

MENU' INVERNALE – SCUOLA DELL'INFANZIA

Dal 31 ottobre al 31 Marzo

1ª SETT.	PRIMI	SECONDI & CONTORNI
LUN.	Pasta al pomodoro e basilico.	Formaggio Galbani con fagiolini.
MART.	Risotto con zucca	Bocconcini di tacchino al forno con purea di patate.
MER.	Pasta e patate e carote	Frittata con bieta.
GIOV.	Riso al pomodoro.	Prosciutto cotto con piselli.
VEN.	Passato di fagioli borlotti con pasta.	Halibut con pomodorini , insalata verde con finocchi
2ª SETT.	PRIMI	SECONDI & CONTORNI
LUN.	Pasta al pesto.	Stracchino con patate al forno.
MART.	Pasta al forno con macinato di vitellone, mozzarella e parmigiano con contorno di carote.	
MER.	Pasta al pomodoro e basilico.	Uova strapazzate al pomodoro con zucchine trifolate.
GIOV.	Minestrone di verdure a foglia.	Arista al forno con bieta.
VEN.	Pasta con lenticchie.	Merluzzo panato al forno con spinaci.
3ª SETT.	PRIMI	SECONDI & CONTORNI
LUN.	Riso al latte	Sformato di ricotta con spinaci.
MART.	Risotto con zucchine.	Petti di pollo con fagiolini.
MER.	Pasta al pomodoro e basilico.	Tortina di uova con verdure
GIOV.	Minestrone di vegetali con orzo	Polpettone di vitellone con bieta.
VEN.	Pasta e fagioli cannellini	Halibut al forno con carote
4ª SETT.	PRIMI	SECONDI & CONTORNI
LUN.	Minestra con cavolfiori	Caciottina con spinaci.
MART.	Riso al pomodoro.	Polpettone di tacchino con piselli.
MER.	Minestrone di verdure a foglia con pasta.	Frittata con bieta.
GIOV.	Pasta al pomodoro e basilico.	Straccetti di manzo con fagiolini.
VEN.	Riso con spinaci.	Halibut con purea di patate.
5a SETT.	PRIMI	SECONDI & CONTORNI
LUN.	Pasta con olio e parmigiano.	Formaggio galbanino con patate al forno.
MART.	Riso con zucca.	Polpettine di vitellone con spinaci.
MER.	Pasta al pomodoro.	Frittata o uova strapazzate con purea di patate.
GIOV.	Pasta al ragù vegetale.	Scaloppine di pollo con carote.
VEN.	Minestra con ceci	Merluzzo al pomodoro con insalata di finocchi

I menù sopra elencati potranno subire delle variazioni in base alla stagionalità dei prodotti ortofrutticoli che potranno essere sostituiti da prodotti surgelati. Il menù sarà personalizzato in caso di allergie e intolleranze. Le merende del mattino sono a base di frutta fresca. Le merende somministrate nel pomeriggio sono : yogurt con biscotti, ciambellone, succo di frutta, crostata, pane con marmellata, cereali, frutta fresca.

MENU' ESTIVO – SCUOLA DELL'INFANZIA

Dal 1 Aprile al 31 Ottobre

1ª SETT.	PRIMI	SECONDI & CONTORNI
LUN.	Pasta al pomodoro e basilico.	Ricotta di mucca con insalata di pomodori.
MART.	Riso con piselli.	Bocconcini di pollo con bieta.
MER.	Pasta con olio e parmigiano.	Uovo sodo o frittata con zucchine.
GIOV.	Pasta e patate.	Straccetti di vitella con spinaci
VEN.	Pasta al pomodoro e basilico.	Halibut olio e limone con patate al forno
2ª SETT.	PRIMI	SECONDI & CONTORNI
LUN.	Pasta alla marinara.	Formaggio di mucca o stracchino con carote
MART.	Risotto con zucchine.	Vitellone con spinaci.
MER.	Pasta con olio e parmigiano.	Uova strapazzate con piselli.
GIOV.	Insalata di riso con prosciutto cotto, pomodori, piselli, carote, mozzarella e basilico.	
VEN.	Passato di fagioli con pasta.	Merluzzo al forno con bieta
3ª SETT.	PRIMI	SECONDI & CONTORNI
LUN.	Pasta con prosciutto cotto	Galbanino a fette con piselli
MART.	Riso al pomodoro.	Pollo al limone, insalata pomodori e finocchi.
MER.	Pasta al pesto.	Frittata primavera.
GIOV.	Pasta al pomodoro e basilico.	Polpettone di vitellone con fagiolini.
VEN.	Risotto con spinaci.	Platessa panata al forno con patate.
4ª SETT.	PRIMI	SECONDI & CONTORNI
LUN.	Pasta e patate.	Mozzarella o caciottina con pomodori.
MART.	Riso con carote	Polpettone di tacchino con spinaci.
MER.	Pasta al pomodoro con basilico.	Uova sode o frittata con patate saltate.
GIOV.	Riso con crema di carote.	Bocconcini di vitella con cappuccina.
VEN.	Delizie fresche dell'orto con pasta.	Halibut al forno con carote.
5ª SETT.	PRIMI	SECONDI & CONTORNI
LUN.	Pasta al pesto.	Prosciutto cotto con piselli
MART.	Pasta al forno con macinato di vitellone e parmigiano con contorno di fagiolini.	
MER.	Pasta con crema di carote.	Frittata o uova strapazzate con insalata di pomodori
GIOV.	Pasta al pomodoro e basilico.	Bocconcini di manzo con carote al limone.
VEN.	Riso con zucchine.	Merluzzo alla pizzaiola con purea di patate

I menù sopra elencati potranno subire delle variazioni in base alla stagionalità dei prodotti ortofrutticoli che potranno essere sostituiti da prodotti surgelati. Il menù sarà personalizzato in caso di allergie e intolleranze. Le merende del mattino sono a base di frutta fresca. Le merende somministrate nel pomeriggio sono : yogurt con biscotti, ciambellone, succo di frutta, crostata, pane con marmellata, cereali, frutta fresca.