



ISTITUTO PARITARIO "CRISTO RE"



MENU' GIUGNO – Piccoli 0-3

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
Lunedì	Pastina o riso con crema di piselli* Merluzzo lessato* olio e limone Purè di patate Frullato/centrifugato con frutta	Pasta con sugo alla siciliana Frittatina Insalata verde Frutta di stagione	Insalata di riso Ricotta di bufala Pomodori Frutta di stagione	Pastina pomodoro e basilico Filetti di merluzzo* olio e limone Patate lesse olio e prezzemolo Frutta di stagione
Martedì	Pastina/riso con zucchine e stracchino Scaloppine di petto di pollo Carotine lesse/crema di carote Frullato/centrifugato con frutta	Pastina con ricotta Salsicette di pollo e tacchino Patate al forno o lesse all'olio Frutta di stagione	Pastina al pomodoro e basilico Filetti di merluzzo* alla livornese Fagiolini all'olio EVO Frutta di stagione	Pasta con ricotta Straccetti di pollo Insalata verde Frutta di stagione
Mercoledì	Pastina al pomodoro Ricotta Spinaci* Frullato/centrifugato con frutta	Pastina pomodoro e basilico Straccetti di manzo Piselli Frutta di stagione	Pastina con crema di zucchine Cotoletta di prosciutto Insalata verde Frutta di stagione	Insalata di riso Frittatina al forno Fagiolini all'olio EVO Frutta di stagione
Giovedì	Passato di verdure con pastina Cotoletta di prosciutto al forno Vellutata di zucchine Frullato/centrifugato con frutta	Gâteau di patate Ricotta Pomodori Frutta di stagione	Pastina o riso con piselli Carne macinata con rosmarino Vellutata di carote Frutta di stagione	Pastina con passato di verdure Polpettine in umido Purè di patate/piselli Frutta di stagione
Venerdì	Pastina al pesto delicato Formine di merluzzo* al forno Fagiolini lessi all'olio EVO Frullato/centrifugato con frutta	Pizza / Pasta al pomodoro Bastoncini di merluzzo* al forno Purè di patate Frutta di stagione	Pizza / Pasta al pomodoro Nuggets di merluzzo* al forno Pomodori Frutta di stagione	Pizza/ Pasta al pomodoro Bastoncini di merluzzo* al forno Patatine Frutta di stagione

*I piatti contrassegnati con asterisco possono essere preparati con materie prime surgelate/congelate all'origine

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.