

Menù invernale - Scuola dell'Infanzia Giovanni XXIII

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1^a settimana	Primo	Tortellini in brodo	Pasta e fagioli	Risotto alla milanese	Minestra d'orzo	Pasta olio e parmigiano
	Secondo	Scaloppina di pollo	Formaggio Asiago	Platessa	Carne alla pizzaiola	Frittata
	Contorno	Spinaci	Insalata	Carote julienne	Purè e insalata	Finocchi
	Frutta *	Frutta fresca, pane	Frutta fresca, pane integrale	Frutta fresca, pane	Frutta fresca, pane 5 cereali	Frutta fresca, pane

2^a settimana	Primo	Risotto alla zucca	Pasta al sugo di verdure	Passato di verdura con pasta	Pasta integrale al ragù	Pastina
	Secondo	Scamorza affumicata	Bocconcini di tacchino	Uova strapazzate al pomod.	Ceci olio e rosmarino	Polpette di merluzzo
	Contorno	Carote gratinate	Broccoletti	Finocchi	Spinaci	Insalata
	Frutta *	Frutta fresca, pane	Frutta fresca, pane integrale	Frutta fresca, pane	Frutta fresca, pane 5 cereali	Frutta fresca, pane

3^a settimana	Primo	Passato di verdura con pasta	Pasta integrale al pomodoro	Risotto con i piselli	Spezzatino	Pasta in bianco
	Secondo	Mozzarella	Scaloppina di pollo	Frittata	Polenta	Nasello alla livornese
	Contorno	Patate al forno e fagiolini	Insalata	Spinaci	Carote gratinate	Finocchi
	Frutta *	Frutta fresca, pane	Frutta fresca, pane integrale	Frutta fresca, pane	Frutta fresca, pane 5 cereali	Frutta fresca, pane

4^a settimana	Primo	Passato di legumi con pasta	Pasta con crema di broccoli	Gnocchi al pomodoro	Minestra di farro	Pastina
	Secondo	Involtini di prosciutto	Cotoletta di tacchino	Frittata	Polpette di manzo	Filetti di merluzzo al limone
	Contorno	Carote julienne	Finocchi	Cavolfiori	Insalata	Fagiolini
	Frutta *	Frutta fresca, pane	Frutta fresca, pane integrale	Frutta fresca, pane	Frutta fresca, pane 5 cereali	Frutta fresca, pane

* La frutta viene servita per merenda, in alternativa: yogurt, the e biscotti, pane e marmellata
Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di riferimento della cucina.

Nella preparazione dei cibi si utilizzano olio extra vergine di oliva come unico condimento e sale iodato.

Il pane è a basso contenuto di sale (1,7%) e viene distribuito dopo il primo piatto.