



Scuola dell'Infanzia "CASA FAMIGLIA"

MENU' SUORE ADORATRICI DEL SS. SACRAMENTO

Menù invernale 2024-25

	I^ SETTIMANA	II^ SETTIMANA	III^ SETTIMANA	IV^ SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta all'olio Frittata di verdure Pomodoro in insalata <i>Frutta</i>	Pasta con crema di zucchine* Sformato di verdure Insalata mista <i>Frutta</i>	Pasta agli aromi Uova strapazzate Carote* al vapore <i>Frutta</i>	Pasta al pesto di basilico Petto di tacchino al limone Zucchine <i>Frutta</i>
MARTEDI'	Pasta con crema di piselli Cotoletta di pollo Spinaci* <i>Crackers</i>	Pasta al pomodoro e basilico Mozzarella Erbette <i>Pane e marmellata</i>	Pasta con pomodoro Ricotta Insalata mista <i>Dolce da forno</i>	Pastina con crema di verdure Omelette Carote al vapore <i>Pane e marmellata</i>
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro Polpette ricotta e spinaci Fagiolini* <i>Frutta</i>	Pasta al ragu' *** Fagiolini* <i>Frutta</i>	Pizza Prosciutto cotto (½ porzione) Zucchine <i>Mousse di frutta</i>	Riso allo zafferano Fagioli cannellini Biete <i>Frutta</i>
GIOVEDI'	Riso alla parmigiana Hamburger di manzo Carote al vapore* <i>Yogurt</i>	Riso agli asparagi Bocconcini di tacchino Verdure miste* al forno <i>Yogurt</i>	Risotto all'ortolana Arista al forno Patate saporite <i>Yogurt</i>	Pasta alle melanzane Crocchette di patate e formaggio Fagiolini* <i>Yogurt</i>
VENEDI'	Pasta con passato di verdure Polpette di merluzzo* Insalata <i>Frutta</i>	Pastina con passato di legumi Tortino di pesce* Zucchine* <i>Frutta</i>	Pasta con ragu' di lenticchie Merluzzo* dorato Fagiolini <i>Frutta</i>	Pasta con crema di verdure Hamburger di pesce* Piselli trifolati <i>Frutta</i>



NOTE

- “ * ”Il prodotto potrebbe essere surgelato;
- “ *** ” Si riporta quanto indicato dalle linee guida nazionali:

- per la preparazione del piatto unico andranno utilizzate le grammature dei cereali previste per il primo piatto asciutto e le grammature di carne/pesce/formaggi/legumi previsti come secondo piatto;

- Il pane è a basso contenuto di sodio;
- I tortini di pesce, di verdure e di legumi e le cotolette sono preparati da noi;
- L' arrosto di tacchino, non è da intendersi come affettato, ma si tratta della fesa di tacchino, da noi cotta e successivamente affettata.
- Al fine di garantire il quantitativo adeguato di legumi l'azienda si avvale del prodotto surgelato seguendo quanto citato nelle linee guida :
"preferire l'utilizzo di legumi secchi, freschi o surgelati" ; Il quantitativo rispettato settimanalmente è di : 30 gr per il nido, 60 gr per l'infanzia e 90 gr per la primaria.