

MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA "SAN GIUSEPPE" di ARSEGO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> PASTA (glutine) AL SUGO DI POMODORO (sedano) (latte) MORTADELLA FAGIOLI 	<ul style="list-style-type: none"> RISOTTO MORBIDO ALLE VERDURE (sedano) (latte) DI STAGIONE UOVA SODE SPINACI 	<ul style="list-style-type: none"> MINESTRA DI BRODO VEGETALE (sedano) s.l. CON PASTINA (glutine) (latte) PESCE VERDURA CRUDA DI STAGIONE con mela grattugiata 	<ul style="list-style-type: none"> PASTA (glutine) AL BURRO O ALL'OLIO (latte) STRACCETTI DI MANZO AGLI AROMI VERDURA CRUDA DI STAGIONE con mela grattugiata 	<ul style="list-style-type: none"> MINESTRA DI BRODO VEGETALE (sedano) s.l. CON PASTINA (glutine) (latte) FORMAGGIO (latte) PATATE AL VAPORE
2° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> MINESTRA DI BRODO VEGETALE (sedano) s.l. CON PASTINA (glutine) (latte) ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO (sedano) PISELLI 	<ul style="list-style-type: none"> PASTA (glutine) AL SUGO DI POMODORO (sedano) (latte) FORMAGGIO (latte) VERDURA COTTA 	<ul style="list-style-type: none"> ORZOTTO (glutine) MORBIDO ALLE VERDURE (sedano) (latte) SALAMELLE DI POLLO/TACCHINO VERDURA CRUDA DI STAGIONE con mela grattugiata 	<ul style="list-style-type: none"> MINESTRA DI BRODO VEGETALE (sedano) CON PASTINA (glutine) (latte) PROSCIUTTO COTTO VERDURA COTTA 	<ul style="list-style-type: none"> PASTA (glutine) ALL'OLIO E PARMIGIANO (latte) POLPETTE DI PESCE (grano) VERDURA CRUDA DI STAGIONE con mela grattugiata
3° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> PASTA (glutine) AL SUGO DI POMODORO (sedano) (latte) FRITTATA (uovo) FAGIOLINI ALL'OLIO 	<ul style="list-style-type: none"> PASSATO DI VERDURA CON PASTINA (glutine) (sedano) s.l. (latte) SPEZZATINO DI MANZO CON VERDURE (sedano) POLENTA 	<ul style="list-style-type: none"> RISOTTO MORBIDO ALLA PARMIGIANA (latte) PESCE VERDURA CRUDA DI STAGIONE con mela grattugiata 	<ul style="list-style-type: none"> PASTA (glutine) TIPO PESTO SENZA PINOLI (latte) POLPETTINE DI CARNI BIANCHE (glutine) PISELLI 	<ul style="list-style-type: none"> MINESTRA DI BRODO VEGETALE (sedano) s.l. CON PASTINA (glutine) (latte) FORMAGGIO (latte) VERDURA CRUDA DI STAGIONE con mela grattugiata
4° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> MINESTRA DI BRODO VEGETALE (sedano) s.l. CON PASTINA (glutine) (latte) FESA DI TACCHINO SPINACI 	<ul style="list-style-type: none"> ORZOTTO (glutine) MORBIDO ALLE VERDURE (sedano) (latte) COSCETTE DI POLLO AL FORNO VERDURA CRUDA DI STAGIONE con mela grattugiata 	<ul style="list-style-type: none"> PASTA (glutine) ALLE VERDURE (latte) PESCE VERDURA CRUDA DI STAGIONE con mela grattugiata 	<ul style="list-style-type: none"> MINESTRA DI BRODO DI CARNE CON PASTINA (glutine) (latte) (sedano) CARNE DI MANZO MACINATA (sedano) PURE' (latte) 	<ul style="list-style-type: none"> PASTA (glutine) AL BURRO E SALVIA (latte) FORMAGGIO (latte) VERDURA COTTA
5° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> PASTA (glutine) ALLE VERDURE (sedano) (latte) PESCE AL FORNO VERDURA COTTA 	<ul style="list-style-type: none"> MINESTRA DI BRODO VEGETALE (sedano) s.l. CON PASTINA (glutine) (latte) ARISTA DI MAIALE (sedano) (latte) VERDURA CRUDA DI STAGIONE con mela grattugiata 	<ul style="list-style-type: none"> RISOTTO MORBIDO ALLE VERDURE (sedano) DI STAGIONE (latte) PROSCIUTTO COTTO VERDURA AL FORNO 	<ul style="list-style-type: none"> PASTA (glutine) ALL'OLIO (latte) SCALOPPINE DI TACCHINO AL VINO O AL LIMONE (glutine) VERDURA CRUDA DI STAGIONE con mela grattugiata 	<ul style="list-style-type: none"> MINESTRA DI BRODO VEGETALE (sedano) s.l. CON PASTINA (glutine) (latte) FORMAGGIO (latte) VERDURA COTTA
	<p>OGNI GIORNO: PANE, FRUTTA DI STAGIONE, PARMIGGIANO REGGIANO s.l.= senza legumi sgr= sgrassato allergeni Rec.CE 1169/2011</p>				

