

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