COMUNE di PAVIA

Servizio Ristorazione Scolastica

Anno scolastico 2017/2018

Menù Estivo delle Scuole d'Infanzia

Commissione mensa del giorno 27/02/2018

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Fusilli tricolore olio extra vergine di oliva e Parmigiano Reggiano	Pastina **integrale** in brodo	Chicche di patate al pomodoro	Passato di legumi* con crostini	Riso all'inglese
	Mozzarella	Arrosto di vitello	Tonno al naturale	Bocconcini di tacchino impanati	Frittata con formaggio
	Insalata di pomodori** e olive verdi	Patate* e fagiolini*	Carote julienne	Erbette*	Insalata verde e cetrioli**
	Pane	Pane	Pane	**Pane integrale**	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Gelato*	Frutta fresca
	Torta al forno	*Succo di frutta e biscotti*	*Focaccia salata*	*Pane e cioccolato*	*Frutta fresca*
2ª settimana	Pasta al ragu' di verdure** e piselli* frullati	Pizza Margherita	Pasta al pomodoro	Crema di legumi* con orzo	Risotto alla parmigiana
	Crescenza	1/2 porzione di bresaola	Hamburger di tacchino	Coscia di pollo al forno	Filetè di merluzzo*
	Carote julienne	Insalata verde	Zucchine** al forno	Pomodori** in insalata	Patate al forno
	Pane multicereali (chiaro)	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
	Mousse di frutta	*Frutta fresca*	*Focaccia salata*	*Pane e crema alla nocciola*	*Frutta fresca*
3ª settimana	Pasta al pesto di zucchine**	Passato di verdure** con crostini	Risotto al pomodoro	Crema di ceci con pasta	Pasta al ragù di carne
	Primosale	Bruscitt	Cuori di merluzzo* gratinati	Bocconcini di tacchino al forno	Frittata con patate*
	Pomodori** in insalata	Patate al forno	Insalata verde	Carote* brasate	Insalata mista
	Pane	**Pane integrale**	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Torta	*Fette biscottate e marmellata*	*Focaccia salata*	*Pane e cioccolato*	*Frutta fresca*
4ª settimana	Pasta all'isolana	Pasta agli aromi	Pasta al pesto	Crema di verdure** con farro	Risotto allo zafferano
	Robiola	Lonza alla pizzaiola	Frittata con patate*	Bocconcini di pollo impanati	Cuore di merluzzo* con pomodoro e olive
	Carote julienne	Insalata verde e mais	Zucchine** al forno	Patate* al forno	Insalata mista
	Pane	**Pane multicereali (scuro)**	Pane	Pane	Pane
	Gelato*	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Frutta fresca	*Mousse di frutta*	*Focaccia salata*	*Pane e crema alla nocciola*	*Frutta fresca*

PRODOTTI BIOLOGICI:

Farina 00
Olio extra vergine di oliva
Crescenza
Ricotta
Legumi
Cereali
Misto d'uovo pastorizzato
Verdure fresche
Polpa mela
Frutta fresca
Riso
Farina di mais
Petto di pollo
Lonza di suino
Polpa di pomodoro

PRODOTTI EQUOSOLIDALI

Banane
Barretta cioccolato

PRODOTTI DOP e IGP

Grana Padano
Parmigiano Reggiano
Bresaola

* prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

Pellegrini

Il menù entrerà in vigore il giorno 9 aprile 2018 con la seconda settimana, inoltre il gelato verrà distribuito dal 1° maggio.
I pomodori ed i cetrioli saranno disponibili dal mese di maggio, quindi per il mese di aprile saranno sostituiti con insalata verde.

COMUNE di PAVIA

Servizio Ristorazione Scolastica

Anno scolastico 2017/2018

Menù Estivo delle Scuole d'Infanzia

MENU' PRIVO DI CARNE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Fusilli tricolore olio extra vergine di oliva e Parmigiano Reggiano	Pastina **integrale** in brodo VEGETALE	Chicche di patate al pomodoro	Passato di legumi* con crostini	Riso all'inglese
	Mozzarella	Pesce al forno	Tonno al naturale	Formaggio	Frittata con formaggio
	Insalata di pomodori** e olive verdi	Patate* e fagiolini*	Carote julienne	Erbette*	Insalata verde e cetrioli**
	Pane	Pane	Pane	**Pane integrale**	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Gelato*	Frutta fresca
	Torta al forno	*Succo di frutta e biscotti*	*Focaccia salata*	*Pane e cioccolato*	*Frutta fresca*
2ª settimana	Pasta al ragu' di verdure** e piselli* frullati	Pizza Margherita	Pasta al pomodoro	Crema di legumi* con orzo	Risotto alla parmigiana
	Crescenza	1/2 porzione di formaggio	Pesce al forno	Frittata semplice	Filetè di merluzzo*
	Carote julienne	Insalata verde	Zucchine** al forno	Pomodori** in insalata	Patate al forno
	Pane multicereali (chiaro)	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
	Mousse di frutta	*Frutta fresca*	*Focaccia salata*	*Pane e crema alla nocciola*	*Frutta fresca*
3ª settimana	Pasta al pesto di zucchine**	Passato di verdure** con crostini	Risotto al pomodoro	Crema di ceci con pasta	Pasta all'olio
	Primosale	Pesce in umido	Cuori di merluzzo* gratinati	Formaggio	Frittata con patate*
	Pomodori** in insalata	Patate al forno	Insalata verde	Carote* brasate	Insalata mista
	Pane	**Pane integrale**	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Torta	*Fette biscottate e marmellata*	*Focaccia salata*	*Pane e cioccolato*	*Frutta fresca*
4ª settimana	Pasta all'isolana	Pasta agli aromi	Pasta al pesto	Crema di verdure** con farro	Risotto allo zafferano
	Robiola	Pesce alla pizzaiola	Frittata con patate*	Formaggio	Cuore di merluzzo* con pomodoro e olive
	Carote julienne	Insalata verde e mais	Zucchine** al forno	Patate* al forno	Insalata mista
	Pane	**Pane multicereali (scuro)**	Pane	Pane	Pane
	Gelato	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Frutta fresca	*Mousse di frutta*	*Focaccia salata*	*Pane e crema alla nocciola*	*Frutta fresca*

PRODOTTI BIOLOGICI:

Farina 00
Olio extra vergine di oliva
Crescenza
Ricotta
Legumi
Cereali
Misto d'uovo pastorizzato
Verdure fresche
Polpa mela
Frutta fresca
Riso
Farina di mais
Petto di pollo
Lonza di suino
Polpa di pomodoro

PRODOTTI EQUOSOLIDALI

Banane
Barretta cioccolato

PRODOTTI DOP e IGP

Grana Padano
Parmigiano Reggiano
Bresaola

* prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

Pellegrini

Il menù entrerà in vigore il giorno 9 aprile 2018 con la seconda settimana, inoltre il gelato verrà distribuito dal 1° maggio.
I pomodori ed i cetrioli saranno disponibili dal mese di maggio, quindi per il mese di aprile saranno sostituiti con insalata verde.

