



Scuola dell'Infanzia Fondazione G. Zucchi - MENU' INVERNALE A.S. 2020/2021 (2 novembre - 31 marzo)

GIORNI	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta al pesto Cosce di pollo Fagiolini Pane e frutta	Risotto allo zafferano Formaggio Zucchine Pane e frutta	Crema di verdure con orzo Carne alla pizzaiola Carote Pane e frutta	Pastina Scaloppine di tacchino Zucchine Pane e frutta
MARTEDI'	Riso con piselli Frittata Finocchi Pane e frutta	Crema di verdure Arrostito di vitello Patate all'olio/Patatine Pane e frutta	Risotto con le verdure Frittata Finocchi Pane e frutta	Risotto alla zucca Lenticchie Carote Pane e frutta
MERCOLEDI'	Pasta con la zucca Tonno Insalata Pane, frutta, budino	Carote Pasta al forno/Pasta pasticcata Pane e frutta	Pasta al cavolfiore Formaggio Zucchine Pane e frutta	Fagiolini all'olio Pizza Pane e frutta
GIOVEDI'	Passato di verdure Carne trita in umido Purè Pane e frutta	Gnocchi al pomodoro Polpette di formaggio e verdure Finocchi Pane e frutta	Insalata mista Spezzatino in umido Polenta Pane e frutta	Vellutata di verdure con riso Cotolette al forno Finocchi Pane e frutta
VENERDI'	Ravioli di magro Sogliola al forno Carote Pane e frutta	Pasta con zucchini Medaglioni di trota Insalata Pane e frutta	Pasta al pomodoro Sogliola/Tonno Insalata Pane e frutta	Pasta con broccoletti Bastoncini di pesce al forno Insalata Pane e frutta

PANE - Servito dopo il primo -Pezzatura max 30g

FRUTTA - Servita a metà mattina - Mela, Pera, Banana, Mandarino, Kiwi

NOTE: Il presente menù è stato elaborato sulla base di "Mangiar sano... a scuola. Documento d'indirizzo per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica" redatto dal Sistema Socio Sanitario - Regione Lombardia - ATS Milano Città Metropolitana (Novembre 2016).

Ogni piatto viene servito nel rispetto delle grammature prescritte nel predetto documento.

La scuola si riserva, per motivi legati all'approvvigionamento delle derrate alimentari, eventuali variazioni o alternanze di piatti in giorni diversi della settimana.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale di riferimento della cucina o in segreteria.

Rev. 30/10/20

