

SCUOLA DELL'INFANZIA "SAN GIUSEPPE"
MENU' A.S. 2024/2025

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI	Pasta al pomodoro (1/3/7) Prosciutto cotto Carote al vapore	Pasta al pomodoro (1/3/7) Frittata (3/7) Verdure cotte o crude	Pasta olio e grana padano (1/3/7) Prosciutto cotto Verdure cotte o crude	Pastina in brodo vegetale (1/3/7/9) Parmigiano Reggiano, caciotta e mozzarella (7) Verdure cotte o crude
MARTEDI	Pasta al ragù di carne di manzo (1/3/7) Cappucci e patate al forno	Pasta e fagioli (1/3/7) Verdure cotte o crude Patate al forno Dolce allo yogurt e cioccolato (1/7)	Crema di patate e porri con riso (3/7) Cosce di pollo in umido Verdure cotte o crude	Pasta al profumo di basilico e grana padano (1/3/7) Bocconcini di pollo al limone (1) Verdure cotte o crude
MERCOLEDI	Pastina in brodo vegetale (1/3/7/9) Bocconcini di pollo al limone (1/9) Verdura cotta o cruda	Crema di zucca con riso (3/7) Hamburger di manzo Purè di patate (3/7)	Pasta al pomodoro (1/3/7) Parmigiano Reggiano, caciotta, mozzarella (7) Verdure cotte o crude	Crema di zucca con riso o porri e patate (3/7) Halibut al forno (4) Verdure cotte o crude
GIOVEDI	Crema di piselli con riso (3/7) Parmigiano reggiano, caciotta e mozzarella (7) Verdura cotta o cruda	Passato di verdure con riso o pasta (1/3/7/9) Bistecche di pollo alla piastra Verdure cotte o crude	Polpettine di carne di manzo al sugo Polenta Piselli	Pasta al ragù (1/3/7) Carote grattugiate Patate al forno Dolce allo yogurt e cioccolato (1/7)
VENERDI	Pasta con olio e grana padano (1/3/7) Halibut al forno (4) Insalata	Pasta con olio e grana padano (1/3/7) Bocconcini di pesce (1/4) insalata	Pastina in brodo vegetale (1/3/7/9) Halibut al forno (4) Insalata	Passato di verdure con riso o pasta (1/3/7/9) Frittata (3/7) Verdure cotte o crude

Ogni giorno viene servito pane fresco.

Le verdure potranno variare seguendo il criterio della stagionalità.

Merenda del mattino: tea caldo o freddo con grissini, biscotti o crackers.

Merenda del pomeriggio: frutta e pane.

N.B.: si avvisano i genitori che negli alimenti preparati e somministrati in questa struttura, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni indicati con i numeri, la cui descrizione è presente in allegato. Si informa, inoltre, che la cucina della scuola utilizza alcuni alimenti surgelati.