Sentiero di Arianna
Cooperativa Sociale

MENU' INVERNALE INFANZIA

PRIMA SETTIMANA				
Lunedì	Riso al pomodoro	Rotolo di pollo	verdure miste crude	frutto di stagione
Martedì	Pasta al ragù	Frittata	Carote alla julienne	frutto di stagione
Mercoledì	Passato di verdure* con pasta	Svizzera	Pisellini in umido*	frutto di stagione
Giovedì	Pasta al pesto	Scaloppina di tacchino	Spinaci saltati*	Torta casalinga o yogurt
Venerdì	Pasta alla ricotta	Bastoncini di nasello*	Contorno tricolore*	frutto di stagione
SECONDA SETTIMANA				
Lunedì	Risotto parmigiana	Arista di maiale	Carote al latte	frutto di stagione
Martedì	Pasta al ragù di verdure	Filetto di platessa alla mugnaia	Verdura fresca	Torta casalinga o yogurt
Mercoledì	Crema di legumi* con crostini	Cotoletta al forno	Verdure fresche di stagione	frutto di stagione
Giovedì	Trofie/pasta al pesto	formaggio	Finocchi gratinati	frutto di stagione
Venerdì	Pizza (base)	Prosciutto cotto	Fagiolini a vapore*	frutto di stagione
TERZA SETTIMANA				
Lunedì	Lasagne al pomodoro	Svizzera	Pisellini in umido *	frutto di stagione
Martedì	Risotto alla milanese	Polpettone di fagiolini*	Carote alla julienne	frutto di stagione
Mercoledì	Minestra di verdure *con cereali	Bastoncini di merluzzo impanati *	verdure crude o cotte	Torta casalinga o yogurt
Giovedì	Trofie/pasta al pesto	Scaloppina di pollo al limone	verdure gratinate al forno	frutto di stagione
Venerdì	Pasta al pomodoro	Arrosto di tacchino al forno	fagiolini a vapore*	frutto di stagione
QUARTA SETTIMANA				
Lunedì	Risotto con zucca	Bocconcini di merluzzo*	Carote julienne	frutto di stagione
Martedì	Pasta al pesto	Arista di maiale	Insalatina fresca	frutto di stagione
Mercoledì	Minestra di verdura con legumi *	Cotoletta al forno	Verdure fresche	Torta casalinga o yogurt
Giovedì	Pasta all'olio evo	frittata di verdure	Piselli saltati*	frutto di stagione
Venerdì	Pizza (base)	Prosciutto cotto	Spinaci*	frutto di stagione
pasto alternativo	Pasta all'olio e.v.o.	Prosciutto cotto	patate lesse	frutto di stagione
	Riso all'olio e.v.o.	Ricotta	insalata mista	frutto di stagione

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelato/surgelate

Attenzione: per i genitori/tutori di bambini con allergie o intolleranze alimentari iscritti alla refezione scolastica si informa che negli alimenti e bevande preparati e somministrati possono essere contenuti come ingredienti o tracce dei seguenti allergeni: cereali con glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg o 10mg/l, lupini, molluschi in base ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011.

Si avvisano i genitori di comunicare tempestivamente intolleranze o allergie a questi allergeni al comune con certificato medico per poter approntare un menù personalizzato privo degli allergeni specifici.

Sentiero di Arianna
Cooperativa Sociale

MENU' ESTIVO INFANZIA

PRIMA SETTIMANA				
Lunedì	Risotto pomodoro	Fesa di tacchino arrosto	Macedonia di verdure *	frutto di stagione
Martedì	Pasta al pesto	Petto di pollo al limone	Pomodori	frutto di stagione
Mercoledì	Pizza (base per pizza)	Prosciutto cotto	Insalatina di stagione	Torta casalinga o yogurt
Giovedì	Pasta al pomodoro e basilico	Bastoncini di merluzzo*	Verdure crude miste	frutto di stagione
Venerdì	pasta all'olio d'oliva	Polpettone di fagiolini e patate*	Carote alla julienne	frutto di stagione
SECONDA SETTIMANA				
Lunedì	Risotto alla milanese	Scaloppina al limone	Carote julienne	frutto di stagione
Martedì	Crema di legumi* con crostini	Cotoletta al forno	Zucchine trifolate *	frutto di stagione
Mercoledì	Pasta al pomodoro e basilico	Frittata di zucchine e porri	pomodori in insalata	frutto di stagione
Giovedì	trofie/pasta al pesto	Tonno	Insalatina	frutto di stagione
Venerdì	Pasta al ragù di verdure	Polpette di carne alla pizzaiola	Verdura fresca	Gelato, budino o yogurt
TERZA SETTIMANA				
Lunedì	Lasagne al pesto	Svizzera di pollo/tacchino	Insalatina fresca	frutto di stagione
Martedì	Pasta all'olio EVO	Torta di verdura*	fagiolini a vapore*	frutto di stagione
Mercoledì	Minestra di verdure* con orzo/farro	Filetto di nasello al forno*	verdure crude o cotte	Gelato, budino o yogurt
Giovedì	Pasta alla norma (ricotta e pomodoro)	Bocconcini di pollo*	Carote alla julienne	frutto di stagione
Venerdì	pasta al pomodoro	Caprese (mozzarella e pomodoro)		frutto di stagione
QUARTA SETTIMANA				
Lunedì	Pasta al pesto	Bastoncini di pesce* al forno	Pisellini in umido*	frutto di stagione
Martedì	Risotto con zucchine	Arista al forno	Insalatina fresca	frutto di stagione
Mercoledì	Pasta all'olio evo	Polpettone di verdura *	Pomodori in insalata	frutto di stagione
Giovedì	Minestra di verdura con legumi *	Cosce di pollo	Verdure fresche	Gelato, budino o yogurt
Venerdì	Pizza (base per pizza)	Prosciutto	Carote julienne	frutto di stagione
pasto alternativo	Pasta all'olio e.v.o.	Prosciutto cotto	Patate lesse	frutto di stagione
	Riso all'olio e.v.o.	Ricotta	Insalata mista	frutto di stagione

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelato/surgelate

Attenzione: per i genitori/tutori di bambini con allergie o intolleranze alimentari iscritti alla refezione scolastica si informa che negli alimenti e bevande preparati e somministrati possono essere contenuti come ingredienti o tracce dei seguenti allergeni: cereali con glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg o 10mg/l, lupini, molluschi in base ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011.

Si avvisano i genitori di comunicare tempestivamente intolleranze o allergie a questi allergeni al comune con certificato medico per poter approntare un menù personalizzato privo degli allergeni specifici.

Via Remolari, 9 - 16043 Chiavari (GE) | tel. 0185 1637400 | PEC: pec.sda@pec.sentierodiarianna.org
CF e PIVA 01766980997 | CCIAA di Genova REA 434622 | Albo Soc. Coop. A189614. | RUNTS rep 7953