COMUNE di PAVIA

Servizio Ristorazione Scolastica

Anno scolastico 2017/2018

Menù Estivo delle Scuole d'Infanzia

MENU' PRIVO DI CARNE DI SUINO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Fusilli tricolore olio extra vergine di oliva e Parmigiano Reggiano	Pastina **integrale** in brodo	Chicche di patate al pomodoro	Passato di legumi* con crostini	Riso all'inglese
	Mozzarella	Arrosto di vitello	Tonno al naturale	Bocconcini di tacchino impanati	Frittata con formaggio
	Insalata di pomodori** e olive verdi	Patate* e fagiolini*	Carote julienne	Erbette*	Insalata verde e cetrioli**
	Pane	Pane	Pane	**Pane integrale**	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Gelato*	Frutta fresca
	Torta al forno	*Succo di frutta e biscotti*	*Focaccia salata*	*Pane e cioccolato*	*Frutta fresca*
2ª settimana	Pasta al ragu' di verdure** e piselli* frullati	Pizza Margherita	Pasta al pomodoro	Crema di legumi* con orzo	Risotto alla parmigiana
	Crescenza	1/2 porzione di bresaola	Hamburger di tacchino	Coscia di pollo al forno	Filetè di merluzzo*
	Carote julienne	Insalata verde	Zucchine** al forno	Pomodori** in insalata	Patate al forno
	Pane multicereali (chiaro)	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
	Mousse di frutta	*Frutta fresca*	*Focaccia salata*	*Pane e crema alla nocciola*	*Frutta fresca*
3ª settimana	Pasta al pesto di zucchine**	Passato di verdure** con crostini	Risotto al pomodoro	Crema di ceci con pasta	Pasta al ragù di carne
	Primosale	Bruscitt	Cuori di merluzzo* gratinati	Bocconcini di tacchino al forno	Frittata con patate*
	Pomodori** in insalata	Patate al forno	Insalata verde	Carote* brasate	Insalata mista
	Pane	**Pane integrale**	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Torta	*Fette biscottate e marmellata*	*Focaccia salata*	*Pane e cioccolato*	*Frutta fresca*
4ª settimana	Pasta all'isolana	Pasta agli aromi	Pasta al pesto	Crema di verdure** con farro	Risotto allo zafferano
	Robiola	Pesce alla pizzaiola	Frittata con patate*	Bocconcini di pollo impanati	Cuore di merluzzo* con pomodoro e olive
	Carote julienne	Insalata verde e mais	Zucchine** al forno	Patate* al forno	Insalata mista
	Pane	**Pane multicereali (scuro)**	Pane	Pane	Pane
	Gelato	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Frutta fresca	*Mousse di frutta*	*Focaccia salata*	*Pane e crema alla nocciola*	*Frutta fresca*

PRODOTTI BIOLOGICI:

Farina 00
Olio extra vergine di oliva
Crescenza
Ricotta
Legumi
Cereali
Misto d'uovo pastorizzato
Verdure fresche
Polpa mela
Frutta fresca
Riso
Farina di mais
Petto di pollo
Lonza di suino
Polpa di pomodoro

PRODOTTI EQUOSOLIDALI

Banane
Barretta cioccolato

PRODOTTI DOP e IGP

Grana Padano
Parmigiano Reggiano
Bresaola

* prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

Pellegrini

Il menù entrerà in vigore il giorno 9 aprile 2018 con la seconda settimana, inoltre il gelato verrà distribuito dal 1° maggio.
I pomodori ed i cetrioli saranno disponibili dal mese di maggio, quindi per il mese di aprile saranno sostituiti con insalata verde.

COMUNE di PAVIA

Servizio Ristorazione Scolastica

Anno scolastico 2017/2018

Menù Estivo delle Scuole d'Infanzia

MENU' PRIVO DI PESCE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Fusilli tricolore olio extra vergine di oliva e Parmigiano Reggiano	Pastina **integrale** in brodo	Chicche di patate al pomodoro	Passato di legumi* con crostini	Riso all'inglese
	Mozzarella	Arrosto di vitello	Formaggio	Bocconcini di tacchino impanati	Frittata con formaggio
	Insalata di pomodori** e olive verdi	Patate* e fagiolini*	Carote julienne	Erbette*	Insalata verde e cetrioli**
	Pane	Pane	Pane	**Pane integrale**	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Gelato*	Frutta fresca
	Torta al forno	*Succo di frutta e biscotti*	*Focaccia salata*	*Pane e cioccolato*	*Frutta fresca*
2ª settimana	Pasta al ragu' di verdure** e piselli* frullati	Pizza Margherita	Pasta al pomodoro	Crema di legumi* con orzo	Risotto alla parmigiana
	Crescenza	1/2 porzione di bresaola	Hamburger di tacchino	Coscia di pollo al forno	Formaggio
	Carote julienne	Insalata verde	Zucchine** al forno	Pomodori** in insalata	Patate al forno
	Pane multicereali (chiaro)	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
	Mousse di frutta	*Frutta fresca*	*Focaccia salata*	*Pane e crema alla nocciola*	*Frutta fresca*
3ª settimana	Pasta al pesto di zucchine**	Passato di verdure** con crostini	Risotto al pomodoro	Crema di ceci con pasta	Pasta al ragù di carne
	Primosale	Bruscitt	Formaggio	Bocconcini di tacchino al forno	Frittata con patate*
	Pomodori** in insalata	Patate al forno	Insalata verde	Carote* brasate	Insalata mista
	Pane	**Pane integrale**	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Torta	*Fette biscottate e marmellata*	*Focaccia salata*	*Pane e cioccolato*	*Frutta fresca*
4ª settimana	Pasta all'isolana	Pasta agli aromi	Pasta al pesto	Crema di verdure** con farro	Risotto allo zafferano
	Robiola	Lonza alla pizzaiola	Frittata con patate*	Bocconcini di pollo impanati	Formaggio
	Carote julienne	Insalata verde e mais	Zucchine** al forno	Patate* al forno	Insalata mista
	Pane	**Pane multicereali (scuro)**	Pane	Pane	Pane
	Gelato	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Frutta fresca	*Mousse di frutta*	*Focaccia salata*	*Pane e crema alla nocciola*	*Frutta fresca*

