

MENU' INVERNALE per la Scuola dell'Infanzia

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	-Passato di verdura con pasta -Prosciutto cotto -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pasta al pomodoro -Frittata al formaggio -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Risotto alla parmigiana -Asiago -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Minestra in brodo vegetale -Polpette di tonno e patate -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pasta all'olio -Straccetti di pollo alla pizzaiola -Purè di patate -Frutta di stagione
2° SETTIMANA	-Minestra in brodo vegetale -Spezzatino di manzo -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pizza al prosciutto e mozzarella -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pasta al pomodoro -Filetto di merluzzo gratinato -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Passato di verdure con pasta -Prosciutto cotto -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Risotto con la zucca -Mozzarelline ciliegine -Purè di patate -Frutta di stagione
3° SETTIMANA	-Pasta al pomodoro -Frittata al formaggio -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Minestra in brodo vegetale -Petto di pollo al forno -Patate arrosto -Frutta di stagione	-Lasagne al forno -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Risotto alla parmigiana -Polpette di pesce -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Passato di verdura con pasta -Prosciutto cotto -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione
4° SETTIMANA	-Pizza al prosciutto e mozzarella -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pasta al pomodoro -Parmigiano Reggiano -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Passato di verdura con pasta -Polpette di pollo -Purè di patate -Frutta di stagione	-Tortellini di carne al pomodoro -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Risotto allo zafferano -Bastoncini di pesce impanati -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione
Note	<p>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></p> <p>- N.B.: sono evidenziati i piatti contenenti allergeni.</p> <p>Nella preparazione della DIETA SPECIALE PER CELIACHIA il menù rimane invariato perché vengono utilizzati prodotti specifici : <i>pasta, pane, pomodoro...</i></p>				

Agg.to 21/09/2021