

MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA "QUADRIFOGLIO" – MADONNA DI TIRANO – A.S. 2015/16

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
PASTA E FAGIOLI FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO (*) ARROSTO DI TACCHINO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL RAGU' VEGETALE LONZA DI MAIALE AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALLA PARMIGGIANA ARROSTO DI TACCHINO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
PASTA AL POMODORO LONZA DI MAIALE AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	CHICCHE DI PATATE AL POMODORO CUORICINI DI MERLUZZO AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALLA ZAFFERANO O ZUCCA FILETTO DI PLATESSA AL FORNO VERDURE MISTE YOGURT O FRUTTA DI STAGIONE PANE	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO ½ PORZ. PROSCIUTTO COTTO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI IN BIANCO (*) FILETTO DI PLATESSA AL FORNO VERDURE MISTE YOGURT ALLA FRUTTA PANE	RISOTTO ALLA PARMIGGIANA FRITTATA AL FORNO O UOVA SODE VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	FRULLATO DI VERDURE con crostini ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO (*) BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
RISOTTO ALLO ZAFFERANO O ZUCCA SCALOPPINE DI TACCHINO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL RAGU DI VERDURE SMINUZZATO DI VITELLONE VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	SPATZLI IN BIANCO (*) FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PENNE AL POMODORO E RICOTTA FRITTATA AL FORNO O UOVA SODE(***) VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE O BUDINO AL CIOCCOLATO (**) PANE
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
VERDURE MISTE PASTA PASTICCIATA O LASAGNE AL RAGU' DI CARNE FRUTTA O GELATO ALLA FRUTTA PANE	PIZZOCCHERI SCAGLIE DI GRANA VERDURA MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	VERDURE MISTE PIZZA MARGHERITA O PROSCIUTTO GELATO ALLA FRUTTA PANE	POLENTA O PURE' DI PATATE SPEZZATINO DI VITELLONE CON PISELLI E CAROTE FRUTTA DI STAGIONE PANE

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE come indicato "campagna regionale con meno sale c'è più gusto"

(*) preferibilmente **olio extra vergine di oliva** (**) BUDINO = preparato con latte fresco (NO budini pronti confezionati) (***) UOVA SODE = ben cotte, il tuorlo deve essere solido
PESCE= deve essere assicurata una accurata deliscatura

VERDURE MISTE = offrire possibilmente due verdure a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE – condire con olio extra vergine di oliva.

NOTA: le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure; devono essere somministrate solo quando specificato nel menù. **FRUTTA** = può essere distribuita a metà mattina o a pasto – di tanto in tanto prevedere la somministrazione di MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA e FRUTTA COTTA;

TORTA della cuoca (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele, crostata di frutta o con marmellata) **1 VOLTA AL MESE** per festeggiare i compleanni.



