



Scuola dell'Infanzia Fondazione G. Zucchi - MENU' ESTIVO (3 aprile - 30 giugno) A. S. 2022/2023 - Rev. 03/04/23

GIORNI	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDI'	Vellutata di zucchine con crostini	Pasta al ragù di verdure	Pasta con crema di zucchine	Passato di verdura con orzo
	Cotoletta alla milanese	Arrosto di tacchino freddo	Lenticchie in umido	Scaloppine di tacchino al forno
* Pane e marmellata	Fagiolini	Pomodori	Finocchi	Pomodori
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane a frutta
MARTEDI'	Pasta all'olio	Risotto con crema di carciofi	Gnocchi al pomodoro	Risotto alla parmigiana
	Sogliole al forno	Mozzarella	Bastoncini di pesce al forno	Frittata con spinaci/zucchine
* Yogurt	Carote julienne	Finocchi	Carote julienne	Finocchi
	Pane integrale e frutta	Pane integrale, frutta	Pane 5 cereali e frutta	Pane integrale e frutta
MERCOLEDI'	Risotto allo zafferano	Carote cotte	Crema di verdure con crostini	Fagiolini
	Polpettine di legumi	Pasta al forno/Pasta pasticciata	Polpettone	Pizza
* Pane e cioccolato	Finocchi	Pane e frutta	Pomodori	Pane e frutta
	Pane, frutta		Pane e frutta	**
GIOVEDI'	Pasta al pesto	Passato di verdura con farro	Risotto con crema di zucca	Carote cotte
	Edamer	Frittata	Edamer	Pasta con crema di cannellini
* Brioches	Pomodori	Fagiolini	Zucchine al forno	Pane e frutta
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
VENERDI'	Pasta integrale pomodoro e basilico	Ravioli ricotta e spinaci burro e salvia	Pasta dorata	Pasta integrale pomodoro basilico
	Medaglioni di pesce	Platessa al forno	Sogliola	Polpette di merluzzo
* The con biscotti	Insalata	Insalata mista	Insalata	Insalata mista
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta

**** TORTA DI COMPLEANNO:** una volta al mese, generalmente ultimo mercoledì di ogni mese

* **Merenda** - Oltre a quanto indicato, viene sempre proposta frutta di stagione

PANE (a ridotto contenuto di sale 1,7%) Servito dopo il primo - Pezzatura max 30g

FRUTTA - Servita a metà mattina - Mela, Pera, Banana, Prugna, Albicocca, Kiwi

Utilizzo di **EVO - SALE IODATO**

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.