

**Scuola dell'Infanzia Paritaria "Galeazzo Massari"**  
**MENU' DIETETICO AUTUNNO-INVERNO (2-6 ANNI)**

dalla prima settimana di Ottobre all'ultima di Marzo

MATTINO: tutti i giorni CRACKERS E/O BISCOTTI E/O FRUTTA DI STAGIONE

TUTTI I GIORNI PANE COMUNE SENZA GRASSI. CON IL CONTORNO DI PATATE IL PANE NON VIENE SERVITO.

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	SPAGHETTI AL TONNO ( <b>spaghetti</b> , tonno, pomodoro) 1,4	PASTA CON RICOTTA E POMODORO ( <b>pasta</b> , <b>ricotta</b> , pomodoro, <b>parmigiano</b> ) 1,7	ZUPPA D'ORZO (sedano, carote, orzo, <b>parmigiano</b> ) 1,7	MINESTRA DI VERDURE ( <b>pasta</b> , verdura mista, patate, legumi, <b>parmigiano</b> ) 1,7
	SFORMATO DI SPINACI ( <b>uovo pastorizzato</b> , <b>latte</b> , <b>parmigiano</b> , ricotta, spinaci) 3,7	ARROSTO DI MAIALE	SPEZZATINO DI TACCHINO (tacchino, sugo pomodoro)	TACCHINO AL LIMONE (carne di tacchino, limone)
	PATATE	BIETA	PURE' DI PATATE	FAGIOLINI
<b>MARTEDÌ</b>	ZUPPA DI CECI ( <b>pasta</b> , ceci, patate, pelati, <b>parmigiano</b> ) 1,7	PIZZA (pomodoro e <b>mozzarella</b> ) 1,7	MINESTRA IN BRODO ( <b>pasta</b> , carne di pollo, verdure, <b>parmigiano</b> ) 1,7	PIZZA (pomodoro, <b>mozzarella</b> ) 1,7
	FORMAGGI ( <b>stracchino</b> , grana) 7	PROSCIUTTO COTTO	NASELLO AL FORNO	PROSCIUTTO COTTO
	FINOCCHI CRUDI	INSALATA	CAROTE FILANGE'	INSALATA
<b>MERCOLEDÌ</b>	PASTA CON ZUCCHINE ( <b>pasta</b> , zucchine, <b>parmigiano</b> ) 1,7	PASTA AL RAGU' ( <b>pasta</b> , carne di suino e bovino, pomodoro, <b>parmigiano</b> ) 1,7	PASTA AL POMODORO ( <b>pasta</b> , pomodoro, <b>parmigiano</b> ) 1,7	GNOCCHI AL POMODORO (gnocchi di patate, pomodori, <b>parmigiano</b> ) 7
	TACCHINO AL FORNO	SFORMATO DI VERDURE (verdure miste, <b>uovo pastorizzato</b> , <b>latte</b> , <b>parmigiano</b> ) 3,7	<b>FORMAGGI</b> ( <b>stracchino</b> , grana) 7	POLLO AL FORNO
	PURE' DI PATATE	FAGIOLINI	PISELLI	FINOCCHI CRUDI
<b>GIOVEDÌ</b>	RISOTTO AL PARMIGIANO (riso, olio EVO, <b>parmigiano</b> ) 7	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	MINESTRA DI PATATE ( <b>pasta</b> , patate, <b>parmigiano</b> ) 1,7	ZUPPA DI FAGIOLI CON ORZO ( <b>orzo</b> , fagioli surgelati, patate, pelati, <b>parmigiano</b> ) 1,7
	SVIZZERA DI MANZO	POLPETTINE AL SUGO DI POMODORO	POLLO AL FORNO	SFORMATO DI SPINACI ( <b>uovo pastorizzato</b> , spinaci, <b>parmigiano</b> , <b>ricotta</b> ) 3,7
	CAROTE PREZZEMOLATE	PISELLI	FAGIOLINI	PATATE
<b>VENERDÌ</b>	MINESTRA DI VERDURE ( <b>pasta</b> , verdura mista, patate, legumi, <b>parmigiano</b> ) 1,7	ZUPPA DI LEGUMI CON FARRO (farro, lenticchie, fagioli, pomodoro, <b>parmigiano</b> ) 1,7	PASTA PROSCIUTTO E PISELLI ( <b>pasta</b> piselli surgelati prosciutto cotto, <b>parmigiano</b> ) 1,7	PASTA OLIO E PARMIGIANO ( <b>pasta</b> , olio EVO, <b>parmigiano</b> ) 1,7
	NASELLO AL FORNO	PLATESSA AL FORNO CON POMODORINI	FRITTATA AL FORNO ( <b>uovo pastorizzato</b> , <b>latte</b> , <b>parmigiano</b> ) 3,7	PESCE GRATINATO
	FAGIOLINI	PATATE	SPINACI	PISELLI

**NOTE:**

- La verdura è preferibile di stagione; un'insalata mista è da considerarsi come seconda scelta in alternativa a quello indicato.
- Il dolce è presente solo se viene festeggiato, per scelta dei genitori, il compleanno di un bambino. In questo caso possono essere accettate solo torte prive di farcitura e provenienti da produttori facilmente identificabili.
- Diete e preparazioni alimentari speciali vanno concordate in anticipo con le cuoche e i genitori dei bambini; con l'utilizzo degli alimenti permessi, i piatti devono essere il più possibile simili a quelli degli altri bambini.