



MENU ESTIVO SCUOLA DELL'INFANZIA ANNO 2024

Settimana – 10/14 giugno

Spuntino: MOUSSE DI FRUTTA

Lun. Pasta al pomodoro, uova strapazzate, carote julienne

Spuntino: YOGURT

Mar. Risotto allo zafferano, bastoncini di pesce no pre- fritti, pomodori in insalata

Spuntino: SPREMUTA O SUCCO

Mer. Pasta al pesto, bocconcini di pollo al limone, fagiolini

Spuntino: MOUSSE DI FRUTTA

Gio. Risotto ai piselli, formaggio mezza razione, insalata verde

Spuntino: FRUTTA

Ven. Pasta al tonno, merluzzo gratinato, zucchine

Settimana – 17/21 giugno

Spuntino: MOUSSE DI FRUTTA

Lun. Insalata mista, riso pilaf, pollo Picasso

Spuntino: YOGURT

Mar. Gnocchetti sardi ricotta e pomodoro, frittata, zucchine

Spuntino: MOUSSE DI FRUTTA

Mer. Carote julienne, pizza rossa, formaggio

Spuntino: SPREMUTA O SUCCO

Gio. Pasta con ragù di lenticchie, morbidelle di verdura, pomodori in insalata

Spuntino: MOUSSE DI FRUTTA

Ven. Risotto curcuma e zucchine, merluzzo al limone, fagiolini

Settimana – 24/28 giugno

Spuntino: MOUSSE DI FRUTTA

Lun. Pomodori, insalata di riso prosciutto cotto e formaggio

Spuntino: FRUTTA

Mar. Pasta aromi, burger di biette, carote julienne

Spuntino: SPREMUTA O SUCCO

Mer. Risotto al pomodoro, uova strapazzate, insalata mista

Spuntino: YOGURT

Gio. Pasta al pesto fresco di zucchine, bastoncini di pesce no pre-fritti, biette

Spuntino: MOUSSE DI FRUTTA

Ven. Orzotto allo zafferano, polpette di carne, insalata verde

MERENDE POMERIDIANE:

Yogurt e biscotti

Pane e marmellata

Budino

The e torta

Succo di arance e focaccia

N.B.

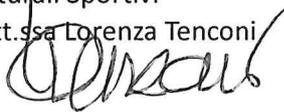
Gli alimenti saranno preparati e presentati come indicato nel documento: "Linee di indirizzo per la prevenzione al soffocamento da cibo" – www.salute.gov.it. Pertanto, i secondi piatti, i contorni crudi e cotti e la frutta saranno tritati, frullati o ridotti in piccoli pezzi in base alla tipologia.

- Il formato della pasta dovrà essere idoneo all'età dei consumatori
- Il pane è a ridotto contenuto di sale (1,7% riferito alla farina) e viene somministrato dopo il primo piatto alternando il pane comune al pane integrale;
- Il Pesce surgelato/congelato: è un prodotto proveniente da pesca sostenibile
- Per il condimento dei cibi, sono utilizzati, a crudo olio extra vergine di oliva e sale iodato
- I contorni seguiranno andamento stagionale
- Il menù potrà subire, saltuariamente, delle modifiche
- Prodotti congelati/surgelati: Verdure per contorni cotti e minestre, pesce, gelato, pasta per lasagne, ravioli
- La merenda sarà erogata agli iscritti al post-scuola comunale.
- Nella giornata di somministrazione della focaccia e dei piatti "unici", come prima portata sarà distribuito il contorno.
- Il riso pilaf sarà servito unitamente al pollo/tacchino con le verdure

Biologa Nutrizionista
Dott.ssa Gloria Canzi



Il Direttore di Settore Servizi Educativi
Culturali Sportivi
Dott.ssa Lorenza Tenconi



Il Sindaco
Dott. Daniele Davide Barletta

