

MENU' PRIMAVERA - ESTATE

Scuola dell'Infanzia di Incudine

27/03/2023

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
ORZO CON VERDURE FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO HAMBURGER VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL RAGU' VEGETALE SCALOPPINE VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
VERDURE MISTE LASAGNE O PASTA PASTICCIATA AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE FRUTTA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	VERDURE MISTE PIZZA MARGHERITA FRUTTA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	POLENTA SPEZZATINO DI VITELLONE CON CAROTE E PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	VERDURE MISTE INSALATA DI RISO MOZZARELLA O CRESCENZA FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
RISOTTO ALLO ZAFFERANO O ALLA ZUCCA FRITTATA AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI POLLO ARROSTO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO PRIMAVERA FRITTATA AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO INSALATA DI LEGUMI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
FRULLATO DI VERDURA LONZA DI MAIALE AL FORNO PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE DI SEGALE	RISO IN BIANCO CECI ALL'OLIO EVO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	FRULLATO DI VERDURE FESA DI TACCHINO AGLI AROMI PATATE FRUTTA DI STAGIONE PANE	MIGLIO CON VERDURE POLLO AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE DI SEGALE
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
PASTA IN BIANCO FILETTI DI PESCE AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL PESTO FILETTI DI PESCE AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	SPATZLY FILETTI DI PESCE AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO CON ZUCCHINE E CURCUMA FILETTI DI PESCE AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE

(*) TONNO AL NATURALE, confezionato in vetro (***) PESTO fresco: basilico, olio extravergine di oliva, parmigiano/ pecorino, pinoli o confezionato senza aglio, in vetro

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