PRODOTTI BIOLOGICI:

Farina 00
Olio extra vergine di oliva
Crescenza
Ricotta
Legumi
Cereali
Misto d'uovo pastorizzato
Verdure fresche
Polpa mela
Frutta fresca
Riso
Farina di mais
Petto di pollo
Lonza di suino
Polpa di pomodoro

PRODOTTI EQUOSOLIDALI

Banane
Barretta cioccolato

PRODOTTI DOP e IGP

Grana Padano
Parmigiano Reggiano
Bresaola

* prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

Pellegrini

Il menù entrerà in vigore il giorno 9 aprile 2018 con la seconda settimana, inoltre il gelato verrà distribuito dal 1° maggio.
I pomodori ed i cetrioli saranno disponibili dal mese di maggio, quindi per il mese di aprile saranno sostituiti con insalata verde.

COMUNE di PAVIA

Servizio Ristorazione Scolastica

Anno scolastico 2017/2018

Menù Estivo delle Scuole d'Infanzia

MENU' PRIVO DI CARNE E PESCE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Fusilli tricolore olio extra vergine di oliva e Parmigiano Reggiano	Pastina **integrale** in brodo vegetale	Chicche di patate al pomodoro	Passato di legumi* con crostini	Riso all'inglese
	Mozzarella	Frittata semplice	Formaggio	Hamburger di ceci	Frittata con formaggio
	Insalata di pomodori** e olive verdi	Patate* e fagiolini*	Carote julienne	Erbette*	Insalata verde e cetrioli**
	Pane	Pane	Pane	**Pane integrale**	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Gelato*	Frutta fresca
	Torta al forno	*Succo di frutta e biscotti*	*Focaccia salata*	*Pane e cioccolato*	*Frutta fresca*
2ª settimana	Pasta al ragu' di verdure** e piselli* frullati	Pizza Margherita	Pasta al pomodoro	Crema di legumi* con orzo	Risotto alla parmigiana (in brodo vegetale)
	Crescenza	1/2 porzione di formaggio	Hamburger di ceci	Fritttata semplice	Formaggio
	Carote julienne	Insalata verde	Zucchine** al forno	Pomodori** in insalata	Patate al forno
	Pane multicereali (chiaro)	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
	Mousse di frutta	*Frutta fresca*	*Focaccia salata*	*Pane e crema alla nocciola*	*Frutta fresca*
3ª settimana	Pasta al pesto di zucchine**	Passato di verdure** con crostini	Risotto al pomodoro	Crema di ceci con pasta	Pasta olio e grana
	Primosale	Frittata semplice	Hamburger di ceci	Formaggio	Frittata con patate*
	Pomodori** in insalata	Patate al forno	Insalata verde	Carote* brasate	Insalata mista
	Pane	**Pane integrale**	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Torta	*Fette biscottate e marmellata*	*Focaccia salata*	*Pane e cioccolato*	*Frutta fresca*
4ª settimana	Pasta all'isolana	Pasta agli aromi	Pasta al pesto	Crema di verdure** con farro	Risotto allo zafferano (in brodo vegetale)
	Robiola	Hamburger ceci	Frittata con patate*	Formaggio	Frittata semplice
	Carote julienne	Insalata verde e mais	Zucchine** al forno	Patate* al forno	Insalata mista
	Pane	**Pane multicereali (scuro)**	Pane	Pane	Pane
	Gelato	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Frutta fresca	*Mousse di frutta*	*Focaccia salata*	*Pane e crema alla nocciola*	*Frutta fresca*

PRODOTTI BIOLOGICI:

Farina 00
Olio extra vergine di oliva
Crescenza
Ricotta
Legumi
Cereali
Misto d'uovo pastorizzato
Verdure fresche
Polpa mela
Frutta fresca
Riso
Farina di mais
Petto di pollo
Lonza di suino
Polpa di pomodoro

PRODOTTI EQUOSOLIDALI

Banane
Barretta cioccolato

PRODOTTI DOP e IGP

Grana Padano
Parmigiano Reggiano
Bresaola

* prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

Pellegrini

Il menù entrerà in vigore il giorno 9 aprile 2018 con la seconda settimana, inoltre il gelato verrà distribuito dal 1° maggio.
I pomodori ed i cetrioli saranno disponibili dal mese di maggio, quindi per il mese di aprile saranno sostituiti con insalata verde.

