

MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA NOVI – ESTIVO

01/12/2022

1° LUNEDI' GNOCCHI alla ROMANA CAPRESE (mozzarella e pomodoro) VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	2° LUNEDI' RAVIOLI RICOTTA e SPINACI al POMODORO o in BIANCO(*) FILETTO di PESCE al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	3° LUNEDI' RISOTTO allo ZAFFERANO FRITTATA al FORNO VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	4° LUNEDI' RISO alla PARMIGIANA BOCCONCINI di POLLO al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE
1° MARTEDI' PASTA SEMI INTEGRALE al PESTO FRITTATA al FORNO VERDURA MISTA FRUTTA di STAGIONE PANE	2° MARTEDI' RISO alla PARMIGIANA BOCCONCINI di POLLO al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	3° MARTEDI' GNOCCHI di PATATE in BIANCO o al POMODORO FILETTO di PESCE al forno VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	4° MARTEDI' PASTA al PESTO LEGUMI VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI' RISOTTO alla PARMIGIANA SCALOPPINE di MAIALE VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	2° MERCOLEDI' PIZZOCHERI di TEGLIO LEGUMI VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	3° MERCOLEDI' PASTA al RAGU' di TONNO SCALOPPINE di TACCHINO al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	4° MERCOLEDI' RAVIOLI RICOTTA e SPINACI al POMODORO o in BIANCO(*) FILETTI di PESCE al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° GIOVEDI' PASTA PASTICCIAIA o LASAGNE al RAGU' di carne di VITELLONE VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	2° GIOVEDI' PASTA PASTICCIAIA o LASAGNE al RAGU' di carne di VITELLONE o AL RAGU' di LEGUMI VERDURE FRUTTA di STAGIONE PANE	3° GIOVEDI' POLENTA o PURE' SPEZZATINO di VITELLONE con PISELLI e VERDURE FRUTTA di STAGIONE PANE	4° GIOVEDI' PASTA al POMODORO ARROSTO di TACCHINO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° VENERDI' PASTA in BIANCO(*) FILETTI di PESCE al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	2° VENERDI' PIZZA MARGHERITA VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	3° VENERDI' GNOCCHI alla ROMANA FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	4° VENERDI' PIZZA MARGHERITA VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE

(*) condito con olio **extra vergine di oliva**

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 con olio extra vergine di oliva

NOTA: le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure; devono essere somministrate solo quando specificate nel menù (BOLLITE o ARROSTO)

FRUTTA = può essere distribuita a metà mattina o a pasto – di tanto in tanto somministrare MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA e FRUTTA COTTA

TORTA della cuoca (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele, crostata di frutta o con marmellata) **1 VOLTA AL MESE** per festeggiare i compleanni

Pane iposodico: utilizzo quotidiano ai sensi della campagna "Con meno sale nel pane c'è più gusto e... guadagni in salute"