

MENU' INVERNALE SCUOLE DELL'INFANZIA ANNO SCOLASTICO 2022- 2023 – NO FRUTTA SECCA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimane 31/10 26/12 20/2	Spuntino: mousse	Spuntino: yogurt	Spuntino: spremuta	Spuntino: torta **	Spuntino: mousse
	Pasta integrale AL PESTO DI ZUCCHINA	Risotto alla zucca**	Pastina **	Pasta agli aromi	Risotto ai piselli **
	Uova strapazzate	Spezzatino di pollo in umido con verdura	Polpette di pesce	Arrosti di tacchino all'arancia	Asiago DOP raz. ridotta
	Zucchine trifolate	Carote	Patate prezzemolate	Insalata	Broccoli
Settimane 7/11 2/1 27/2	Spuntino: mousse	Spuntino: torta **	Spuntino: spremuta	Spuntino: yogurt	Spuntino: mousse
	Pasta integrale al ragù di verdura	Pasta e fagioli**	Pasta al tonno	Risotto alla parmigiana**	Pizza al pomodoro
	PESCE GRATINATO	Polpette di verdura	Frittata al formaggio	Pollo al limone	Crescenza
	Misto di verdura	Fagiolini	Spinaci	Insalata	Carote julienne
Settimane 14/11 9/1 6/3	Spuntino: mousse	Spuntino: yogurt	Spuntino: spremuta	Spuntino: torta**	Spuntino: mousse
	Pasta in salsa aurora	Risotto allo zafferano **	Pasta integrale pomodoro e basilico	Minestrone con riso **	Riso pilaf
	Uova strapazzate al pomodoro	Bocconcini di tacchino all'arancia	Bastoncini di pesce non pre-fritti **	Tortino di patate	Bocconcini di pollo Picasso
	Zucchine trifolate	Insalata	Tris di Verdure al Vapore	Spinaci	Fagiolini
Settimane 21/11 16/1 13/3	Spuntino: mousse	Spuntino: yogurt	Spuntino: torta **	Spuntino: spremuta	Spuntino: mousse
	Pasta vegetale al ragù di lenticchie **	Risotto alle carote **	Pasta integrale AL POMODORO	Pastina **	Cous cous alle verdure
	Primo sale ½ razione	Merluzzo al limone	Frittata alle zucchine	Arrosti di vitello	Bocconcini di carne in umido
	Fagiolini	Mix di verdure	Carote	Purè di patate	Insalata mista
Settimane 28/11 23/1 20/3	Spuntino: mousse	Spuntino: yogurt	Spuntino: spremuta	Spuntino: torta **	Spuntino: mousse
	Pasta integrale alla pizzaiola	Risotto curcuma e zucchine **	Pasta alla ricotta	Crema di patate e carote con crostini **	Ravioli di Magro**
	Uova strapazzate con formaggio	Pollo agli agrumi	Polpette di legumi **	Bastoncini di pesce non pre-fritti **	Montasio DOP (½ razione)
	Insalata	Fagiolini	Carote	Misto di verdure	Spinaci

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimane 5/12 30/1 27/3	Spuntino: mousse	Spuntino: yogurt	Spuntino: spremuta	Spuntino: torta **	Spuntino: mousse
	Pasta al pesto di zucchine	Fagiolini	Risotto ai piselli**	Pappa al pomodoro **	Riso Pilaf
	PLATESSA GRATINATA	Lasagne al ragù di carne**	Tortino patate e formaggio**	Mozzarella	Pollo Picasso
	Insalata		Carote	Misto di Verdura al Vapore	Zucchine trifolate
Settimane 12/12 6/2	Spuntino: mousse	Spuntino: yogurt	Spuntino: torta**	Spuntino: spremuta	Spuntino: mousse
	Risotto al pomodoro**	Polenta**	Pasta e fagioli **	Pasta al tonno	Minestra di riso**
	Tortino di pesce	Spezzatino	Asiago ½ razione	Uova strapazzate	Tacchino agli agrumi

	Fagiolini	Spinaci	Broccoli	Insalata	Patate
Settimane 19/12 13/2	Spuntino: mousse	Spuntino: yogurt	Spuntino: spremuta	Spuntino: torta**	Spuntino: mousse
	Pasta integrale AL PESTO DI ZUCCHINE	Risotto alla parmigiana**	Pasta con ragù vegetale	Crema di zucca riso**	Pasta agli aromi
	Bastoncini di pesce non pre-fritti**	Frittata alle patate	Bocconcini di pollo al limone	Formaggio spalmabile	Polpettone di tacchino e verdure
	Misto di verdura	Insalata	Carote al vapore	Patate al forno	Zucchine

MERENDE

Yogurt + mousse di frutta o BUDINO**	Torta casalinga** e The O focaccia** e The	Pane e cioccolato fondente**	Latte bio* e biscotti**	Pane e confettura**
---	---	---------------------------------	-------------------------	---------------------

Menu di Natale 21/12:

Merenda Mattino: clementini;

Pranzo: Pasta pasticciata, brasato con purè, dolce natalizio.**

Menu di Carnevale 22/03:

Merenda: yogurt alla frutta;

Pranzo: Patate al forno, hamburger, insalata arlecchino, dolce.**

N.B.

***La Mousse di frutta o la spremuta, ecc. saranno distribuite a metà mattina o dopo pranzo, secondo quanto richiesto dalle Direzioni Didattiche; La mousse e il succo di frutta non contengono zuccheri aggiunti, la spremuta è preparata con arance fresche .**

- La preparazione degli alimenti dovrà rispettare le indicazioni riportate dal documento: LINEE DI INDIRIZZO PER LA PREVENZIONE DEL SOFFOCAMENTO DA CIBO IN ETA' PEDIATRICA - Ministero della Salute
- Il formato della pasta dovrà essere idonea all'età dei consumatori
- Per il condimento dei cibi, sono utilizzati, a crudo olio extra vergine di oliva di produzione biologica e sale iodato
- I contorni seguiranno andamento stagionale
- Il menù potrà subire, saltuariamente, delle modifiche
- 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

IN MAIUSCOLO LE VARIAZIONI DI MENU

NOTA BENE:

- **LA MERENDA: GLI ALIMENTI CONTRASSEGNA TI CON IL SIMBOLO ** SARA' PRIVA DI FRUTTA SECCA**
- **LA DIETISTA CHE SVILUPPA LE DIETE GIORNALIERE VERIFICHERA' COMUNQUE PRIMA DI PROCEDERE ALLA LETTURA DELLE ETICHETTE DEI PRODOTTI ED ALLE VERIFICHE DELLE RICETTE.**

REDATTO DALLA DIETISTA