COMUNE di PAVIA

Servizio Ristorazione Scolastica

Anno scolastico 2017/2018

Menù Estivo delle Scuole d'Infanzia

MENU' PRIVO DI LATTE E DERIVATI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Fusilli tricolore olio extra vergine di oliva	Pastina **integrale** in brodo	Chicche di patate al pomodoro	Passato di legumi* con crostini	Riso all'olio
	Prosciutto cotto	Arrosto di vitello	Tonno al naturale	Bocconcini di tacchino impanati	Frittata senza latticini
	Insalata di pomodori** e olive verdi	Patate* e fagiolini*	Carote julienne	Erbette*	Insalata verde e cetrioli**
	Pane	Pane	Pane	**Pane integrale**	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Gelato fragola o Budino di soia	Frutta fresca
	Dolce no latte	*Succo di frutta e biscotti no latte*	*Focaccia salata*	*Pane e marmellata*	*Frutta fresca*
2ª settimana	Pasta al ragu' di verdure** e piselli* frullati	Focaccia al pomodoro	Pasta al pomodoro	Crema di legumi* con orzo	Riso all'olio
	Tonno	Bresaola	Hamburger di tacchino senza latticini	Coscia di pollo al forno	Merluzzo gratinato
	Carote julienne	Insalata verde	Zucchine** al forno	Pomodori** in insalata	Patate al forno
	Pane multicereali (chiaro)	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Mousse di frutta
	Mousse di frutta	*Frutta fresca*	*Focaccia salata*	*Pane e marmellata*	*Frutta fresca*
3ª settimana	Pasta al pesto di zucchine** (senza latticini)	Passato di verdure** con crostini	Risotto al pomodoro senza latticini	Crema di ceci con pasta	Pasta al ragù di carne
	Prosciutto cotto	Bruscitt	Cuori di merluzzo* gratinati	Bocconcini di tacchino al forno	Frittata senza latticini patate
	Pomodori** in insalata	Patate al forno	Insalata verde	Carote* brasate	Insalata mista
	Pane	**Pane integrale**	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Dolce no latte	*Fette biscottate e marmellata*	*Focaccia salata*	*Pane e marmellata*	*Frutta fresca*
4ª settimana	Pasta all'isolana	Pasta agli aromi	Pasta al pesto bio	Crema di verdure** con farro	Risotto allo zafferano senza latticini
	Tonno	Lonza alla pizzaiola	Frittata senza latticini con patate	Bocconcini di pollo impanati	Cuore di merluzzo* con pomodoro e olive
	Carote julienne	Insalata verde e mais	Zucchine** al forno	Patate* al forno	Insalata mista
	Pane	**Pane multicereali (scuro)**	Pane	Pane	Pane
	Gelato fragola o Budino di soia	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Frutta fresca	*Mousse di frutta*	*Focaccia salata*	*Pane e marmellata*	*Frutta fresca*

PRODOTTI BIOLOGICI:

Farina 00
Olio extra vergine di oliva
Crescenza
Ricotta
Legumi
Cereali
Misto d'uovo pastorizzato
Verdure fresche
Polpa mela
Frutta fresca
Riso
Farina di mais
Petto di pollo
Lonza di suino
Polpa di pomodoro

PRODOTTI EQUOSOLIDALI

Banane
Barretta cioccolato

PRODOTTI DOP e IGP

Grana Padano
Parmigiano Reggiano
Bresaola

* prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

Pellegrini

Il menù entrerà in vigore il giorno 9 aprile 2018 con la seconda settimana, inoltre il gelato verrà distribuito dal 1° maggio.
I pomodori ed i cetrioli saranno disponibili dal mese di maggio, quindi per il mese di aprile saranno sostituiti con insalata verde.

COMUNE di PAVIA

Servizio Ristorazione Scolastica

Anno scolastico 2017/2018

Menù Estivo delle Scuole d'Infanzia

MENU' PRIVO DI UOVO E DERIVATI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Fusilli tricolore olio extra vergine di oliva e Parmigiano Reggiano	Pastina **integrale** in brodo	Chicche di patate al pomodoro	Passato di legumi* con crostini	Riso all'inglese
	Mozzarella	Arrosto di vitello	Tonno al naturale	Bocconcini di tacchino gratinati	Formaggio
	Insalata di pomodori** e olive verdi	Patate* e fagiolini*	Carote julienne	Erbette*	Insalata verde e cetrioli**
	Pane	Pane	Pane	**Pane integrale**	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Budino vaniglia o budino di soia	Frutta fresca
	Dolce no uova	*Succo di frutta e biscottino uova*	*Focaccia salata*	*Pane e cioccolato*	*Frutta fresca*
2ª settimana	Pasta al ragu' di verdure** e piselli* frullati	Pizza Margherita	Pasta al pomodoro	Crema di legumi* con orzo	Risotto alla parmigiana
	Crescenza	1/2 porzione di bresaola	Hamburger di tacchino	Coscia di pollo al forno	Merluzzo gratinato
	Carote julienne	Insalata verde	Zucchine** al forno	Pomodori** in insalata	Patate al forno
	Pane multicereali (chiaro)	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
	Mousse di frutta	*Frutta fresca*	*Focaccia salata*	*Pane e crema alla nocciola*	*Frutta fresca*
3ª settimana	Pasta al pesto di zucchine**	Passato di verdure** con crostini	Risotto al pomodoro	Crema di ceci con pasta	Pasta al ragù di carne
	Primosale	Bruscitt	Cuori di merluzzo* gratinati	Bocconcini di tacchino al forno	Formaggio
	Pomodori** in insalata	Patate al forno	Insalata verde	Carote* brasate	Insalata mista
	Pane	**Pane integrale**	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Dolce no uova	*Fette biscottate e marmellata*	*Focaccia salata*	*Pane e cioccolato*	*Frutta fresca*
4ª settimana	Pasta all'isolana	Pasta agli aromi	Pasta al pesto bio	Crema di verdure** con farro	Risotto allo zafferano
	Robiola	Lonza alla pizzaiola	Tonno al naturale	Bocconcini di pollo gratinati	Cuore di merluzzo* con pomodoro e olive
	Carote julienne	Insalata verde e mais	Zucchine** al forno	Patate* al forno	Insalata mista
	Pane	**Pane multicereali (scuro)**	Pane	Pane	Pane
	Budino vaniglia o budino di soia	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Frutta fresca	*Mousse di frutta*	*Focaccia salata*	*Pane e crema alla nocciola*	*Frutta fresca*

PRODOTTI BIOLOGICI:

Farina 00
Olio extra vergine di oliva
Crescenza
Ricotta
Legumi
Cereali
Misto d'uovo pastorizzato
Verdure fresche
Polpa mela
Frutta fresca
Riso
Farina di mais
Petto di pollo
Lonza di suino
Polpa di pomodoro

PRODOTTI EQUOSOLIDALI

Banane
Barretta cioccolato

PRODOTTI DOP e IGP

Grana Padano
Parmigiano Reggiano
Bresaola

* prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

Pellegrini

Il menù entrerà in vigore il giorno 9 aprile 2018 con la seconda settimana, inoltre il gelato verrà distribuito dal 1° maggio.
I pomodori ed i cetrioli saranno disponibili dal mese di maggio, quindi per il mese di aprile saranno sostituiti con insalata verde.

