

SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA "S. PIO X" - TOMBOLO
MENU'

PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA	QUINTA SETTIMANA
LUNEDI' PASTA all'olio e grana MACINATO/HAMBURGER ½ VERDURA COTTA – ½ CRUDA FRUTTA FRESCA di stagione • Grano-glutine-grana-sedano	LUNEDI' PASTA tipo <i>pesto</i> PROSCIUTTO COTTO PISELLI FRUTTA FRESCA di stagione • Grano-glutine-grana-sedano	LUNEDI' PASTA al <i>burro</i> e salvia AFFETTATO misto ½ VERDURA COTTA – ½ CRUDA FRUTTA FRESCA di stagione • Grano-glutine-grana-burro	LUNEDI' PENNETTE ricotta e olive ½ FESA DI TACCHINO al forno ½ VERDURA COTTA – ½ CRUDA FRUTTA FRESCA di stagione • Grano-glutine-grana-derivati del latte	LUNEDI' PASTA all'olio PROSCIUTTO COTTO ½ VERDURA COTTA – ½ CRUDA FRUTTA FRESCA di stagione • Grano-glutine-grana
MARTEDI' MINESTRA in brodo vegetale con <i>pastina</i> FESA DI TACCHINO al forno PATATE al forno FRUTTA FRESCA di stagione • Sedano-grano-glutine-grana	MARTEDI' RISOTTO morbido alle <i>verdure</i> ROTOLO DI CONIGLIO al forno ½ VERDURA COTTA – ½ CRUDA FRUTTA FRESCA di stagione • Grana-sedano	MARTEDI' PASTA al pomodoro FRITTATA ½ VERDURA COTTA – ½ CRUDA FRUTTA FRESCA di stagione • Grano-glutine-grana-uova-burro	MARTEDI' TAGLIATELLE al <i>ragù</i> ½ FORMAGGI MISTI (stracchino, caciotta, asiago dolce, ricotta, mozzarella) ½ VERDURA COTTA – ½ CRUDA FRUTTA FRESCA di stagione • Grano-glutine-grana-sedano-derivati del latte	MARTEDI' RISOTTO morbido alle <i>verdure</i> ROTOLO DI TACCHINO arrosto ½ VERDURA COTTA – ½ CRUDA FRUTTA FRESCA di stagione • Grana-sedano-latte
MERCOLEDI' PASTA al pomodoro FRITTATA ½ VERDURA COTTA – ½ CRUDA FRUTTA FRESCA di stagione • Grano-glutine-grana-sedano-uova-burro	MERCOLEDI' MINESTRA con <i>pastina</i> POLPETTE di CARNE al forno PATATE all'olio FRUTTA FRESCA di stagione • Grano-glutine-grana-sedano-uova	MERCOLEDI' MINESTRA in brodo di carne sgrassato con <i>pastina</i> (in brodo <i>vegetale</i> nei mesi caldi) STRACCETTI DI POLLO al forno PURE' DI PATATE FRUTTA FRESCA di stagione • Grano-glutine-grana-sedano-latte-burro	MERCOLEDI' MINESTRA con riso e <i>pastina</i> all' <i>uovo</i> ARROSTO DI MAIALE ½ VERDURA COTTA – ½ CRUDA FRUTTA FRESCA di stagione • Grano-glutine-grana-sedano-uova	MERCOLEDI' MINESTRA con <i>pastina/orzo</i> ARROSTO DI MANZO FAGIOLINI e CAROTE FRUTTA FRESCA di stagione • Grano-orzo-glutine-sedano
GIOVEDI' MINISTRONE con <i>pastina/farro</i> LONZA/MACINATO di maiale al forno ½ VERDURA COTTA – ½ CRUDA FRUTTA FRESCA di stagione • Grano-farro-glutine-sedano-grana	GIOVEDI' TAGLIATELLE pomodoro e olive FORMAGGI misti (stracchino, caciotta, asiago dolce, ricotta, mozzarella) ½ VERDURA COTTA – ½ CRUDA FRUTTA FRESCA di stagione • Grano-glutine-grana-sedano-derivati del latte	GIOVEDI' RISOTTO morbido alle <i>verdure</i> BISTECCA di manzo ½ VERDURA COTTA – ½ CRUDA • Grana-sedano	GIOVEDI' PIATTO UNICO SPEZZATINO PATATE/ PISELLI con polenta (<i>pane</i> nei mesi caldi) FRUTTA FRESCA di stagione • Grano-glutine-sedano	GIOVEDI' RAVIOLI ricotta e spinaci al pomodoro ½ FORMAGGIO O ½ FRITTATA ½ VERDURA COTTA – ½ CRUDA FRUTTA FRESCA di stagione • Grano-glutine-grana-uova-derivati del latte-
VENERDI' FUSILLI agli aromi MERLUZZO panato al forno con <i>verdurine</i> ½ VERDURA COTTA – ½ CRUDA FRUTTA FRESCA di stagione • Grano-glutine-sedano-pesce	VENERDI' PASTA (gnocchetti sardi) con <i>verdure</i> HALIBUT al forno ½ VERDURA COTTA – ½ CRUDA FRUTTA FRESCA di stagione • Grano-glutine-sedano-pesce	VENERDI' MINESTRA di verdura con <i>pastina</i> POLPETTE di PESCE FAGIOLINI e MAIS FRUTTA FRESCA di stagione • Grano-glutine-sedano-pesce	VENERDI' GNOCCHETTI agli aromi FILETTO di MERLUZZO SPINACI FRUTTA FRESCA di stagione • Grano-glutine-sedano-pesce-latte	VENERDI' MINISTRONE S.L. con <i>pastina</i> TRANCIO di PESCE al forno ½ VERDURA COTTA – ½ CRUDA FRUTTA FRESCA di stagione • Grano-glutine-sedano-pesce

