

MENU' SCUOLE DELL'INFANZIA

Campodolcino – Samolaco Somaggia – Samolaco Casenda – Gordona – Mese – Novate Mezzola – Prata Camportaccio – San Cassiano – Verceia – Villa di Chiavenna

31/08/2022

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
GNOCCHI di PATATE al POMODORO o in BIANCO(*) FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	PIZZOCCHERI di TEGLIO o GNOCCHI AL CUCCHIAIO (anche di ZUCCA) LEGUMI VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	MINISTRA di RISO e PREZZEMOLO FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	RISOTTO allo ZAFFERANO/ZUCCA PETTO DI POLLO/ TACCHINO AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
PASTA INTEGRALE al RAGÙ VEGETALE ARISTA di MAIALE al forno VERDURA FRUTTA di STAGIONE PANE	RISOTTO alla PARMIGIANA FILETTO DI PESCE al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	PASTA al RAGÙ VEGETALE ARROSTO di TACCHINO al forno VERDURA FRUTTA di STAGIONE PANE	PASTA in BIANCO(*) FRITTATA al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
RISOTTO allo ZAFFERANO/ZUCCA FILETTI DI PESCE al pomodoro o GRATINATO al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	PASTA al RAGÙ di TONNO PEPITE di POLLO al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	RAVIOLI RICOTTA e SPINACI al POMODORO o in BIANCO(*) FILETTI DI PESCE al pomodoro o gratinato al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE - PANE	GNOCCHI alla ROMANA FILETTI di PESCE DORATI al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
VERDURE MISTE PASTA PASTICCIAIA o LASAGNE al RAGÙ di carne di VITELLONE FRUTTA di STAGIONE PANE	INSALATA POLENTA o PURÈ di PATATE SPEZZATINO di VITELLONE con VERDURE FRUTTA di STAGIONE - PANE	VERDURE MISTE PASTA PASTICCIAIA AL RAGÙ DI CARNE O AL RAGÙ DI LEGUMI FRUTTA di STAGIONE PANE	FRULLATO di VERDURA con crostini o pastina BOCCONCINI di POLLO al forno PATATE O PURE' FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
PASTA in BIANCO(*) FILETTI di PESCE panato al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	FRULLATO di VERDURE E LEGUMI con CROSTINI /ORZO FRITTATA al forno VERDURE MISTE O PATATE FRUTTA di STAGIONE PANE	RISO e PISELLI BOCCONCINI (o SCALOPPINA) DI MAIALE al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	VERDURE MISTE PIZZA MARGHERITA FRUTTA di STAGIONE PANE

PESCE: deve essere assicurata una adeguata 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 loro 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

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

ACQUA: di rete

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