata verde con pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittatina al forno con parmigiano reggiano Fagiolini saltati Pane Frutta fresca	Riso con crema di carote Bocconcini di pollo al limone Piselli saltati con aglio Pane Frutta fresca	Brodo vegetale con pastina di semola Hamburger di pesce Carote prezzemolate Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Crescenza Spinaci all'olio Pane Frutta fresca
2a Settimana	Riso al pomodoro Frittatina "semplice" al forno Bis fagiolini e carote all'olio Pane Frutta fresca	Polenta al ragù Prosciutto cotto Insalata verde Pane Frutta fresca	Ravioli burro e salvia Bastoncini di merluzzo al forno Bieta al limone Pane Frutta fresca	Vellutata di legumi con pastina di semola Mozzarella Carote filangè Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano reggiano Arista alla Toscana Piselli all'olio e prezzemolo Pane Frutta fresca
3a Settimana	Pasta al pomodoro Hamburger di manzo Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Riso al burro e Parmigiano Reggiano Bastoncini di merluzzo Patate arrosto Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale bianco Crescenza Carote prezzemolate Pane Torta allo yogurt artigianale	Passato di verdure con riso Coscia di pollo arrosto Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta alla carrettiera Hamburger di legumi al forno Bis di carote e piselli Pane Frutta fresca
4a Settimana	Riso all'olio e parmigiano reggiano Bastoncini di merluzzo al forno Spinaci al limone Pane Frutta fresca	Pasta al pesto di basilico e pomodoro Arrosto di tacchino al forno Purea di patate Pane Frutta fresca	Lasagna al ragù Prosciutto cotto Insalata verde e pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Crescenza Bis ceci e carote Pane Frutta fresca	Brodo vegetale con pastina di semola Frittatina al forno con dadolata di prosciutto cotto Piselli saltati Pane Frutta fresca

“Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo”.

In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'Ufficio Scuola del Comune.