

12.5.2024

**MENU': SCUOLA DELL'INFANZIA
 "S. GIOVANNI BOSCO" – VIGONOVO**

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta al pesto Coscette di pollo Verdura Pane + Frutta	Insalata di riso con verdure, piselli e formaggio Verdura Pane + Frutta	Pasta al ragù Verdura	Passato di verdura con cereale Uova sode Patate Pane + Frutta
MARTEDI'	Crema di piselli con cereale Mozzarelline Verdura Pane + Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Formaggio Piselli Pane + Frutta	Insalata d'orzo con verdure, piselli e formaggio Verdura Pane + Frutta	Polpettone di carne bianca Patate o polenta Verdura Pane + Frutta
MERCOLEDI'	Gnocchi al pomodoro Pesce al vapore Verdura Pane + Frutta	Spezzatino di carne bianca con patate Verdura	Riso all'olio Uova sode Fagioli Pane + Frutta	Orzo alle verdure Pesce gratinato Verdura Pane + Frutta
GIOVEDI'	Pasta all'olio Uova sode Fagioli Pane + Frutta	Crema di verdure con cereale Uova in frittata Verdura Pane + Frutta	Minestra di brodo vegetale con cereale Bocconcini di pollo panato Verdura + patate Pane + Frutta	Pasta al pomodoro Svizzere di pollo, tacchino Verdura Pane + Frutta
VENERDI'	Antipasto di verdure cotte e crude Pizza Margherita	Riso alle zucchini Pesce agli aromi Verdura Pane + Frutta	Pasta al pomodoro Polpette di pesce Verdura Pane + Frutta	Riso all'olio Formaggio Piselli Pane + Frutta

Le grammature utilizzate per la preparazione del menù seguono le tabelle dietetiche riportate nelle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" – Regione del Veneto (agosto 2017)

- Elenco verdure cotte: carote, fagiolini, cavolfiore, zucchini
- Elenco verdure crude: insalata, carote, pomodori, cappuccio, finocchi
- Elenco tipologie di formaggi: grana, asiago, stracchino, mozzarella
- Elenco tipologie di pesce: merluzzo, halibut. Il pesce viene gratinato o panato direttamente nel centro cottura. Non si utilizzano prodotti panati industrialmente
- Cereale: pasta o riso o orzo o farro

MERENDA di METÀ MATTINA: Frutta fresca di stagione con eventuale aggiunta di yogurt bianco naturale o pane fresco o fetta biscottata

Nella nostra scuola si festeggia il **COMPLEMESE** che prevede il festeggiamento dei compleanni con biscotti, fette biscottate con marmellata, pane con cioccolata, prodotti senza oli tropicali (palma, cocco), grassi idrogenati o margarina, grassi non idrogenati e non eccessivamente zuccherati.