

INVERNALE

DA OTTOBRE A MARZO



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 ª	Pasta alla norma	Riso e piselli	Tortellini al ragù	Pasta al pesto	Pasta e ceci
	Prosciutto cotto	Bocconcini di pollo	Mozzarelline	Salsiccia di vitello	Quick
	Insalata verde	Patate al forno	Pomodori	Carote lesse	Fagioli* all'olio
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
2 ^a	Passato di verdura* con riso	Pasta al pomodoro	Pasta e lenticchie	Pasta al forno	Pasta e patate
	Prosciutto cotto	Salsiccia di pollo	Tonno all'olio	Bocconcini di maiale	Ricotta
	Carote crude	Insalata mista	Pomodori	Patate al forno	Zucchine* trifolate
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3 °	Gnocchetti alla sorrentina	Pasta e lenticchie	Pasta al forno	Minestrone con pasta	Riso con piselli
	Mozzarelline	Hamburger	Bocconcini di pollo	Prosciutto cotto	Bastoncini di pesce*
	Pomodori	Fagiolini* all'olio	Patate al forno	Insalata verde	Carote julienne
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4 ^a	Risotto ai funghi	Pasta e fagioli	Pasta e patate	Pasta al ragù	Pasta e lenticchie
	Quick	Arrotolato di tacchino	Mozzarella	Polpette	Tonno all'olio
	Insalata mista	Patate all'olio	Carote lesse	Insalata verde	Pomodori
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

SCUOLA DELL'INFANZIA 2015/2016

COMUNE DI MOLFETTA

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti.

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 23/10/2015 - Validato da: Ilenia chimera