



MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA DI PISOGNE

Primavera Estate

26/07/2022

1° LUNEDI'

PASTA INTEGRALE A SUGO VEGETALE
FORMAGGI LOCALI
VERDURE MISTE
FRUTTA DI STAGIONE
PANE

MERENDA: FOCACCIA CON POMODORINI

2° LUNEDI'

VERDURE MISTE
SPEZZATINO DI MANZO CON CAROTE E
PISelli
POLENTA
FRUTTA DI STAGIONE
PANE

MERENDA: FOCACCIA CON POMODORINI

3° LUNEDI'

INSALAT DI ORZO CON VERDURINE
FORMAGGI MISTI LOCALI
PURE DI PATATE
FRUTTA DI STAGIONE
PANE

MERENDA: FOCACCIA CON POMODORINI

4° LUNEDI'

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI
SCALOPPINI ALLA PIZZAiola
VERDURE MISTE
FRUTTA DI STAGIONE
PANE

MERENDA: FOCACCIA CON POMODORINI

1° MARTEDI'

PASTA AL POMODORO
POLLO AL FORNO
VERDURE COTTE DI STAGIONE
FRUTTA DI STAGIONE
PANE

MERENDA: PANE E FRUTTA FRULLATA

2° MARTEDI'

RISO IN BIANCO
LEGUMI/ POLPETTE DI LEGUMI/ BURGER DI
LEGUMI
VERDURE MISTE
FRUTTA DI STAGIONE
PANE

MERENDA: PANE E FRUTTA FRULLATA

3° MARTEDI'

PASTA IN BIANCO
SCALOPPINI ALL LIMONE
VERDURE MISTE
FRUTTA DI STAGIONE
PANE

MERENDA: PANE E FRUTTA FRULLATA

4° MARTEDI'

GNOCHI DI SEMOLINO
LEGUMI
VERDURE MISTE
FRUTTA DI STAGIONE
PANE

MERENDA: PANE E FRUTTA FRULLATA

1° MERCOLEDI'

GNOCHI DI PATATE
POLPETTE DI LEGUMI
VERDURE MISTE
FRUTTA DI STAGIONE
PANE

MERENDA: YOGURT (***)

2° MERCOLEDI'

VERDURE MISTE
PIZZA MARGHERITA
LEGUMI
FRUTTA DI STAGIONE
PANE

MERENDA: YOGURT (***)

3° MERCOLEDI'

RISO AL POMODORO
FETTINE AI FERRI
VERDURE MISTE
FRUTTA DI STAGIONE
PANE

MERENDA: BANANA SCHIACCIATA/
GELATO (***)

4° MERCOLEDI'

RISO FREDDO
FRITTATA CON SPINACI
VERDURE MISTE
FRUTTA DI STAGIONE
PANE

MERENDA: BANANA SCHIACCIATA/
GELATO (***)

1° VENERDI'

RISOTTO ALLO ZAFFERANO
POLPETTE DI SOGLIOIA
VERDURE MISTE
FRUTTA DI STAGIONE
PANE

MERENDA: YOGURT (***)

2° VENERDI'

PASTA DI FARRO AL POMODORO
PESCE PERSICO AL FORNO
VERDURE MISTE
FRUTTA DI STAGIONE
PANE

MERENDA: YOGURT (***)

3° VENERDI'

PASTA AL POMODORO
SOGLIOIA IMPANATA AL FORNO
VERDURE MISTE
FRUTTA DI STAGIONE
PANE

MERENDA: YOGURT (***)

4° VENERDI'

PASTA INTEGRALE AL TONNO (*)
FRITTATA DI ZUCCHINE
VERDURE MISTE
FRUTTA DI STAGIONE
PANE

MERENDA: YOGURT (***)

(*) TONNO AL NATURALE, confezionato in vetro (**) PESTO fresco: basilico, olio extravergine di oliva, parmigiano/ pecorino, pinoli o confezionato senza aglio, in vetro
 (***) YOGURT preferibilmente bianco con aggiunti pezzetti di frutta fresca o un cucchiaino di marmellata (****) GELATO: realizzato con frutta congelata (banana tagliata a pezzi frullata con altra verdura di stagione

PESCE: deve essere assicurata una adeguata deliscatura
 VERDURE MISTE: offrire possibilmente due verdure a pesto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, meglio se distribuita a metà mattina e di tanto in tanto alternarla con MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

N.B. Le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure, quindi devono essere somministrate solo quando specificate nel menù, prevedendo sempre anche un contorno di verdure.
 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
 ACQUA: di rete

Si utilizzano 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

