

Scuola dell'Infanzia Suore Sacramentine e Nido Integrato A.S. 2023/2024

Menu' Estivo

Infanzia

Nido (1 – 3 anni)

1° Settimana del mese

lunedì	Pasta al pomodoro e basilico	Formaggio	Piselli stufati
martedì	Crema di verdura con pastina	Bocconcini di tacchino arrosto	Patate e prezzemolo
mercoledì	Pasta al pomodoro	Carne di manzo ricciolina	Zucchine al forno
giovedì	Risotto alle verdure	Frittatina al forno	spinaci
venerdì	Pasta all'olio extrav.d'oliva, salvia e grana	Polpettine di pesce	carote al vapore

2° Settimana del mese

lunedì	Pasta al pesto	Uova strapazzate	verdura di stagione
martedì	Pasta al pomodoro	Pollo al latte con aromi	fagiolini
mercoledì	Risotto con piselli	Formaggio	spinaci olio extra vergine oliva
giovedì	Pasta all'olio extrav.d'oliva, salvia e grana	Carne di manzo ricciolina	carote crude a bastoncino
venerdì	Pasta con sugo vegetale	Cuore di merluzzo al forno	Verdura (pomodoro o insalata)

3° Settimana del mese

lunedì	Pasta all'olio extrav.d'oliva, salvia e grana	Formaggio	piselli in umido
martedì	Pastina in brodo vegetale	Bocconcini di manzo	Spinaci e patate
mercoledì	Pasta al pomodoro	Frittatina con grana	Verdura (insalata/carote/cappuccio)
giovedì	Pasta al pesto	Fesa di tacchino al forno	fagiolini
venerdì	Risotto con zucchine	Schiacciata di pesce	carote lesse a vapore

4° Settimana del mese

lunedì	Crema di legumi con pastina	Frittata con verdure	Misto patate e fagiolini
martedì	Pasta all'olio extrav.d'oliva, salvia e grana	pollo arrosto	carote crude alla jullienne
mercoledì	Passato di verdure con pastina/riso	Pizza margherita	Verdura (insalata)
giovedì	Pasta al pomodoro e basilico	Carne di manzo ricciolina	Verdura cotta
venerdì	Risotto olio extra vergine oliva	Spezzatino di pesce	spinaci

NB: ad ogni pasto vengono forniti il pane e la frutta fresca di stagione.

Il pane è con ridotto contenuto di sale. Attualmente viene utilizzato 1,8% (reale 1,5%) in base alla resa del pane finito invece del 2% normalmente utilizzato

Il contorno e la frutta saranno suscettibili di variazione secondo stagione

I formaggi alternativamente proposti sono i seguenti: latteria, mozzarella, casatella.

Il pesce è un prodotto congelato o fresco;

La carne bianca o rossa (proteine animali) potrà essere sostituita saltuariamente con piatti a base di legumi (proteine vegetali) aventi lo stesso apporto proteico (es. farinata pizzaiola, frittata di ceci, polpettine legumi, cotolette vegetali, ecc).

I piatti a base di proteine vegetali che potrebbero saltuariamente sostituire i piatti a base di proteine animali indicati nel menù verranno proposti come assaggi per valutare l'appetibilità da parte dei bambini, senza sostituire completamente il menù.

Sia per la cottura che per condimento viene utilizzato sale iodato

Alcuni alimenti destinati ai bambini del nido potranno essere sminuzzati maggiormente o frullati

SCUOLA INFANZIA

Spuntino di metà mattina

Merenda pomeridiana

Frutta fresca di stagione	lunedì	Pane
Pane	martedì	Fette biscottate
Frutta fresca di stagione	mercoledì	Pane
Frutta fresca di stagione	giovedì	Biscotti
Frutta fresca/pane	venerdì	Pane

Scuola dell'Infanzia Suore Sacramentine e Nido Integrato A.S. 2023/2024

Menu' Invernale

Infanzia

Nido (1 – 3 anni)

1° Settimana del mese

lunedì	Pasta all'olio extrav.d'oliva, salvia e grana	Uova strapazzate	Piselli
martedì	Passato di verdura con pastina	Carne di manzo ricciolina con polenta	
mercoledì	Crema di fagioli con pastina	Formaggio	verdura cotta
giovedì	Pasta al sugo di pomodoro	Petto di pollo al latte e aromi	Verdura
venerdì	Risotto con cavolfiori	Merluzzo al forno	Carote al vapore

2° Settimana del mese

lunedì	Pasta all'olio extrav.d'oliva, salvia e grana	Frittatina al forno	Verdura
martedì	Vellutata di verdure con pastina	Spezzatino di manzo con verdure e polenta	
mercoledì	Pasta con piselli	Formaggio morbido	Verdura cotta
giovedì	Pasta al pomodoro	Tacchino arrosto	Carote crude
venerdì	Risotto alla zucca	Polpettine di pesce	verdura cotta

3° Settimana del mese

lunedì	Crema di legumi con pastina	Frittatina al forno	Verdure cotte
martedì	Pasta al pesto	Fettine di pollo al limone	spinaci olio extra vergine oliva
mercoledì	Minestra del contadino con pastina	Pizza margherita	Verdura (insalata)
giovedì	Crema di verdure con riso	Carne di manzo ricciolina con polenta	
venerdì	Pasta con sugo di verdure	Filetto di merluzzo al limone	Carote lesse

4° Settimana del mese

lunedì	Pasta al pomodoro	Formaggio	piselli stufati
martedì	Passato di verdure con pastina	Tacchino al forno	patate prezzemolo o al forno
mercoledì	Pasta al pomodoro	Frittatina con grana	Spinaci o verdure cotte
giovedì	Crema di verdure con pastina	Bocconcini di manzo con polenta	
venerdì	Risotto bianco	Spezzatino di pesce	Carote crude

NB: ad ogni pasto vengono forniti il pane e la frutta fresca di stagione.

Il pane è con ridotto contenuto di sale. Attualmente viene utilizzato 1,8% (reale 1,5%) in base alla resa del pane finito invece del 2% normalmente utilizzato

Il contorno e la frutta saranno suscettibili di variazione secondo stagione

I formaggi alternativamente proposti sono i seguenti: latteria, mozzarella, casatella.

Il pesce è un prodotto congelato o fresco;

La carne bianca o rossa (proteine animali) potrà essere sostituita saltuariamente con piatti a base di legumi (proteine vegetali) aventi lo stesso apporto proteico (es. farinata pizzaiola, frittata di ceci, polpettine legumi, cotolette vegetali, ecc).

I piatti a base di proteine vegetali che potrebbero saltuariamente sostituire i piatti a base di proteine animali indicati nel menù verranno proposti come assaggi per valutare l'appetibilità da parte dei bambini, senza sostituire completamente il menù.

Sia per la cottura che per condimento viene utilizzato sale iodato

Alcuni alimenti destinati ai bambini del nido potranno essere sminuzzati maggiormente o frullati

SCUOLA INFANZIA

Spuntino di metà mattina

Merenda pomeridiana

Frutta fresca di stagione	lunedì	Pane
Pane	martedì	Fette biscottate
Frutta fresca di stagione	mercoledì	Pane
Frutta fresca di stagione	giovedì	Biscotti
Frutta fresca/pane	venerdì	Pane

