

# Menù Scuola Infanzia INVERNALE FONDAZIONE GAIBAZZI - CAVALLI ETS S. Secondo Parmense

Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1	Merenda	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	
	Pranzo	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Passato di verdura con pasta</li> <li>● Frittata con verdure</li> <li>● Verza</li> <li>● Pane Artigianale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pasta al pomodoro Bio</li> <li>● Cotoletta di pollo al forno</li> <li>● Cavolfiore</li> <li>● Pane Artigianale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pastasciutta con ceci in crema</li> <li>● Crocchette di verdura</li> <li>● Carote Bio</li> <li>● Pane Artigianale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Risotto con la zucca</li> <li>● Bocconcini di tacchino al forno</li> <li>● Insalata</li> <li>● Pane Artigianale</li> </ul>	
	Merenda	Frutta fresca di stagione biologica	Pane Artigianale e marmellata	Frutta fresca Biologica	Spremuta e biscotti	Yogurt
2	Merenda	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	
	Pranzo	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Passato di verdura con crostini</li> <li>● Pizza Margherita Artig.</li> <li>● Insalata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pasta ricotta e spinaci</li> <li>● Prosciutto cotto A.Q. e crudo di Parma A.Q.</li> <li>● Carote Bio</li> <li>● Pane Artigianale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Risotto ai broccoli</li> <li>● Polpette di vitellone</li> <li>● Spinaci</li> <li>● Pane Artigianale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Brodo vegetale con pasta</li> <li>● Crocchette di lenticchie</li> <li>● Finocchi Bio</li> <li>● Pane Artigianale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pasta olio extra vergine di oliva e Parmigiano A.Q.</li> <li>● Polpette di merluzzo al Forno</li> <li>● Verza</li> <li>● Pane Artigianale</li> </ul>
	Merenda	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Torta e karkadè	Frutta fresca di stagione biologica	Focaccia Artigianale all'olio evo e succo	Yogurt

**AZIENDA U.S.L. DI PARMA**  
 SERVIZIO CUCINE ALIMENTARI NUTRIZIONE  
 24 mesi, Edificato Alta Qualità di  
 Contratto n. 21/24.

In questo menù vengono utilizzati: Olio extravergine di oliva Italiano, Prosciutto Cotto Alta qualità, Prosciutto Crudo Alta qualità stagionatura minima 24 mesi, prodotti artigianali, prodotti biologici in base alla stagionalità e reperibilità, pesce pescato in zone autorizzate e controllate.

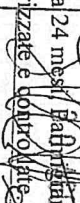
**SI RICORDA CHE IL MENU' PUO' VARIARE IN BASE ALLA REPERIBILITA' DELLA STAGIONE O INCONVENIENTI INTERNI ALLA CUCINA**

# Menù Scuola Infanzia INVERNALE FONDAZIONE GAIBAZZI - CAVALLI ETS S. Secondo Parmense

Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERI'	
3	Merenda	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	
	Pranzo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta ai broccoli</li> <li>• Frittata al forno</li> <li>• Carote Bio</li> <li>• Pane Artigianale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta olio evo e parmigiano A. Q.</li> <li>• Hamburger di Bovino</li> <li>• Finocchi Bio</li> <li>• Pane Artigianale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gnocchi al pomodoro Bio</li> <li>• Platessa impanata al forno</li> <li>• Cavolfiore</li> <li>• Pane Artigianale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Passato di Verdura con Orzo</li> <li>• Cotoletta di Pollo</li> <li>• Patate Bio lesse</li> <li>• Pane Artigianale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riso con la zucca</li> <li>• Farinata di ceci</li> <li>• Verza</li> <li>• Pane Artigianale</li> </ul>
	Merenda	Frutta fresca Biologica	Latte e biscotti	Crackers e Spremuta di Arancia	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione biologica
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERI'	
4	Merenda	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica
	Pranzo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Passato di verdura con crostini</li> <li>• Pizza margherita Artig.</li> <li>• Insalata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risotto con broccoli</li> <li>• Crocchette di legumi</li> <li>• Carote Bio</li> <li>• Pane Artigianale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta al pomodoro Bio</li> <li>• Straccetti di tacchino al limone</li> <li>• Spinaci</li> <li>• Pane Artigianale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Passato di verdura con riso integrale</li> <li>• Crocchette di ricotta</li> <li>• Finocchi Bio</li> <li>• Pane Artigianale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta olio evo e parmigiano A. Q.</li> <li>• Polpette di merluzzo</li> <li>• Broccoli</li> <li>• Pane Artigianale</li> </ul>
	Merenda	Frutta fresca di stagione biologica	Torta per compleanni e Karkadè	Focaccia Artigianale all'olio evo e succo	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Yogurt

In questo menù vengono utilizzati: Olio extravergine di oliva Italiano, Prosciutto Cotto Alta qualità, Prosciutto Crudo Alta qualità stagionatura minima 24 mesi, Baffetto 2014 Qualità di montagna 24 mesi, prodotti alimentari italiani, prodotti artigianali, prodotti biologici in base alla stagionalità e reperibilità, pesce pescato in zone autorizzate e controllate.

SI RICORDA CHE IL MENU' PUO' VARIARE IN BASE ALLA REPERIBILITA' DELLA STAGIONE O INCONVENIENTI INTERNI ALLA CUCINA

AZIENDA U.S.L. DI PARMA SERVIZIO BIENESSERE ALIMENTARE E NUTRIZIONE  2014 Qualità di
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------