

MENU PRIMAVERA/ESTATE IST. MARCELLINE LECCE – Infanzia

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
LUN 	Risotto alle zucchini Fesa di tacchino ai ferri Melanzane al pomodoro Pane Frutta	Pasta al pomodoro fresco e basilico Piccoli pezzetti di totani *gratinati Zucchini* trifolate Pane Frutta	Pasta al pesto Polpettine di manzo al forno Ratatouille di verdure* Pane Frutta	Pasta alla ligure Filetto merluzzo*gratinato Carote* prezzemolate Pane Frutta
MAR 	Pasta al pomodoro e ceci ½ porzione di frittatina Insalata verde Frutta Pane	Riso e lenticchie ½ porzione di frittatina Spinaci all' olio Pane Frutta	Minestrone estivo passato con patate Petto pollo *panato Insalata verde Pane Frutta	Pasta alla ghiottona Pomodori in insalata Pane Frutta
MER 	Stick di verdure crude Formaggio spalmabile Pizza Margherita Frutta	Pasta al pesto di zucchini * Arrosto di tacchino* al forno Carote* all'olio Pane integrale Frutta	Pizza margherita Formaggio spalmabile Carote* rondelle Frutta	Pasta al pesto di zucchini Uova strapazzate Fagiolini * all'olio Pane integrale Frutta
GIO 	Pasta con ricotta in bianco Bocconcini di pollo* al forno Zucchini all'olio Pane Frutta	Pasta alla crudaiola Hamburger di vitello Pomodori in insalata Pane Frutta	Riso all'inglese Filetto di platessa* al pomodoro fresco Zucchini * al vapore Pane Frutta	Chicche di patate al pomodoro Straccetti di tacchino all' ortolana Insalata verde Pane Frutta
VEN 	Pasta al pesto Filetto di merluzzo *gratinato Carote* al vapore Pane Frutta	Pasta al ragù di pesce* ½ porzione di stracchino Insalata di fagiolini* Pane Frutta	Pasta con piselli ½ porzione di frittatina Pane Frutta	Pasta con lenticchie ½ porzione di grana padano Melanzane trifolate Pane Frutta

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. È fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile"

*Legenda: * prodotto surgelato/congelato all'origine*

Note:

- È prevista la somministrazione di pane integrale una volta alla settimana.
- È prevista la somministrazione di pane ridotto contenuto in sale (<1,7%).
- Il pane viene distribuito con il secondo piatto.
- È previsto l'utilizzo ridotto di "solo sale iodato".
- Viene utilizzato solo olio extravergine di oliva a crudo
- Non vengono utilizzati dado ed insaporitori vari. Salvo diversa indicazione in menu, non aggiungere formaggio grattugiato alle pietanze.

La frutta viene somministrata a metà mattina