Menù Primavera Estate
24-36 mesi

SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima	**Farfalline mantecate olio e grana** (all. 1, 7) **Frittatina di patate e porri stufati** (all. 3, 7) Insalata mista di stagione Frutta fresca	**Pappa al pomodoro toscana** (all. 1, 7, 9) Coscetta / Pepite di pollo arrosto Misto di crudità Frutta fresca	**Pizza margherita con origano** (all. 1, 7, 9) **Crescenza** (all. 7) Carote a bastoncino Frutta fresca	**Risotto con crema di carote** (all. 7, 9) **Polpettine di manzo** (all. 1, 3, 7) Patate al vapore Frutta fresca	**Vellutata del contadino tiepida con pastina** (all. 1, 7, 9) **Filetti di platessa* al forno** (1, 4) Carote e fagiolini* Frutta fresca
Seconda	**Insalata di riso / Insalata di pasta tricolore** (all. 1, 7) **Fesa di tacchino al limone** (all.1) Insalata **Yogurt** (all. 7)	**Fusilli al pesto con patate e fagiolini*** (all. 1, 7) **Caciotta dolce** (all.7) Zucchine trifolate Frutta fresca	**Pennette al pomodoro fresco** (all. 1, 7, 9) Sformatino di legumi e zucchine (tipo cecina) Pomodori in insalata Frutta fresca	**Pasta al pesto** (all. 1, 7) (all. 1, 7) Arista al forno Fagiolini* all'olio Frutta fresca	**Zuppa di verdura alla frantoiana con fiocchi di orzo perlato** (all. 1, 7, 9) **Crocchette di baccalà*** (all. 1, 3, 4) Misto di crudità Frutta fresca
Terza	**Reginette con ricotta in salsa aurora** (all. 1, 3, 7, 9) **Tortino di verdura** (all. 3, 7) Spinaci* all'olio Frutta fresca	**Risotto primavera** (all. 7, 9) **Filetti di platessa* al forno** (all. 1, 4) Misto di crudità Frutta fresca	**Conchigliette in crema di zucchine** (all. 1, 7) **Bocconcini di petto di tacchino arrosto** (all. 1) Patate al forno Frutta fresca	**Pizza margherita con origano** (all. 1, 7, 9) Prosciutto cotto Insalata mista con pomodori Frutta fresca	**Tortiglioni / Maccheroncini al ragù con rosmarino** (all. 1, 7, 9) **Stracchino** (all. 7) Carote a bastoncino Frutta fresca
Quarta	**Chicche in crema di zucchine** (all. 1, 7) **Tortino gratinato di legumi e patate** (all. 1, 3, 7) Fagiolini* lessi/finocchi nature Frutta fresca	**Farfalle pomodoro e basilico** (all. 1, 7, 9) **Frittata di verdura** (all. 3, 7) Insalata di pomodori Frutta fresca	**Gnocchetti sardi al pesto** (all. 1, 7) **Filetto di merluzzo* al forno** (all. 1, 4) Piselli* saltati all'olio **Yogurt** (all. 7)	**Risotto alla parmigiana** (all. 7, 9) **Bocconcini di manzo alla pizzaiola con capperi** (all. 9) Patate prezzemolate Frutta fresca	**Passato di verdura con pastina** (all. 1, 7, 9) **Mozzarella alla caprese** (all. 7) con Insalata e pomodori Frutta fresca

TABELLA ALLERGENI, sostanze che provocano allergie o intolleranze nel rispetto del Regolamento CE 1169/2011. I piatti in **grassetto** contengono allergeni.

1.**Cereali contenente glutine**, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	6.**Soia** e prodotti a base di soia, tranne l'olio e grasso di soia	11.**Semi di sesamo** e prodotti a base di semi mi sesamo
2.**Crostacei** e prodotti a base di crostacei	7.**Latte** e prodotti a base di latte, incluso lattosio	12.**Anidride solforosa e solfiti** (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO2
3.**Uova** e prodotti a base di uova	8.**Frutta a guscio**, cioè mandorle, noci comuni, anacardi,noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	13.**Lupini** e prodotti a base di lupini
4.**Pesce** e prodotti a base di pesce	9.**Sedano** e prodotti a base di sedano	14.**Molluschi** e prodotti a base di molluschi
5.**Arachidi** e prodotti a base di arachidi	10.**Senape** e prodotti a base di senape	

I piatti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati o contenere alimenti surgelati.

04-04-2017

CENTRO GIOCO EDUCATIVO MAGO GIRÒ DI TAGLIAFIERRO CRISTINA
Via Vittorio Veneto 19, 54100 Marina di Massa (MS) - P.Iva 01188260457
Cel. (+39) 333 32 55 753 - www.asilonidomagogiro.it - info@asilonidomagogiro.it