



Scuola dell'Infanzia Fondazione G. Zucchi - **MENU' ESTIVO** - (1 aprile – 30 giugno) – ANNO 2023 – 2024

GIORNI	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta al pesto	Piselli stufati	Gnocchi al pomodoro	Lenticchie in umido
	Primo sale	Carote cotte	Edamer	Carote cotte
* Torta casalinga	Taccole	Ravioli di magro	Finocchi	Pasta all'olio
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane a frutta
MARTEDI'	Pasta al ragu' di verdure	Risotto con crema di barbabietola	Ceci in insalata	Risotto alla parmigiana
	Tonno	Mozzarella	Carote julienne	Frittata con spinaci
* Pane e confettura di frutta senza zuccheri aggiunti	Finocchi	Finocchi	Pasta al pesto	Finocchi
	Pane 5 cereali e frutta	Pane integrale e frutta	Pane ai 5 cereali e frutta	Pane integrale e frutta
MERCOLEDI'	Crema di verdure con crostini	Insalata mista	Vellutata di zucchine con crostini	Insalata mista
	Cotoletta alla milanese al forno	Lasagne/Pasta pasticciata	Arrosto freddo di tacchino	Pizza
* Yogurt e frutta fresca	Pomodori	Pane e frutta	Pomodori	Pane e frutta
	Pane e frutta		Pane e frutta	**
GIOVEDI'	Cannellini in insalata	Passato di verdura con farro	Risotto allo zafferano	Passato di verdura con orzo
	Carote julienne	Frittata	Polpettine di legumi e verdure	Polpettone al forno
* Budino al cioccolato fresco	Risotto con crema di carciofi	Pomodori	Taccole	Pomodori
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
VENERDI'	Pasta integrale al pomodoro	Pasta con crema di zucchine	Pasta integrale al pomodoro	Pasta dorata
	Nasello gratinato al forno	Bocconcini di merluzzo al forno	Nasello panato al forno	Platessa al forno
* Focaccia con pomodoro e origano	Fagiolini	Fagiolini	Insalata	Fagiolini
	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.