COMUNE di PAVIA

Servizio Ristorazione Scolastica

Anno scolastico 2017/2018

Menù Estivo delle Scuole d'Infanzia

MENU' PRIVO DI LATTE, UOVA E DERIVATI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Fusilli tricolore olio extra vergine di oliva	Pastina **integrale** in brodo	Chicche di patate al pomodoro	Passato di legumi* con crostini	Riso all'olio
	Prosciutto cotto	Arrosto di vitello	Tonno al naturale	Bocconcini di tacchino gratinati	Petto di pollo
	Insalata di pomodori** e olive verdi	Patate* e fagiolini*	Carote julienne	Erbette*	Insalata verde e cetrioli**
	Pane	Pane	Pane	**Pane integrale**	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Budino di soia	Frutta fresca
	Dolce no latte e no uova	*Succo di frutta e biscotti no lattee no uova*	*Focaccia salata*	*Pane e marmellata*	*Frutta fresca*
2ª settimana	Pasta al ragu' di verdure** e piselli* frullati	Focaccia al pomodoro	Pasta al pomodoro	Crema di legumi* con orzo	Riso all'olio
	Tonno	Bresaola	Hamburger di tacchino senza latticini	Coscia di pollo al forno	Merluzzo gratinato
	Carote julienne	Insalata verde	Zucchine** al forno	Pomodori** in insalata	Patate al forno
	Pane multicereali (chiaro)	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Mousse di frutta
	Mousse di frutta	*Frutta fresca*	*Focaccia salata*	*Pane e marmellata*	*Frutta fresca*
3ª settimana	Pasta al pesto di zucchine** (senza latticini)	Passato di verdure** con crostini	Risotto al pomodoro senza latticini	Crema di ceci con pasta	Pasta al ragù di carne
	Prosciutto cotto	Bruscitt	Cuori di merluzzo* gratinati	Bocconcini di tacchino al forno	Petto di pollo
	Pomodori** in insalata	Patate al forno	Insalata verde	Carote* brasate	Insalata mista
	Pane	**Pane integrale**	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Dolce no latte e no uova	*Fette biscottate e marmellata*	*Focaccia salata*	*Pane e marmellata*	*Frutta fresca*
4ª settimana	Pasta all'isolana	Pasta agli aromi	Pasta al pesto bio	Crema di verdure** con farro	Risotto allo zafferano senza latticini
	Tonno	Lonza alla pizzaiola	Pesce al forno	Bocconcini di pollo gratinati	Cuore di merluzzo* con pomodoro e olive
	Carote julienne	Insalata verde e mais	Zucchine** al forno	Patate* al forno	Insalata mista
	Pane	**Pane multicereali (scuro)**	Pane	Pane	Pane
	Budino di soia	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Frutta fresca	*Mousse di frutta*	*Focaccia salata*	*Pane e marmellata*	*Frutta fresca*

PRODOTTI BIOLOGICI:

Farina 00
Olio extra vergine di oliva
Crescenza
Ricotta
Legumi
Cereali
Misto d'uovo pastorizzato
Verdure fresche
Polpa mela
Frutta fresca
Riso
Farina di mais
Petto di pollo
Lonza di suino
Polpa di pomodoro

PRODOTTI EQUOSOLIDALI

Banane
Barretta cioccolato

PRODOTTI DOP e IGP

Grana Padano
Parmigiano Reggiano
Bresaola

* prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

Pellegrini

Il menù entrerà in vigore il giorno 9 aprile 2018 con la seconda settimana, inoltre il gelato verrà distribuito dal 1° maggio.
I pomodori ed i cetrioli saranno disponibili dal mese di maggio, quindi per il mese di aprile saranno sostituiti con insalata verde.

COMUNE di PAVIA

Servizio Ristorazione Scolastica

Anno scolastico 2017/2018

Menù Estivo delle Scuole d'Infanzia

MENU' PRIVO DI LEGUMI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Fusilli tricolore olio extra vergine di oliva e Parmigiano Reggiano	Pastina **integrale** in brodo	Chicche di patate al pomodoro	Passato di verdura* con crostini	Riso all'inglese
	Mozzarella	Arrosto di vitello	Tonno al naturale	Bocconcini di tacchino impanati	Frittata con formaggio
	Insalata di pomodori** e olive verdi	Patate* al forno	Carote julienne	Erbette*	Insalata verde e cetrioli**
	Pane	Pane	Pane	**Pane integrale**	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Gelato panna e cioccolato	Frutta fresca
	Torta al forno	*Succo di frutta e biscotti*	*Focaccia salata*	*Pane e cioccolato*	*Frutta fresca*
2ª settimana	Pasta al ragu' di verdure**	Pizza Margherita	Pasta al pomodoro	Crema di verdure* con orzo	Risotto alla parmigiana
	Crescenza	1/2 porzione di bresaola	Hamburger di tacchino	Coscia di pollo al forno	Merluzzo gratinato
	Carote julienne	Insalata verde	Zucchine** al forno	Pomodori** in insalata	Patate al forno
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
	Mousse di frutta	*Frutta fresca*	*Focaccia salata*	*Pane e crema alla nocciola*	*Frutta fresca*
3ª settimana	Pasta al pesto di zucchine**	Passato di verdure** con crostini	Risotto al pomodoro	Pasta all'olio extravergine e Parmigiano Reggiano	Pasta al ragù di carne
	Primosale	Bruscitt	Cuori di merluzzo* gratinati	Bocconcini di tacchino al forno	Frittata con patate*
	Pomodori** in insalata	Patate al forno	Insalata verde	Carote* brasate	Insalata mista
	Pane	**Pane integrale**	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Torta	*Fette biscottate e marmellata*	*Focaccia salata*	*Pane e cioccolato*	*Frutta fresca*
4ª settimana	Pasta all'isolana	Pasta agli aromi	Pasta al pesto (BIO)	Crema di verdure** con farro	Risotto allo zafferano
	Robiola	Lonza alla pizzaiola	Frittata con patate*	Bocconcini di pollo impanati	Cuore di merluzzo* con pomodoro e olive
	Carote julienne	Insalata verde e mais	Zucchine** al forno	Patate* al forno	Insalata mista
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Gelato panna e cioccolato	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Frutta fresca	*Mousse di frutta*	*Focaccia salata*	*Pane e crema alla nocciola*	*Frutta fresca*

PRODOTTI BIOLOGICI:

Farina 00
Olio extra vergine di oliva
Crescenza
Ricotta
Legumi
Cereali
Misto d'uovo pastorizzato
Verdure fresche
Polpa mela
Frutta fresca
Riso
Farina di mais
Petto di pollo
Lonza di suino
Polpa di pomodoro

PRODOTTI EQUOSOLIDALI

Banane
Barretta cioccolato

PRODOTTI DOP e IGP

Grana Padano
Parmigiano Reggiano
Bresaola

* prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

Pellegrini

Il menù entrerà in vigore il giorno 9 aprile 2018 con la seconda settimana, inoltre il gelato verrà distribuito dal 1° maggio.
I pomodori ed i cetrioli saranno disponibili dal mese di maggio, quindi per il mese di aprile saranno sostituiti con insalata verde.

