

FONDAZIONE SCUOLA DELL'INFANZIA DI TALAMONA

MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA

18/08/2020

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
PASTA AL RAGU' VEGETALE FORMAGGI MISTI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL PESTO(***) PROSCIUTTO COTTO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA RAGU' DI CARNE SCAGLIE DI GRANA VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
VERDURE MISTE LASAGNE o PASTA PASTICCIAA al ragu' di carne di vitellone FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO (*) LONZA DI MAIALE VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	POLENTA SPEZZATINO DI VITELLONE CON CAROTE E PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE	VERDURE MISTE PIZZOCCHERI o PASTA E FAGIOLI PROSCIUTTO FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
RISOTTO ALLO ZAFFERANO O ALLA ZUCCA FRITTATA al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	VERDURE MISTE PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISO ALLO ZAFFERANO A ALLA ZUCCA FRITTATA al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISO IN BIANCO(*) SCALOPPINE DI LONZA VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
PASTA IN BIANCO(*) POLLO ARROSTO PATATE al forno FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA SCALOPPINE DI TACCHINO PATATE AL FORNO O PURE' FRUTTA DI STAGIONE PANE	GNOCCHI DI SEMOLINO BOCCONCINI DI POLLO al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI FESA DI TACCHINO agli aromi VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3°	4° VENERDI'
SPATZLE(*) FILETTI DI PLATESSA al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL RAGU' VEGETALE FILETTI DI MERLUZZO al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO(*) FILETTI DI PLATESSA al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA CON RAGU' DI TONNO(**) FILETTI DI NASELLO al forno VERDURE MISTE TORTA DELLA CUOCA PANE

(*)Condire solo con **olio extra vergine di oliva**

(**)TONNO al NATURALE, confezionato in vetro

(***)PESTO fresco: basilico, olio extra vergine di oliva, parmigiano/pecorino, pinoli o confezionato senza aglio, in vetro

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 solo con olio extra vergine di oliva

NOTA: patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure; devono essere somministrate solo quando specificate nel menù. VIETATE PATATE PREFITTE

FRUTTA: assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, meglio se distribuita a metà mattina e di tanto in tanto alternarla con MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA **TORTA della cuoca** (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele/frutta o con confettura) **1 VOLTA AL MESE** per festeggiare i compleanni

Utilizzo di solo **PREPARATO PER BRODO VEGETALE** senza glutammato, **SALE IODATO, PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE e OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA** sia per condimenti a crudo che per la cottura