

Menù Anno Scolastico 2011/2012 Scuola Infanzia S.Giuseppe - Bronzola

| | Prima settimana | Seconda settimana | Terza settimana | Quarta settimana |
|--|--|--|---|---|
| | <i>Pietanza</i> | <i>Pietanza</i> | <i>Pietanza</i> | <i>Pietanza</i> |
| L u n e d ì | Minestra di stelline in brodo di carne sgrassato | Minestra di brodo vegetale con pastina | Crema di carote con riso | Tortellini in brodo vegetale |
| | Carne di manzo macinata | Polpettine di carne di manzo | Hamburger di manzo al forno | Petti di pollo salvia e rosmarino |
| | Purè di patate e verdura cruda di stagione | Verdura cotta di stagione e verdura cruda a listarelle | Patate al forno e verdura cruda di stagione | Verdura cotta e verdura cruda di stagione |
| M a r t e d ì | Fusilli al sugo di pomodoro e basilico | Riso morbido al formaggio Grana e olio di oliva | Fusilli al pomodoro e verdure | Farfalle all'olio di oliva |
| | formaggio | uova sode | Affettati | Polpettone di manzo |
| | Verdura cotta e verdura cruda di stagione | Verdura cotta e verdura cruda di stagione | Verdura cotta e verdura cruda di stagione | Piselli brasati e verdura cruda di stagione |
| M e r c o l e d ì | Risotto morbido alle verdure di stagione | Sedanini al Ragù | Minestra di brodo vegetale con pastina | Minestra di stelline in brodo di carne sgrassato |
| | Affettati | Petti di pollo alla piastra | Formaggio | Salsicce di carne di maiale o salamella di carne bianca |
| | Carote al vapore e verdura cruda di stagione | Verdura cotta e verdura cruda di stagione | Fagioli e verdura cruda di stagione | Patate lesse al prezzemolo e verdura cruda di stagione |
| G i o v e d ì | Passato di verdura senza legumi con pastina | Passato di verdura senza legumi con crostini | Riso morbido al formaggio Grana e olio di oliva | Mezze penne al ragù |
| | Bocconcini di carne di tacchino al latte | Spezzatino di carne di vitello o manzo | Scaloppine di tacchino al limone in forno | Frittata al forno |
| | Verdura cotta e verdura cruda di stagione | Polenta gialla e verdura cruda di stagione | Verdura cotta e verdura cruda di stagione | Verdura cotta e verdura cruda di stagione |
| V e n e r d ì | Pipette all'olio di oliva | Farfalle al burro e salvia | Spghettini al pomodoro | Risotto morbido alle verdure di stagione |
| | Pesce al forno | Pesce al forno | Pesce al forno | Pesce al forno |
| | Piselli al sugo e verdura cruda di stagione | Verdura cotta e verdura cruda di stagione | Verdura cotta e verdura cruda di stagione | Verdura cotta e verdura cruda di stagione |

NOTE:

Formaggi: Asiago DOP – Montasio – caciotta – mozzarella – Grana Padano

Il formaggio viene privato della crosta e tagliato a pezzi

Pesce: platessa – merluzzo – cagnoletto – halibut

Affettati: prosciutto cotto senza polifosfati e senza lattosio – mortadella tipo Bologna IGP - fesa di tacchino

Verdura cruda: carote – insalata verde – radicchio – cappuccio – sedano – peperoni – pomodori – finocchio

Verdura cotta: coste – spinaci – biette – cavolfiori – fagiolini – zucchini – melanzane
potranno essere utilizzati prodotti congelati o surgelati di ottima qualità

Frutta fresca di stagione: mele – pere – banane – pesche – albicocche – meloni

la frutta viene offerta a metà mattina o a metà pomeriggio lavata, sbucciata, tagliata e all'occorrenza snocciolata

Pane: viene offerto ogni giorno durante il pranzo

Olio di oliva: qualità extravergine, spremitura a freddo

SI INFORMA CHE:

la polenta NON sarà servita nei mesi estivi. Sarà servita, in sostituzione, verdura fresca di stagione;
il brodo di carne sarà SOSTITUITO dal brodo di verdure in concomitanza dei primi caldi stagionali;
nei mesi estivi sarà utilizzata SOLO carne bianca, ai bambini di etnie diverse, dove richiesto,
NON sarà somministrata carne di suino e derivati ma sarà offerta una portata equivalente;
una volta al mese, a metà pomeriggio, potrà essere offerta la crostata di marmellata o
la torta di mele preparata in giornata, dalla cuoca.