COMUNE di PAVIA

Servizio Ristorazione Scolastica

Anno scolastico 2017/2018

Menù Estivo delle Scuole d'Infanzia

MENU' PRIVO DI FRUTTA SECCA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Fusilli tricolore olio extra vergine di oliva e Parmigiano Reggiano	Pastina **integrale** in brodo	Chicche di patate al pomodoro	Passato di legumi* con crostini	Riso all'inglese
	Mozzarella	Arrosto di vitello	Tonno al naturale	Bocconcini di tacchino impanati	Frittata con formaggio
	Insalata di pomodori** e olive verdi	Patate* e fagiolini*	Carote julienne	Erbette*	Insalata verde e cetrioli**
	Pane	Pane	Pane	**Pane integrale**	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Budino vaniglia	Frutta fresca
	Torta al forno	*Succo di frutta e biscotti*	*Focaccia salata*	*Pane e marmellata*	*Frutta fresca*
2ª settimana	Pasta al ragu' di verdure** e piselli* frullati	Pizza Margherita	Pasta al pomodoro	Crema di legumi* con orzo	Risotto alla parmigiana
	Crescenza	1/2 porzione di bresaola	Hamburger di tacchino	Coscia di pollo al forno	Merluzzo gratinato
	Carote julienne	Insalata verde	Zucchine** al forno	Pomodori** in insalata	Patate al forno
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
	Mousse di frutta	*Frutta fresca*	*Focaccia salata*	*Pane e marmellata*	*Frutta fresca*
3ª settimana	Pasta al pesto di zucchine** (senza pinoli)	Passato di verdure** con crostini	Risotto al pomodoro	Crema di ceci con pasta	Pasta al ragù di carne
	Primosale	Bruscitt	Cuori di merluzzo* gratinati	Bocconcini di tacchino al forno	Frittata con patate*
	Pomodori** in insalata	Patate al forno	Insalata verde	Carote* brasate	Insalata mista
	Pane	**Pane integrale**	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Torta	*Fette biscottate e marmellata*	*Focaccia salata*	*Pane e marmellata*	*Frutta fresca*
4ª settimana	Pasta all'isolana	Pasta agli aromi	Pasta all'olio extravergine e Parmigiano Reggiano	Crema di verdure** con farro	Risotto allo zafferano
	Robiola	Lonza alla pizzaiola	Frittata con patate*	Bocconcini di pollo impanati	Cuore di merluzzo* con pomodoro e olive
	Carote julienne	Insalata verde e mais	Zucchine** al forno	Patate* al forno	Insalata mista
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Budino vaniglia	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Frutta fresca	*Mousse di frutta*	*Focaccia salata*	*Pane e marmellata*	*Frutta fresca*

PRODOTTI BIOLOGICI:

Farina 00
Olio extra vergine di oliva
Crescenza
Ricotta
Legumi
Cereali
Misto d'uovo pastorizzato
Verdure fresche
Polpa mela
Frutta fresca
Riso
Farina di mais
Petto di pollo
Lonza di suino
Polpa di pomodoro

PRODOTTI EQUOSOLIDALI

Banane
Barretta cioccolato

PRODOTTI DOP e IGP

Grana Padano
Parmigiano Reggiano
Bresaola

* prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

Pellegrini

Il menù entrerà in vigore il giorno 9 aprile 2018 con la seconda settimana, inoltre il gelato verrà distribuito dal 1° maggio.
I pomodori ed i cetrioli saranno disponibili dal mese di maggio, quindi per il mese di aprile saranno sostituiti con insalata verde.

COMUNE di PAVIA

Servizio Ristorazione Scolastica

Anno scolastico 2017/2018

Menù Estivo delle Scuole d'Infanzia

MENU' PRIVO DI POMODORO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	**Pasta all'olio extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano**	Pastina **integrale** in brodo	**Chicche di patate al pesto**	**Passato di legumi* (senza pomodoro) con crostini**	Riso all'inglese
	Mozzarella	Arrosto di vitello	Tonno al naturale	Bocconcini di tacchino impanati	Frittata con formaggio
	Insalata verde	Patate* e fagiolini*	Carote julienne	Erbette*	Insalata verde e cetrioli**
	Pane	Pane	Pane	**Pane integrale**	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Gelato*	Frutta fresca
	Torta al forno	*Succo di frutta e biscotti*	*Focaccia salata*	*Pane e cioccolato*	*Frutta fresca*
2ª settimana	**Pasta all'olio extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano**	**Focaccia al formaggio**	**Pasta al pesto**	**Crema di legumi* (senza pomodoro) con orzo**	Risotto alla parmigiana
	Crescenza	1/2 porzione di bresaola	Hamburger di tacchino	Coscia di pollo al forno	Filetè di merluzzo*
	Carote julienne	Insalata verde	Zucchine** al forno	**Insalata verde**	Patate al forno
	Pane multicereali (chiaro)	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
	Mousse di frutta	*Frutta fresca*	*Focaccia salata*	*Pane e crema alla nocciola*	*Frutta fresca*
3ª settimana	Pasta al pesto di zucchine**	**Passato di verdure** (senza pomodoro) con crostini**	**Riso all'olio extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano**	Crema di ceci con pasta	**Pasta all'olio extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano**
	Primosale	**Fettina di manzo**	Cuori di merluzzo* gratinati	Bocconcini di tacchino al forno	Frittata con patate*
	Insalata verde	Patate al forno	Insalata verde	Carote* brasate	**Insalata mista (senza pomodoro)**
	Pane	**Pane integrale**	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Torta	*Fette biscottate e marmellata*	*Focaccia salata*	*Pane e cioccolato*	*Frutta fresca*
4ª settimana	**Pasta all'olio extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano**	Pasta agli aromi	Pasta al pesto	**Crema di verdure** (senza pomodoro) con farro**	Risotto allo zafferano
	Robiola	Lonza arrosto	Frittata con patate*	Bocconcini di pollo impanati	**Cuore di merluzzo* al forno**
	Carote julienne	Insalata verde e mais	Zucchine** al forno	Patate* al forno	**Insalata mista (senza pomodoro)**
	Pane	**Pane multicereali (scuro)**	Pane	Pane	Pane
	Gelato	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Frutta fresca	*Mousse di frutta*	*Focaccia salata*	*Pane e crema alla nocciola*	*Frutta fresca*

