

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

	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	Risotto alla zucca	Pastina	Pasta agli aromi	Risotto ai piselli
	Uova strapazzate	Spezzatino di pollo in umido con verdura	Polpette di pesce	Arrosto di tacchino all'arancia	Asiago DOP raz. ridotta
	Zucchine trifolate	Carote	Patate prezzemolate	Insalata	Broccoli
Settimane 7/11 2/1 27/12	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 impanato	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 alla Portofino	Pastina	Cous cous alle verdure
	Primo sale ½ razione	Merluzzo al limone	Frittata alle zucchine	Arrosto 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 impanata	LASAGNE AL RAGU' VEGETALE	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	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 PASTICCATA AL RAGU' VEGETALE, 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'

. I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON IL SIMBOLO * SONO PRIVI DI CARNE DI MAIALE O DERIVATI

LA DIETISTA CHE SVILUPPA LE DIETE GIORNALIERE VERIFICHERA' COMUNQUE PRIMA DI PROCEDERE

ALLA LETTURA DELLE ETICHETTE DEI PRODOTTI ED ALLA VERIFICA DELLE RICETTE

REDATTO DALLA DIETISTA