



Scuola dell'Infanzia Fondazione G. Zucchi - **MENU' INVERNALE** - (6 novembre – 31 marzo) A. S. 2023/2024

GIORNI	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDI'	Passato di verdura con crostini	Lenticchie in umido	Pasta integrale al pomodoro	Vellutata di zucca con crostini
	Scaloppine di tacchino al forno	Carote	Edamer	Fettine di lonza panata al forno
*Torta casalinga	Fagiolini	Pasta con crema di broccoli	Zucchine al forno	Spinaci
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
MARTEDI'	Pasta all'olio	Gnocchi al pomodoro	Passato di verdura con farro	Pasta con crema di cavolfiore
	Palline di verdura al forno	Primo sale	Nasello gratinato al forno	Frittata
* Pane e confettura di frutta	Carote julienne	Taccole agli aromi	Fagiolini	Finocchi
	Pane integrale e frutta	Pane integrale e frutta	Pane ai 5 cereali e frutta	Pane integrale e frutta
MERCOLEDI'	Risotto con crema di barbabietola	Finocchi in insalata	Misto di verdure crude	Insalata mista
	Mozzarella	Lasagne/Pasta pasticciata	Spezzatino di vitello	Pizza
*Yogurt con frutta fresca	Finocchi	Pane e frutta	Polenta	Frutta
	Pane e frutta		Pane e frutta	**
GIOVEDI'	Tris di verdure	Crema di verdure con orzo	Carote e cannellini in insalata	Ceci all'olio e rosmarino
	Ravioli ricotta e spinaci	Sogliola al forno	Risotto allo zafferano	Carote julienne
*Focaccia con pomodoro e origano	Pane e frutta	Fagiolini	Pane e frutta	Risotto con crema di carciofi
		Pane e frutta		Pane e frutta
VENERDI'	Pasta integrale al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Pasta al pesto	Pasta con ragù di verdure
	Polpettine di nasello	Frittata con spinaci	Polpettine di merluzzo al forno	Platessa al forno
* Pane e cioccolato fondente/Budino	Insalata	Insalata	Insalata	Taccole agli aromi
	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 fresca 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, Mandarino, 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.

