



MENU' 2020/21 - SCUOLA D'INFANZIA MONS. MENEGAZZI - SALZANO (VE)

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI	Pasta al sugo di verdure Formaggio Casatella Verdura cruda Pane	Passato di fagioli c/cereali Prosciutto cotto Verdura cruda Pane	Gnocchi al sugo Mozzarelline ciliegine Verdura cruda Pane	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Legumi Pane
MARTEDI'	Riso alle verdure Hamburger di tacchino Verdura cruda Pane	Minestra vegetale c/cereali Cosce di pollo Verdura cruda e patate Pane	Passato di verdure c/cereali Polpettine di manzo Pure' Pane	Passato di verdure c/cereali Polpettone Pure' Pane
MERCOLEDI'	Pasta alla mammarosa Uova Legumi Pane	Crema di verdure c/cereali Pizza margherita	Riso e piselli Frittata al forno Verdura cruda Pane	Crema di verdure c/cereali Pizza margerita
GIOVEDI'	Passato di verdure c/ cereali Lonza al forno Patate al forno Pane	Passato di verdura c/cereali Macinato di manzo Polenta Pane	Pasta all'olio Petto di pollo Spinaci in padella Pane	Riso all'olio Scaloppine di pollo Verdura al vapore Pane
VENERDI'	Minestra di brodo vegetale c/cereali Pesce in umido* Verdura cruda e patate Pane	Pasta all'olio Pesce al forno* Verdura cruda Pane	Minestra in brodo vegetale c/cereali Polpettine di pesce al forno* Verdura cruda e patate Pane	Pasta al sugo Tonno* Verdura cruda Pane

La FRUTTA (occasionalmente dessert) vine somministrata al mattino come merenda

Le grammature utilizzate per la preparazione del menu', seguono le tabelle dietetiche riportate nelle linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Veneto

Per verdura cruda sara' servito: insalata, carote, finocchio, cappuccio, radicchio, pomodoro secondo stagionalita'

* Pesce utilizzato: Filetto di halibut, filetto di merluzzo, filetto di passera, tonno.

TUTTE LE PREPARAZIONI SONO FRESCHE ED EFFETTUATE PRESSO LA NS. CUCINA

CEREALI: Pasta, riso, orzo, farro.

LEGUMI: fagioli, piselli, lenticchie, ceci.