

MENU' INVERNALE per la Scuola dell'Infanzia

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	-Passato di verdure con riso -Prosciutto cotto -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pasta al pomodoro -Frittata alle verdure -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	- Minestra in brodo di pollo -Spezzatino di tacchino con polenta -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pasta al ragù -Caciotta -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Risotto alle verdure -Bastoncini di merluzzo impanati -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione
2° SETTIMANA	-Pasta all'olio -Pizza al prosciutto -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Minestra in brodo di pollo -Spezzatino di manzo con polenta -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Lasagne al forno -Stracchino -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Risotto alla parmigiana -Prosciutto cotto -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pasta al pomodoro -Filetto di merluzzo in crosta -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione
3° SETTIMANA	-Risotto con la zucca -Caciotta -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pasta al pomodoro -Polpette con tonno -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Minestra in brodo vegetale -Arrostato di vitello con patate al forno -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Tortellini al pomodoro/bianco -Prosciutto cotto -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Passato di verdure e legumi con pasta -Mozzarella/Parmigiano reggiano -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione
4° SETTIMANA	-Pasta al pomodoro -Frittata con verdure -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Lasagne al forno -Stracchino -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Passato di verdure con riso -Polpette di pesce -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pasta all'olio -Pizza con prosciutto cotto -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Minestra in brodo di pollo -Spezzatino di tacchino con polenta -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione
Note	Il pane viene servito ad ogni pasto. <i>(la porzione di pane è dimezzata quando di contorno al secondo piatto ci sono le patate)</i> - N.B.: sono evidenziati i piatti contenenti allergeni. Nella preparazione della DIETA SPECIALE PER CELIACHIA il menù rimane invariato perché vengono utilizzati prodotti specifici : <i>pasta, pane, pomodoro...</i>				

Agg.to 08/09/2020