- **CARNE:** TACCHINO, POLLO, MANZO, ARISTA DI MAIALE (le polpette vengono preparate dalla cuoca, le salamelle vengono preparate dal macellaio di fiducia)
- **PESCE (AL FORNO, AL CARTOCCIO, BOLLITO, POLPETTE preparate dalla cuoca):** SOGLIOLA, MERLUZZO, NASELLO, PLATESSA, PESCE PERSICO, PESCE SPADA, CAGNOLETTA, HALIBUT, SALMONE
- **FORMAGGIO:** CRESCENZA, CACIOTTA, STRACCHINO, ASIAGO, PARMIGGIANO REGGIANO, BEL PAESE, MOZZARELLA, MONTASIO, CASATELLA, PIAVE, LATTERIA.
- **VERDURA CRUDA:** CAROTE, LATTUGA, FINOCCHI, CAVOLO, CAPPUCCIO, RADICCHIO DOLCE, POMODORO, ZUCCHINE
- **VERDURA COTTA:** CAROTE, COSTE, SPINACI, BIETE, CAVOLFIORI, FAGIOLINI, ZUCCHINE, FINOCCHI, PISELLI, FAGIOLI, PEPERONI, BROCCOLI, VERZA, PORRO, ZUCCA.
- **CREME E MINESTRE DI VERDURA SENZA LEGUMI**
- **AFFETTATI I.G.P. e S.P.** (SENZA POLIFOSFATI), senza glutine, senza latte: PROSCIUTTO COTTO, FESA DI TACCHINO, MORTADELLA.
- **FRUTTA DI STAGIONE:** MELE (di qualità diverse), PERE, BANANE, CLEMENTINE, ALBICOCCHIE, PESCHE, NOCIPESCHE, UVA, KIWI, FRAGOLE, MELONE, ANGURIA, ARANCE
- **BEVANDE:** ACQUA A PASTO

SI INFORMA CHE:

- Il menù è disposto sulla rotazione di cinque settimane; la rotazione della quinta settimana avviene solo nel mese dove questa è presente;
- La scuola utilizza Parmigiano Reggiano;
- La polenta non sarà servita nei mesi estivi. Sarà servita in sostituzione verdura fresca di stagione o di legumi;
- Il brodo di carne sarà sostituito con il brodo vegetale in concomitanza dei primi caldi stagionali;
- Pomodorini, mozzarelline o altri alimenti di piccole dimensioni verranno tagliati e porzionati per non incorrere nel rischio di soffocamento;
- Ai bambini di etnie diverse, dove richiesto, **non** sarà somministrata **carne di suino** e derivati ma sarà offerta una portata equivalente;
- Variazioni di menù potranno essere effettuate solo per intolleranze e/o allergie attestate con certificato medico e dopo autorizzazione dell'ULSS 6;
- I compleanni saranno festeggiati singolarmente a livello educativo-didattico con attività specifiche e con formula del **COMPLEMESE** in cui una volta al mese (l'ultimo giorno utile del mese) potrà essere offerta una torta preparata dalla cuoca e del thè deteinato per la merenda pomeridiana.
- In occasione di feste particolari (Natale, Carnevale, Pasqua e alla fine dell'anno scolastico) verranno somministrati per la merenda pomeridiana rispettivamente del panettone o pandoro, frittelle o del gelato
- Per il santo Patrono "Festa di San Giuseppe" il pranzo sarà sostituito da PIZZA MARGHERITA/prosciutto cotto e verdura cruda

ORARI SPUNTINI:

- MERENDA DEL MATTINO 09.30: frutta di stagione
- PRANZO 11.30
- MERENDA DEL POMERIGGIO 15.15 e DEL PROLUNGAMENTO 16.45: pane (glutine) e marmellata, creckers (glutine), frutta, fette biscottate (glutine) e centrifuga di frutta, yogurt(latte), latte e biscotti (glutine).

SI RACCOMANDA DI ASSICURARSI CHE I BAMBINI ABBIANO CONSUMATO UNA 1° COLAZIONE ADEGUATA PRIMA DI ARRIVARE A SCUOLA AL MATTINO