

SCUOLA DELL'INFANZIA "Cuore Immacolato di Maria"
MENU' autunno – inverno
Anno 2020/2021

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° settimana	Passato di verdura con orzo Frittata con verdure di stagione Verdura cotta o cruda *	Gnocchetti con crema di verdura* Filetto di pesce al forno Verdura cotta o cruda *	Vellutata di zucchine* con riso** Formaggio Asiago Patate al forno *** Verdura cruda*	Pasta all'ortolana Polpettine al sugo Verdura cotta o cruda *	Pasticcio al ragù di carni bianche al forno Insalata verde * Verdura cotta*
2° settimana	Pasta e fagioli Verdura cotta e cruda * Dessert ****	Pasta integrale all'ortolana Cosce di pollo al rosmarino Cappuccino in tegame*	Crema di carote* con orzo** Ricotta fresca Verdura cotta o cruda *	Crema di zucca e orzo** Filetto di pesce al forno Verdura cotta o cruda *	Verdura cruda* Pizza margherita Dessert ****
3° settimana	Pasta ripiena alle verdure Bis/tris di verdure e legumi di stagione Dessert ****	Crema di zucchine e porri con cereali Formaggio Asiago Verdura cruda* Patate al forno***	Spezzatino con polenta Piselli in tegame* Carote al vapore*	Spaztite al sugo di verdure Prosciutto cotto Bis/tris di verdure di stagione	Passato di verdura con riso** Crocchette di pesce al forno con panatura domestica Carote alla julienne*
4° settimana	Pasta integrale al pomodoro Frittata con verdure di stagione Verdure cotte o crude*	Passato di verdura con orzo** Polpette di ceci Patate al vapore*** Verdura cruda*	Pasta all'olio extrav.d' oliva Petti di pollo alla salvia Cappuccino in tegame*	Minestra di brodo vegetale Polpette di pesce al forno Patate al forno***	Verdura cruda* Pizza margherita Dessert ****

Ogni giorno a pranzo verranno serviti: pane comune o semi integrale, acqua naturale di rubinetto. Merenda mattino e pomeriggio come indicato sotto.

****Dessert: Il dessert previsto nei giorni con piatto unico, può essere composto da: frutta fresca, yogurt, dolce alla frutta o crostata fatta dalla scuola, budino o gelato.

La merenda del mattino e del pomeriggio è principalmente a base di frutta di stagione, alternata a volte con pane, yogurt, dolce alla frutta o crostata fatta dalla scuola, budino o gelato.

Per frutta fresca di stagione s'intende la frutta elencata nel calendario allegato.

* o altra verdura di stagione (vedi calendario della verdura allegato) ** o altra tipologia di cereale (orzo, farro, miglio, grano, cous cous, riso ecc.)

***le patate possono essere al forno o bollite o pure di patate o patate al pomodoro

Panatura domestica: l'alimento viene passato nel pangrattato o uova e pangrattato

Le grammature degli alimenti rispettano quelle previste dalle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", Regione del Veneto, 2017

Il menù potrà subire variazioni per esigenze di servizio.



13 OTT. 2020.

Regione del Veneto-Azienda ULSS n.7
 Dipartimento di Prevenzione
 U.O.C. Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 La Dietista
 Dr.ssa Elisa Grendene