• GLI ALIMENTI EVIDENZIATI POSSONO CONTENERE ALLERGENI, INDICATI genericamente. NEL RICETTARIO SONO RIPORTATI IN MODO SPECIFICO.

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

CARNE	Carne macinata, o sminuzzata, o a straccetti: manzo, vitello, maiale, pollo, tacchino, coniglio
PESCE	Pesce fresco o surgelato, deliscato: halibut, merluzzo, salmone, seppie, cagnoletto
FORMAGGI	Stracchino, caciotta, ricotta, asiago dolce, mozzarella, grana padano
VERDURA CRUDA	Insalata, radicchio, cavolo cappuccio, carote, finocchio, pomodori, zucchine a julienne
VERDURA COTTA	Zucchine, fagiolini, carote, spinaci, piselli, cavolfiore, zucca, mais, cicoria, coste, patate, melanzane, peperoni, pomodori
LEGUMI	Fagioli freschi, secchi o surgelati, piselli freschi o surgelati
AFFETTATI	Prosciutto cotto senza polifosfati e senza caseinati, mortadella DOP, fesa di tacchino
RISOTTO MORBIDO	Con verdure di stagione: spinaci, porro, cipolle, carote, zucchine, zucca, basilico, piselli, pomodori, lasciato morbido, all'onda
MINESTRA	Brodo di carne di manzo sgrassato o brodo vegetale, a seconda della stagione
MINISTRONE S.L.	Passato di verdure senza legumi e senza patate: cipolla, carota, sedano, zucchine, spinaci, zucca, porro, pomodori
RAGU' DI CARNE	Carne macinata di manzo o manzo e maiale
RAGU' DI VERDURE	Zucchine, carote, cipolla, porro, sedano, pomodorini, olive
SALSA DI POMODORO	Passata di pomodoro, sedano, carota, cipolla
POLPETTE DI CARNE	Carne di manzo macinata
POLPETTE DI CARNE miste	Carni rosse macinate e carni bianche macinate in porzioni variabili
POLPETTE DI PESCE	Merluzzo, spada, salmone
FRUTTA / MACEDONIA	Frutta fresca di stagione: mele, pere, banane, mandaranci, uva, fragole, melone, anguria
CIBI SPECIALI	- Pizza Margherita + prosciutto cotto + verdura cruda alternato a: - Pasticcio + verdura cruda 4 volte all'anno: festa del Santo Patrono (30 novembre), Natale, Pasqua e fine anno
PIATTO UNICO	Spezzatino (carne di vitello) al forno con polenta o pane nei mesi caldi In sostituzione: risotto morbido con verdure di stagione + straccetti di pollo + verdura cotta/cruda
COTTURE	Cotture semplici, senza soffritti, al forno o al vapore
MERENDA	Al mattino: pane – pane ai cereali Al pomeriggio: frutta fresca, macedonia, yogurt, mousse di frutta, pane e prosciutto, pane e mortadella, pane e marmellata, gelato nei mesi caldi
COMPLEMESE per festeggiare tutti i bambini che compiono gli anni nel mese.	Merenda dolce il 4^ giovedì del mese con dolci preparati dalla cuoca: budino con biscotti secchi, strudel di mele, sfoglia al cioccolato, crostata di frutta, zuppa inglese, biscotti; pane e nutella.