



MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA DI GROSIO

08/10/18

1° LUNEDI' PASTA AL POMODORO SCALOPPINE DI TACCHINO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	2° LUNEDI' RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI IN BIANCO (*) o AL POMODORO BOCCONCINI DI POLLO al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	3° LUNEDI' PASTA AL RAGU' VEGETALE FRITTATA al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	4° LUNEDI' PASTA AL RAGU' VEGETALE LONZA DI MAIALE al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MARDI' GNOCCHI ALLA ROMANA PROSCIUTTO COTTO senza polifosfati VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	2° MARDI' PASTINA IN BRODO VEGETALE FILETTI DI PLATESSA DORATI al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	3° MARDI' VERDURE MISTE PASTA PASTICCATA O LASAGNE AL RAGU' DI VITELLONE/AL RAGU' VEGETALE (legumi e verdure) FRUTTA DI STAGIONE PANE	4° MARDI' RISOTTO ALL'ORTOLANA FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI' RISOTTO ALLO ZAFFERANO UOVA SODE O FRITTATA al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	2° MERCOLEDI' POLENTA SPEZZATINO DI VITELLONE CON VERDURE FRUTTA DI STAGIONE PANE	3° MERCOLEDI' RISOTTO ALLA PARMIGIANA PROSCIUTTO COTTO senza polifosfati VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	4° MERCOLEDI' PASTA AL TONNO (**) PETTO DI POLLO al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° GIOVEDI' FRULLATO DI VERDURA E LEGUMI con crostini FESA DI VITELLONE al forno PATATE O PURE' DI PATATE FRUTTA DI STAGIONE PANE	2° GIOVEDI' RISOTTO ALLA PAESANA FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	3° GIOVEDI' PASTINA IN BRODO DI VERDURA ARROSTO DI TACCHINO al forno PATATE O PURE' DI PATATE FRUTTA DI STAGIONE PANE	4° GIOVEDI' VERDURE MISTE PIZZA MARGHERITA FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° VENERDI' PASTA IN BIANCO (*) FILETTI DI PESCE (***) VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	2° VENERDI' PASTA AL POMODORO/ RISO E PISELLI FILETTI DI PESCE (***) VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	3° VENERDI' PASTA IN BIANCO (*) FILETTI DI PLATESSA OLIO E LIMONE VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	4° VENERDI' PASTA IN BIANCO (*) / RISO E LENTICCHIE FILETTI DI PESCE VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE

(*) Conditto solo con olio extra vergine di oliva

(**) **TONNO** al NATURALE, confezionato in vetro

(***) **PESCE**: (platessa, pangasio, tilapia e merluzzo) - deve essere assicurata una accurata 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.

crostini ottenuti esclusivamente da pane comune tostato

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 non zuccherata

TORTA della cuoca (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele/frutta o con confettura) **1 VOLTA AL MESE** per festeggiare i compleanni.

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



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Edoardo Parizza