



# Scuola dell'Infanzia "CASA FAMIGLIA"

## MENU' SUORE ADORATRICI DEL SS. SACRAMENTO

Menù estivo 2024-25

	<b>I^ SETTIMANA</b>	<b>II^ SETTIMANA</b>	<b>III^ SETTIMANA</b>	<b>IV^ SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI'</b>	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>
<b>MARTEDI'</b>	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>
<b>MERCOLEDI'</b>	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>
<b>GIOVEDI'</b>	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>
<b>VENEDI'</b>	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.