

SCUOLA DELL'INFANZIA G. VAJARINI DI NADRO – Mensa Interna

MENU' AUTUNNO-INVERNO (dal mese di ottobre)



12/08/19

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI FESA DI TACCHINO AL FORNO VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL TONNO (**) POLPETTINE DI MERLUZZO AL FORNO VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO (***) POLPETTINE DI TACCHINO AL FORNO VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL SUGO DI VERDURE SCALOPPINE DI POLLO ALLA PIZZAIOLA VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI	4° MARTEDI'
PASTA AL POMODORO POLPETTINE DI MANZO AL FORNO VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	MINESTRONE DI VERDURE E LEGUMI FRITTATA DI VERDURE AL FORNO PATATE/PURE' DI PATATE PANE FRUTTA DI STAGIONE	VERDURE MISTE PIZZA MARGHERITA PANE FRUTTA DI STAGIONE	CREMA DI LEGUMI CON CROSTINI PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI PATATE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
VERDURE MISTE PIZZA MARGHERITA PANE FRUTTA DI STAGIONE	FUSILLI AL POMODORO SCALOPPINE DI POLLO E LIMONE VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI FESA DI VITELLO AL FORNO VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	VERDURE MISTE PASTA AL RAGU' E BECCAMELLA AL FORNO PANE MACEDONIA DI FRUTTA
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
CREMA DI VERDURE CON CROSTINI POLLO AL FORNO PURE' DI PATATE PANE FRUTTA DI STAGIONE	VERDURE MISTE CONIGLIO CON POLENTA E PISELLI PANE MACEDONIA DI FRUTTA	RISO IN BIANCO (*) CROCCHETTE DI LEGUMI AL FORNO VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO FORMAGGIO VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
RISOTTO GIALLO SOGLIOLA AL FORNO VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	GNOCCHI DI PATATE PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO NASELLO AL FORNO VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA SOGLIOLA AL FORNO VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE

(**) TONNO al NATURALE, confezionato in vetro (***) PESTO fresco: basilico, olio extra vergine di oliva, parmigiano/pecorino, pinoli o confezionato senza aglio, in vetro

PESCE: deve essere assicurata una accurata delicatura

VERDURE MISTE: offrire possibilmente due verdure a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE E COTTE – condire solo con olio extra vergine di oliva
N.B. le patate, per il contenuto in amido, non vanno considerate verdure, quindi devono essere somministrate solo quando specificate nel menù, prevedendo sempre anche un contorno di verdure.

FRUTTA: assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, meglio se distribuita a metà mattina e di tanto in tanto alternarla con MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA, senza aggiunta di zucchero **TORTA della cuoca** (torta margherita, torta allo yougur, torta di mele/frutta o con confettura) **1 VOLTA AL MESE** per festeggiare compleanni, meglio proposta all'intervallo di metà mattina, ma mai in sostituzione della frutta fresca prevista al pasto.

Si utilizzano solo: **PREPARATO PER BRODO VEGETALE** senza glutammato, **SALE IODATO**, **PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE e (*) OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA** sia per condimenti a crudo che per la cottura.

SCUOLA DELL'INFANZIA G. VAJARINI DI NADRO – Mensa Interna

MENU' PRIMAVERA-ESTATE (dal mese di marzo)

12/08/19



1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
GNOCCHI DI PATATE FESA DI TACCHINO AL FORNO VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL SUGO VEGETALE FORMAGGIO VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO (***) TACCHINO CON PANATURA LEGGERA AL FORNO VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI	4° MARTEDI'
VERDURE MISTE PIZZA MARGHERITA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA IN BIANCO POLLO AL FORNO VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	VERDURE MISTE PIZZA MARGHERITA PANE MACEDONIA DI FRUTTA	VERDURE MISTE PASTA AL RAGU' E BESCIAPELLA AL FORNO MACEDONIA DI FRUTTA PANE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
PASTA AL TONNO (**) PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI POLPETTINE DI MANZO AL FORNO VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO CON ASPARAGI FRITTATA ALLE VERDURE VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL SUGO DI VERDURE SCALOPINE DI TACCHINO AL LIMONE VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
CREMA DI VERDURE CON CROSTINI SCALOPINE DI POLLO AL LIMONE PATATE LESSE E FAGIOLI PANE FRUTTA DI STAGIONE	VERDURE MISTE INSALATA DI RISO CON TONNO (**) FORMAGGIO, PISELLI E VERDURE PANE FRUTTA DI STAGIONE	CREMA DI LEGUMI CON CROSTINI ARROSTO DI VITELLO PURE' DI PATATE PANE FRUTTA DI STAGIONE	MINESTRA DI VERDURE CROCCHETTE DI LEGUMI AL FORNO VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
RISOTTO GIALLO NASELLO AL FORNO VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	FUSILLI AL POMODORO NASELLO AL FORNO VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO POLPETTINE DI MERLUZZO AL FORNO VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA SOGLIOLA AL FORNO VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE

(**) TONNO ai NATURALI, confezionato in vetro (***) PESTO fresco: basilico, olio extra vergine di oliva, parmigiano/pecorino, pinoli o confezionato senza aglio, in vetro
PESCE: deve essere assicurata una accurata deliscatura

VERDURE MISTE: offrire possibilmente due verdure a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE E COTTE – condire solo con olio extra vergine di oliva
N.B. le patate, per il contenuto in amido, non vanno considerate verdure, quindi devono essere somministrate solo quando specificate nel menù, prevedendo sempre anche un contorno di verdure.

FRUTTA: assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, meglio se distribuita a metà mattina e di tanto in tanto alternarla con MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA, senza aggiunta di zucchero TORIA della cuoca (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele/frutta o con confettura) 1 VOLTA AL MESE per festeggiare compleanni, meglio proposta all'intervallo di metà mattina, ma mai in sostituzione della frutta fresca prevista al pasto.

Si utilizzano solo: **PREPARATO PER BRODO VEGETALE** senza glutammato, **SALE IODATO**, **PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE** e (*) **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA** sia per condimenti a crudo che per la cottura.