

# MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA

a.s. 2021-2022

	1.a SETTIMANA	2.a SETTIMANA	3.a SETTIMANA	4.a SETTIMANA
LUNEDI'	Crema di carote con <b>pasta</b> Petto di tacchino al forno, anche tritato Patate al vapore	<b>Risotto</b> con verdure di stagione <b>Frittata</b> al forno Cappuccino Fagiolini all'olio	<b>Pasta</b> al pomodoro <b>Frittata</b> al forno Piselli e carote in tegame Finocchi julienne	PIATTO UNICO: <b>Risotto</b> con piselli <b>Frittata</b> al forno Finocchi julienne e verdura cruda di stagione
MARTEDI'	Verdura cruda mista <b>Pizza</b> Margherita	<b>Pasta</b> al pomodoro Petto di pollo al forno Cavolfiore al vapore Insalata a striscioline	<b>Pasta</b> di fagioli Prosciutto cotto di alta qualità (1/2 porzione) Insalata a striscioline Carote al vapore	<b>Fusilli</b> all'olio di oliva e <b>Parmigiano reggiano</b> Petto di pollo al forno, anche tritato Fagiolini all'olio e verdura cruda di stagione
MERCOLEDI'	<b>Pasta</b> alle verdure Hamburger di manzo Finocchi Macedonia di verdure cotte	PIATTO UNICO: Carote a julienne <b>Spezzatino</b> di manzo macinato con polenta e patate al vapore <i>Variante estiva: passato di verdure con <b>pasta</b></i> <i>Spezzatino di manzo macinato e patate al vapore</i>	PIATTO UNICO: Finocchio, carote e sedano a julienne <b>Pasta</b> al ragù di carni bianche (tacchino, pollo)	<b>Pasta</b> e lenticchie <b>Caciotta</b> fresca o <b>casatella</b> e <b>parmigiano reggiano</b> Carote al vapore e verdura cruda di stagione
GIOVEDI'	<b>Risotto</b> alle verdure <b>Uovo</b> sodo Cappuccino Spinaci	Crema di piselli con <b>pasta</b> <b>Caciotta</b> fresca o <b>casatella</b> , e <b>Parmigiano reggiano</b> Carote al vapore Pomodori	Verdura cruda mista di stagione <b>Pizza</b> Margherita	PIATTO UNICO: <b>Pasta</b> al ragù di carne Macedonia di verdure cotte
VENERDI'	<b>Pasta</b> al pomodoro <b>Pesce</b> al forno o al vapore Zucchine e verdura cruda di stagione	<b>Pasta</b> all'olio di oliva e <b>Parmigiano reggiano</b> <b>Pesce</b> al vapore o al forno Spinaci all'olio e verdura cruda di stagione	<b>Risotto</b> alle verdure <b>Pesce</b> al forno o al vapore Zucchine Insalata a striscioline	Crema di carote con <b>pasta</b> <b>Pesce</b> al vapore o al forno Patate al vapore e verdura cruda di stagione

Verdura e frutta potranno variare per tipologia, seguendo sempre il criterio della stagionalità (si ricorda che patate e legumi non sono verdura). Ad ogni pasto verranno servite una porzione di pane. Una porzione di frutta fresca viene servita alla colazione del mattino. I legumi suggeriti per alcune ricette potranno variare (tra fagioli, piselli, ceci, lenticchie): lo stesso per i cereali (tra riso, pasta, farro, orzo, segale, avena, mais) e per il pesce (tra merluzzo, platessa, persico, seppie, salmone, sgombrò e trota).

ATTENZIONE: Sono evidenziate in **GIALLO** le pietanze che contengono **ALLERGENI**. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili nel registro degli allergeni qui esposto.