

MENU' AUTUNNO - INVERNO: SCUOLA INFANZIA
"S. GIOVANNI BOSCO" – VIGONOVO

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	Riso alle verdure Coscette di pollo Verdure Pane + Frutta	Passato di ceci con cereale Prosciutto cotto Verdura Pane + Frutta	Pasta al ragù Verdura Pane + Frutta	Passato di verdura con cereale Uova sode Patate Pane + Frutta
MARTEDI'	Passato di legumi con cereale Formaggio Verdura Pane + Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio Verdura Pane + Frutta	Passato di verdura con cereale Formaggio Patate Pane + Frutta	Gnocchi al ragù Verdura Pane + Frutta
MERCOLEDI'	Gnocchi al pomodoro Pesce al vapore Verdura Pane + Frutta	Spezzatino di carne bianca con patate e polenta Verdura Frutta	Riso all'olio Uova sode Verdura Pane + Frutta	Orzo alle verdure Pesce gratinato Verdura Pane + Frutta
GIOVEDI'	Pasta all'olio Fagioli Verdura Pane + Frutta	Minestra di fagioli 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'	Passato di verdura con cereale Pizza Frutta	Riso alle verdure Pesce agli aromi Verdura Pane + Frutta	Pasta al pomodoro Polpette di pesce Verdura Pane + Frutta	Riso all'olio Piselli Verdura 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, zucchine

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

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