

Menù invernale - Scuola dell'Infanzia Giovanni XXIII

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1^a settimana	Primo	Pasta e fagioli	Tortellini in brodo	Risotto alla milanese	Pastina	Pasta in bianco
	Secondo	Formaggio Asiago	Scaloppina di pollo	Platessa al forno	Carne alla pizzaiola	Frittata
	Contorno	Insalata	Spinaci	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	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	Minestra d'orzo	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	Uova strapazzate	Polpette/polpettone 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, budino, 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.