



Asilo Infantile Cristina di Belgioioso

Scuola Materna Paritaria Ente morale senza scopo di lucro di ispirazione cristiana

20085 LOCATE DI TRIULZI (Milano) - Via Croce Rossa, 9 - Tel./Fax 02.9079250

Sito web: scuolacristinabelgioioso.com - C.F. 80147770152 - P. IVA 07109000153



CUCINA INTERNA MENU' AUTUNNO-INVERNO

(in vigore da lunedì 3 ottobre 2022)

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana	Quinta settimana
LUNEDI'	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Spinaci Pane Frutta di stagione	Pasta e ceci Formaggio * Carote Pane Frutta di stagione	Ravioli di magro Uova sode Coste Pane Frutta di stagione	Pasta con prosciutto cotto e piselli Mozzarella Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tacchino a fette Cavolfiori Pane Frutta di stagione
MARTEDI'	Pasta al ragù Insalatona Pane Dolce Frutta di stagione	Pasta con tonno Tortino di verdure Pane Frutta di stagione	Crema di lenticchie Bresaola Zucchine Pane Frutta di stagione	Risotto Polpette ricotta e patate Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Tortino di legumi Pane Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Pastina in brodo Pizza margherita Pane Yogurt	Lasagne Finocchi Pane Yogurt	Spezzatino con polenta e piselli Pane Yogurt	Pastina in brodo Pizza margherita Pane Frutta di stagione	Passato di verdura Scaloppine Spinaci Pane Frutta di stagione
GIOVEDI'	Pasta con zucchine Platessa Broccoli Pane Frutta di stagione	Risotto al parmigiano Crocchette di pesce Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Platessa Insalata Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pesto Seppioline Finocchi Pane Dolce	Pasta con olive Bastoncini di pesce Pomodori Pane Yogurt
VENERDI'	Pasta agli aromi Pollo al forno Fagiolini Pane Frutta di stagione	Zuppa di farro Carne alla pizzaiola Purè di patate Pane Frutta di stagione	Passato di verdura Insalata di pollo Pane Frutta di stagione	Zuppa di orzo Cotoletta Tris di verdure Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo Straccetti di pollo Insalata Pane Frutta di stagione

*I formaggi vengono proposti con una certa varietà: asiago, formaggi spalmabili, mozzarella, ecc.

La mensa utilizza pasta biologica e olio extra vergine d'oliva biologico.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di riferimento della cucina.

Il menù potrebbe subire delle variazioni, di cui le famiglie saranno informate tramite lavagnetta del "Menù del giorno", in base alle disponibilità dei fornitori.