PRODOTTI BIOLOGICI:

Farina 00
Olio extra vergine di oliva
Crescenza
Ricotta
Legumi
Cereali
Misto d'uovo pastorizzato
Verdure fresche
Polpa mela
Frutta fresca
Riso
Farina di mais
Petto di pollo
Lonza di suino
Polpa di pomodoro

PRODOTTI EQUOSOLIDALI

Banane
Barretta cioccolato

PRODOTTI DOP e IGP

Grana Padano
Parmigiano Reggiano
Bresaola

* prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

Pellegrini

Il menù entrerà in vigore il giorno 9 aprile 2018 con la seconda settimana, inoltre il gelato verrà distribuito dal 1° maggio.
I pomodori ed i cetrioli saranno disponibili dal mese di maggio, quindi per il mese di aprile saranno sostituiti con insalata verde.

COMUNE di PAVIA

Servizio Ristorazione Scolastica

Anno scolastico 2017/2018

Menù Estivo delle Scuole d'Infanzia

MENU' vegano

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Fusilli tricolore olio extra vergine di oliva	Pastina **integrale** in brodo vegetale	Chicche di patate al pomodoro	Passato di legumi* con crostini	Riso all'olio extravergine di oliva
	Piselli saltati o in umido	Lenticchie in umido	Fagioli	Hamburger di ceci	Lenticchie in umido
	Insalata di pomodori** e olive verdi	Patate* e fagiolini*	Carote julienne	Erbette*	Insalata verde e cetrioli**
	Pane	Pane	Pane	**Pane integrale**	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Gelato alla fragola*	Frutta fresca
	Dolce vegano	*Succo di frutta e biscotti senza latte e uova*	*Focaccia salata*	*Pane e marmellata*	*Frutta fresca*
2ª settimana	Pasta al ragu' di verdure** e piselli* frullati	Focaccia al pomodoro	Pasta al pomodoro	Crema di legumi* con orzo	Riso all'olio extravergine di oliva
	Piselli saltati o in umido	Lenticchie in umido	Hamburger di ceci	Piselli saltati o in umido	Fagioli
	Carote julienne	Insalata verde	Zucchine** al forno	Pomodori** in insalata	Patate al forno
	Pane multicereali (chiaro)	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Mousse di frutta
	Mousse di frutta	*Frutta fresca*	*Focaccia salata*	*Pane e marmellata*	*Frutta fresca*
3ª settimana	Pasta al pesto di zucchine** (senza latticini)	Passato di verdure** con crostini	Risotto al pomodoro (senza latticini)	Crema di ceci con pasta	Pasta all'olio extravergine di oliva
	Piselli saltati o in umido	Lenticchie in umido	Hamburger di ceci	Piselli saltati o in umido	Fagioli
	Pomodori** in insalata	Patate al forno	Insalata verde	Carote* brasate	Insalata mista
	Pane	**Pane integrale**	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Dolce vegano	*Fette biscottate e marmellata*	*Focaccia salata*	*Pane e marmellata*	*Frutta fresca*
4ª settimana	Pasta all'isolana	Pasta agli aromi	Pasta al pesto (pesto bio)	Crema di verdure** con farro	Riso all'olio extravergine di oliva
	Piselli saltati o in umido	Hamburger ceci	Lenticchie in umido	Piselli saltati o in umido	Fagioli
	Carote julienne	Insalata verde e mais	Zucchine** al forno	Patate* al forno	Insalata mista
	Pane	**Pane multicereali (scuro)**	Pane	Pane	Pane
	Gelato alla fragola	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Frutta fresca	*Mousse di frutta*	*Focaccia salata*	*Pane e marmellata*	*Frutta fresca*

PRODOTTI BIOLOGICI:

Farina 00
Olio extra vergine di oliva
Crescenza
Ricotta
Legumi
Cereali
Misto d'uovo pastorizzato
Verdure fresche
Polpa mela
Frutta fresca
Riso
Farina di mais
Petto di pollo
Lonza di suino
Polpa di pomodoro

PRODOTTI EQUOSOLIDALI

Banane
Barretta cioccolato

PRODOTTI DOP e IGP

Grana Padano
Parmigiano Reggiano
Bresaola

* prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

Pellegrini

Il menù entrerà in vigore il giorno 9 aprile 2018 con la seconda settimana, inoltre il gelato verrà distribuito dal 1° maggio.
I pomodori ed i cetrioli saranno disponibili dal mese di maggio, quindi per il mese di aprile saranno sostituiti con insalata verde.

COMUNE di PAVIA

Servizio Ristorazione Scolastica

Anno scolastico 2017/2018

Menù Estivo delle Scuole d'Infanzia

MENU' SENZA GLUTINE - S.G.

