

MENU' ESTIVO per la Scuola dell'Infanzia

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> -Pasta al pomodoro -Prosciutto cotto -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Pasta all'olio -Tonno al naturale -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Risotto alla parmigiana -Petto di pollo impanato -Patate al forno -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Pasta al ragù di carne -Caciotta -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Pasta al pomodoro -Frittata al formaggio -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione
2° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> -Crema di patate e carote con pastina -Crocchette di Pollo -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Pasta al pomodoro -Polpette di tonno e patate -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Pizza al prosciutto con mozzarella -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Risotto alla parmigiana -Wurstel di pollo e tacchino -Pure di patate -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Pasta al pomodoro -Mozzarelline ciliegine -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione
3° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> -Pasta al pomodoro -Prosciutto cotto -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Pasta al ragù di carne -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Pasta all'olio -Frittata al formaggio -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Risotto con zucchine -Filetto di merluzzo impanato -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Tortellini di carne con pomodoro -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione
4° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> -Passato di verdure con pastina -Prosciutto cotto -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Pasta al pomodoro -Bastoncini di pesce impanati -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Pasta all'olio -Petto di pollo al forno -Patate arrosto -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Risotto allo zafferano -Parmigiano reggiano -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Pizza al prosciutto con mozzarella -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 <u>DIETA SPECIALE PER CELIACHIA</u> il menù rimane invariato perché vengono utilizzati prodotti specifici : pasta, pane, pomodoro...</p>				

Agg.to 10/09/2021

