

## NOTE ESPLICATIVE dei prodotti e delle preparazioni – MENU' Scuola dell'Infanzia "San Pio X" di Tombolo

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>CARNE</b>                   | Carne macinata, o sminuzzata, o a straccetti: manzo, vitello, maiale, pollo, tacchino, coniglio                                    |
| <b>PESCE</b>                   | Pesce fresco o surgelato, deliscato: halibut, merluzzo, salmone, seppie, cagnoletto  |
| <b>FORMAGGI</b>                | Stracchino, caciotta, ricotta, asiago dolce, mozzarella, grana padano  |
| <b>VERDURA CRUDA</b>           | Insalata, radicchio, cavolo cappuccio, carote, finocchio, pomodori, zucchine a julienne  |
| <b>VERDURA COTTA</b>           | Zucchine, fagiolini, carote, spinaci, piselli, cavolfiore, zucca, mais, cicoria, coste, patate, melanzane, peperoni, pomodori      |
| <b>LEGUMI</b>                  | Fagioli freschi, secchi o surgelati, piselli freschi o surgelati   |
| <b>AFFETTATI</b>               | Prosciutto cotto senza polifosfati e senza caseinati, mortadella DOP, fesa di tacchino   |
| <b>RISOTTO MORBIDO</b>         | Con verdure di stagione: spinaci, porro, cipolle, carote, zucchine, zucca, basilico, piselli, pomodori, lasciato morbido, all'onda |
| <b>MINESTRA</b>                | Brodo di carne di manzo sgrassato o brodo vegetale, a seconda della stagione   |
| <b>MINISTRONE S.L.</b>         | Passato di verdure senza legumi e senza patate: cipolla, carota, sedano, zucchine, spinaci, zucca, porro, pomodori                 |
| <b>RAGU' DI CARNE</b>          | Carne macinata di manzo o manzo e maiale   |
| <b>RAGU' DI VERDURE</b>        | Zucchine, carote, cipolla, porro, sedano, pomodorini, olive  |
| <b>SALSA DI POMODORO</b>       | Passata di pomodoro, sedano, carota, cipolla   |
| <b>POLPETTE DI CARNE</b>       | Carne di manzo macinata  |
| <b>POLPETTE DI CARNE miste</b> | Carni rosse macinate e carni bianche macinate in proporzioni variabili   |
| <b>POLPETTE DI PESCE</b>       | Merluzzo, spada, salmone   |
| <b>FRUTTA / MACEDONIA</b>      | Frutta fresca di stagione: mele, pere, banane, mandaranci, uva, fragole, melone, anguria   |

|  |   |
|--|---|
| <b>CIBI SPECIALI</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pizza Margherita + prosciutto cotto + verdura cruda</li> </ul> alternato a: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasticcio + verdura cruda</li> </ul> <b>4 volte all'anno:</b> festa del Santo Patrono (30 novembre), Natale, Pasqua e fine anno |
| <b>PIATTO UNICO</b>  | Spezzatino (carne di vitello) al forno con polenta o pane nei mesi caldi<br>In sostituzione: risotto morbido con verdure di stagione + straccetti di pollo + verdura cotta/cruda  |
| <b>COTTURE</b>   | Cotture semplici, senza soffritti, al forno o al vapore   |
| <b>MERENDA</b>   | <b>Al mattino:</b> pane – pane ai cereali<br><b>Al pomeriggio:</b> frutta fresca, macedonia, yogurt, mousse di frutta, pane e prosciutto, pane e mortadella, pane e marmellata, gelato nei mesi caldi   |
| <b>COMPLEMESE</b><br>per festeggiare tutti i bambini che compiono gli anni nel mese. | Merenda dolce il <b>4^ giovedì del mese</b> con dolci preparati dalla cuoca: budino con biscotti secchi, strudel di mele, sfoglia al cioccolato, crostata di frutta, zuppa inglese, biscotti; pane e nutella.   |