



MENU ESTIVO SCUOLA DELL'INFANZIA ANNO 2023

Settimana – 12/16 giugno

Spuntino: MOUSSE DI FRUTTA

Lun. Pasta al pomodoro, frittata con zucchine, fagiolini

Spuntino: YOGURT

Mar. Risotto allo zafferano, bastoncini di pesce, pomodori in insalata

Spuntino: SPREMUTA O SUCCO

Mer. Pasta olio e parmigiano, polpette di verdura, zucchine trifolate

Spuntino: MOUSSE DI FRUTTA

Gio. Insalata, riso pilaf e pollo Picasso

Spuntino: TORTA

Ven. Pasta al ragù di lenticchie, asiago ½ raz., carote

Settimana – 19/23 giugno

Spuntino: MOUSSE DI FRUTTA

Lun. Pasta al pesto, pesce gratinato, fagiolini

Spuntino: YOGURT

Mar. Risotto alla parmigiana, uova strapazzate, mix di verdure

Spuntino: MOUSSE DI FRUTTA

Mer. Pasta al ragù di verdura, fesa di tacchino julienne, carote julienne

Spuntino: TORTA

Gio. Insalata, focaccia, ½ raz. prosciutto cotto e ½ raz. asiago

Spuntino: SPREMUTA O SUCCO

Ven. Pasta integrale alle olive, bocconcini di pollo al limone, pomodori in insalata

Settimana – 26/30 giugno

Spuntino: MOUSSE DI FRUTTA

Lun. Risotto alla barbabietola, frittata al formaggio, insalata mista

Spuntino: TORTA

Mar. Pasta al tonno, bocconcini di pollo gratinati, biette

Spuntino: SPREMUTA O SUCCO

Mer. Pasta ai piselli, polpette di verdura, insalata

Spuntino: YOGURT

Gio. Pasta al pomodoro, pesce agli aromi, carote al vapore

Spuntino: MOUSSE DI FRUTTA

Ven. Pizza rossa, formaggio, insalata e gelato

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;

Orzo, farro e pasta: sono prodotti biologici e Km 0/filiera corta

Cereali in chicchi, farine e Pasta: sono prodotti biologici

Bresaola della Valtellina IGP, Prosciutto crudo Dop, Prosciutto cotto alta qualità: sono prodotti bio

Grana Padano, Casera, Provolone dolce e Montasio sono formaggi DOP

Il Parmigiano Reggiano è DOP

Yogurt Bio

Ortaggi e verdure surgelati: i prodotti comunemente utilizzati sono biologici es: minestrone, fagiolini, patate, legumi, carote, ecc.

Ortaggi e verdure fresche: i prodotti comunemente utilizzati sono biologici o a filiera corta es: carote, zucchine, ecc.

Frutta: pesche e Kiwi a lotta integrata, Ananas e Banana: del mercato equo solidale

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

