

## MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA

### Giardino d'Infanzia di Tirano

08/09/2022

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
SPUNTINO: FRUTTA DI STAGIONE PASTA AL PESTO (**) FRITTATA AL FORNO FAGIOLINI PANE	SPUNTINO: FRUTTA DI STAGIONE PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI VERDURA STRACCHETTI DI POLLO IN BRODO VEGETALE ZUCCHINE PANE	SPUNTINO: FRUTTA DI STAGIONE RISOTTO ALLO ZAFFERANO FORMAGGI MISTI (mozzarella/ casera) FAGIOLINI PANE	SPUNTINO: FRUTTA DI STAGIONE CHICCHE DI PATATE AL POMODORO BOCCONCINI DI POLLO CAVOLFIORI PANE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
SPUNTINO: FRUTTA DI STAGIONE RISOTTO ALLA PARMIGIANA ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO INSALATA/ MAIS PANE	SPUNTINO: FRUTTA DI STAGIONE GNOCCHI DI SEMOLINO MERLUZZO GRATINATO AL FORNO CAROTE JULIENNE PANE	SPUNTINO: FRUTTA DI STAGIONE RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI FRITTATA AL FORNO/ UOVO SODO POMODORI PANE	SPUNTINO: FRUTTA DI STAGIONE RISOTTO ALLA PAESANA MACINATA DI VITELLONE AL FORNO PISELLI IN UMIDO PANE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
SPUNTINO: FRUTTA DI STAGIONE ZUPPA ALLA TOSCANA (legumi misti) CON CROSTINI FORMAGGI MISTI (mozzarella/ grana) PATATE AL FORNO	SPUNTINO: FRUTTA DI STAGIONE MALFATTI PAGLIA E FIENO TORTINO DI LEGUMI AL FORNO FINOCCHI/ INSALATA PANE	SPUNTINO: FRUTTA DI STAGIONE TRIS DI VERDURE (cavolfiori, carote, broccoli) PIZZOCCHERI PANE	SPUNTINO: BUDINO CAROTE JULIENNE PIZZA MARGHERITA FRUTTA DI STAGIONE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
SPUNTINO: FRUTTA DI STAGIONE TRIS DI VERDURE (cavolfiori, carote, broccoli) LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE PANE	SPUNTINO: YOGURT (***) POLENTA GIALLA SPEZZATINO DI VITELLONE CON PISELLI E CAROTE IN UMIDO FRUTTA DI STAGIONE	SPUNTINO: FRUTTA DI STAGIONE PASSATO DI VERDURE CON DITALINI ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO SPINACI PANE	SPUNTINO: FRUTTA DI STAGIONE PASTA IN BIANCO POLPETTE/ BURGER DI LEGUMI BROCCOLETTI PANE
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
SPUNTINO: FRUTTA DI STAGIONE RISOTTO ALLA ZUCCA CUORICINI DI MERLUZZO AL FORNO POMODORI PANE	SPUNTINO: FRUTTA DI STAGIONE PASTA IN BIANCO FILETTO DI PLATESSA AL FORNO CAVOLFIORE PANE	SPUNTINO: TORTA DELLA CUOCA PASTA AL PESTO (**) CUORICINI DI MERLUZZO AL FORNO CAROTE ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE	SPUNTINO: FRUTTA DI STAGIONE FARFALLINE IN BRODO CROCCHETTE DI PESCE E PATATE AL FORNO ZUCCHINE PANE

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

(\*\*\*) YOGURT: alla frutta o preferibilmente bianco intero con pezzetti di frutta fresca o marmellata

**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