

**MENU' INVERNALE – Scuola dell'Infanzia “Pietro Imbasciati”**  
**Istituto Comprensivo Paritario “Pio XII”**

19/08/2022

<b>1° LUNEDI'</b> PASTA AL RAGU' VEGETALE FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE Merenda: PANE E MARMELLATA	<b>2° LUNEDI'</b> PASTA IN BIANCO/ POMODORO FETTINE DI POLLO AGLI AROMI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE Merenda: PANE E MARMELLATA	<b>3° LUNEDI'</b> PASTA AL POMODORO O AL PESTO FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE MACEDONIA PANE Merenda: PANE E MARMELLATA	<b>4° LUNEDI'</b> PASTA AL RAGU' VEGETALE RICOTTA VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE Merenda: PANE E MARMELLATA
<b>1° MARTEDI'</b> RISOTTO ALLO ZAFFERANO O ALLA ZUCCA LONZA DI MAIALE VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE Merenda: YOGURT (*)	<b>2° MARTEDI'</b> RISOTTO ALLA MILANESE LEGUMI O POLPETTINE DI LEGUMI VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE Merenda: YOGURT (*)	<b>3° MARTEDI'</b> RISO E PISELLI O RISO E LENTICCHIE FRITTATA VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE Merenda: YOGURT (*)	<b>4° MARTEDI'</b> TAGLIATELLE IN BIANCO O AL POMODORO ARROSTO DI LONZA VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE Merenda: YOGURT (*)
<b>1° MERCOLEDI'</b> PASTA IN BIANCO FRITTATA AL FORNO VERDURE DI STAGIONE PANE MACEDONIA Merenda: PANE E MARMELLATA	<b>2° MERCOLEDI'</b> VERDURE MISTE PIZZA MARGHERITA FRUTTA DI STAGIONE PANE Merenda: PANE E MARMELLATA	<b>3° MERCOLEDI'</b> POLENTA VITELLONE CON CAROTE E PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE Merenda: PANE E MARMELLATA	<b>4° MERCOLEDI'</b> VERDURE MISTE PASTA E FAGIOLI/ PIZZOCCHERI FRUTTA DI STAGIONE PANE Merenda: PANE E MARMELLATA
<b>1° GIOVEDI'</b> VERDURE MISTE PASTA PASTICCIAIA O LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE FRUTTA DI STAGIONE PANE Merenda: THE E BISCOTTI	<b>2° GIOVEDI'</b> PASTA IN BIANCO UOVO SODO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE Merenda: THE E BISCOTTI	<b>3° GIOVEDI'</b> ZUPPA DI ORZO E LEGUMI POLPETTONE DI MANZO/ TACCHINO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE Merenda: THE E BISCOTTI	<b>4° GIOVEDI'</b> FRULLATO DI VERDURE FESA DI TACCHINO AGLI AROMI PATATE FRUTTA DI STAGIONE PANE Merenda: THE E BISCOTTI
<b>1° VENERDI'</b> FRULLATO DI VERDURA FILETTI DI MERLUZZO AL FORNO PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE Merenda: PANE E CIOCCOLATO CON THE O FRUTTA	<b>2° VENERDI'</b> PASTA AL RAGU' VEGETALE MERLUZZO GRATINATO AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE Merenda: PANE E CIOCCOLATO CON THE O FRUTTA	<b>3° VENERDI'</b> RISOTTO ALLA PARMIGIANA NASELLO AL LIMONE VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE Merenda: PANE E CIOCCOLATO CON THE O FRUTTA	<b>4° VENERDI'</b> PASTA IN BIANCO TILAPIA AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE Merenda: PANE E CIOCCOLATO CON THE O FRUTTA

(\*) **YOGURT:** bianco intero con aggiunta di frutta fresca frullata o a pezzetti, oppure marmellata

**PESCE:** deve essere assicurata una adeguata deliscatura

**VERDURE MISTE:** offrire possibilmente due verdure a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE – condire solo con olio extra vergine di oliva

**N.B.** Le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure, quindi devono essere somministrate solo quando specificate nel menù, prevedendo sempre anche un contorno di verdure.

**FRUTTA:** assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, meglio se distribuita a metà mattina e di tanto in tanto alternarla con MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

**TORTA della cuoca** (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele/frutta o con confettura) **1 VOLTA AL MESE** per festeggiare i compleanni

**ACQUA:** di rete

Si utilizzano solo: **PREPARATO PER BRODO VEGETALE** senza glutammato, **SALE IODATO**, **PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE** e **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA** sia per condimenti a crudo che per la cottura