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Fusilli S.G. olio extravergine e Parmigiano Reggiano	Pastina **senza glutine** in brodo	Gnocchi S.G. di patate al pomodoro	Passato di legumi* con crostini S.G.	Riso all'inglese
	Mozzarella	Arrosto di vitello	Tonno al naturale	Bocconcini di tacchino impanati con pangrattato senza glutine	Frittata con formaggio
	Insalata di pomodori** e olive verdi	Patate* e fagiolini*	Carote julienne	Erbette*	Insalata verde e cetrioli**
	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Gelato*	Frutta fresca
	Dolce senza glutine	*Succo di frutta e biscotti S.G.*	*Cracker S.G.*	*Pane S.G. e cioccolato*	*Frutta fresca*
2ª settimana	Pasta S.G. al ragu' di verdure** e piselli* frullati	Pizza Margherita senza glutine	Pasta S.G. al pomodoro	Crema di legumi* con riso	Risotto alla parmigiana
	Crescenza	1/2 porzione di bresaola	Hamburger di tacchino	Coscia di pollo al forno	Merluzzo gratinato con pangrattato senza glutine
	Carote julienne	Insalata verde	Zucchine** al forno	Pomodori** in insalata	Patate al forno
	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
	Mousse di frutta	*Frutta fresca*	*Cracker S.G.*	*Pane S.G e crema alla nocciola*	*Frutta fresca*
3ª settimana	Pasta S.G. al pesto di zucchine**	Passato di verdure** con crostini S.G.	Risotto al pomodoro	Crema di ceci con pasta S.G.	Pasta S.G. al ragù di carne
	Primosale	Bruscitt	Cuori di merluzzo* gratinati con pangrattato senza glutine	Bocconcini di tacchino al forno	Frittata con patate*
	Pomodori** in insalata	Patate al forno	Insalata verde	Carote* brasate	Insalata mista
	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Dolce senza glutine	*Fette biscottate S.G. e marmellata*	*Cracker S.G.*	*Pane S.G. e cioccolato*	*Frutta fresca*
4ª settimana	Pasta S.G. all'isolana	Pasta S.G agli aromi	Pasta S.G al pesto	Crema di verdure** con riso	Risotto allo zafferano
	Robiola	Lonza alla pizzaiola	Frittata con patate*	Bocconcini di pollo impanati con pangrattato senza glutine	Cuore di merluzzo* con pomodoro e olive
	Carote julienne	Insalata verde e mais	Zucchine** al forno	Patate* al forno	Insalata mista
	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.
	Gelato	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Frutta fresca	*Mousse di frutta*	*Cracker S.G.*	*Pane S.G e crema alla nocciola*	*Frutta fresca*

PRODOTTI BIOLOGICI:

Farina 00
Olio extra vergine di oliva
Crescenza
Ricotta
Legumi
Cereali
Misto d'uovo pastorizzato
Verdure fresche
Polpa mela
Frutta fresca
Riso
Farina di mais
Petto di pollo
Lonza di suino
Polpa di pomodoro

PRODOTTI EQUOSOLIDALI

Banane
Barretta cioccolato

PRODOTTI DOP e IGP

Grana Padano
Parmigiano Reggiano
Bresaola

* prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

Pellegrini

Il menù entrerà in vigore il giorno 9 aprile 2018 con la seconda settimana, inoltre il gelato verrà distribuito dal 1° maggio.
I pomodori ed i cetrioli saranno disponibili dal mese di maggio, quindi per il mese di aprile saranno sostituiti con insalata verde.

COMUNE di PAVIA

Servizio Ristorazione Scolastica

Anno scolastico 2017/2018

Menù Estivo delle Scuole d'Infanzia

MENU' SENZA GLUTINE - S.G.- E SENZA LATTE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Fusilli S.G. olio extravergine	Pastina **senza glutine** in brodo	Gnocchi S.G. di patate al pomodoro	Passato di legumi* con crostini S.G.	Riso all'olio extravergine di oliva
	Petto di pollo	Arrosto di vitello	Tonno al naturale	Bocconcini di tacchino impanati con pangrattato senza glutine	Frittata semplice senza latticini
	Insalata di pomodori** e olive verdi	Patate* e fagiolini*	Carote julienne	Erbette*	Insalata verde e cetrioli**
	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Gelato alla fragola*	Frutta fresca
	Dolce senza glutine e latte	*Succo di frutta e biscotti S.G.e latte*	*Cracker S.G.*	*Pane S.G. e marmellata*	*Frutta fresca*
2ª settimana	Pasta S.G. al ragu' di verdure** e piselli* frullati	Pasta S.G al pesto BIO	Pasta S.G. al pomodoro	Crema di legumi* con riso	Riso all'olio extravergine di oliva
	Tonno al naturale	Bresaola	Hamburger di tacchino	Coscia di pollo al forno	Merluzzo gratinato con pangrattato senza glutine
	Carote julienne	Insalata verde	Zucchine** al forno	Pomodori** in insalata	Patate al forno
	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Mousse di frutta
	Mousse di frutta	*Frutta fresca*	*Cracker S.G.*	*Pane S.G. e marmellata*	*Frutta fresca*
3ª settimana	Pasta S.G. al pesto di zucchine**	Passato di verdure** con crostini S.G.	Risotto al pomodoro (senza latticini)	Crema di ceci con pasta S.G.	Pasta S.G. al ragù di carne
	Prosciutto cotto S.G.	Bruscitt	Cuori di merluzzo* gratinati con pangrattato senza glutine	Bocconcini di tacchino al forno	Frittata con patate* senza latticini
	Pomodori** in insalata	Patate al forno	Insalata verde	Carote* brasate	Insalata mista
	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Dolce senza glutine e latte	*Fette biscottate S.G. e marmellata*	*Cracker S.G.*	*Pane S.G. e marmellata*	*Frutta fresca*
4ª settimana	Pasta S.G. all'isolana	Pasta S.G agli aromi	Pasta S.G al pesto BIO	Crema di verdure** con riso	Risotto allo zafferano senza latticini
	Tonno al naturale	Lonza alla pizzaiola	Frittata con patate* senza latticini	Bocconcini di pollo impanati con pangrattato senza glutine	Cuore di merluzzo* con pomodoro e olive
	Carote julienne	Insalata verde e mais	Zucchine** al forno	Patate* al forno	Insalata mista
	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.
	Gelato alla fragola	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Frutta fresca	*Mousse di frutta*	*Cracker S.G.*	*Pane S.G. e marmellata*	*Frutta fresca*

PRODOTTI BIOLOGICI:

Farina 00
Olio extra vergine di oliva
Crescenza
Ricotta
Legumi
Cereali
Misto d'uovo pastorizzato
Verdure fresche
Polpa mela
Frutta fresca
Riso
Farina di mais
Petto di pollo
Lonza di suino
Polpa di pomodoro

PRODOTTI EQUOSOLIDALI

Banane
Barretta cioccolato

PRODOTTI DOP e IGP

Grana Padano
Parmigiano Reggiano
Bresaola

* prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

Pellegrini

Il menù entrerà in vigore il giorno 9 aprile 2018 con la seconda settimana, inoltre il gelato verrà distribuito dal 1° maggio.
I pomodori ed i cetrioli saranno disponibili dal mese di maggio, quindi per il mese di aprile saranno sostituiti con insalata verde.