

SCUOLA DELL'INFANZIA "EBE E ALEARDO FRANCHINI" QUADERNI, MENÙ AUTUNNO - INVERNO

Menù scolastico stilato nel rispetto delle frequenze e delle grammature degli alimenti raccomandate dalle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto.

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
LUNEDÌ	Risotto ai porri ⁴	Risotto alle erbe aromatiche ^{4,6}	Pasta e fagioli ⁴	Risotto con i piselli
	Filetto di pesce bianco gli aromi ³	Pepite di pesce dorate al forno ^{1,3}	Frittata al forno ⁴	Formaggio (Grana – Asiago Rigatello) ⁴
	Finocchio	Fagiolini	Insalata	Insalata
	Pane ¹	Pane ¹	Pane ¹	Pane ¹
MARTEDÌ	Pasta e ceci	Pizza ^{1,4}	Passato di verdura e legumi con pastina ^{1,4,6}	Pasta olio e grana ⁴
	Uova strapazzate ⁴	Pane ¹	Polpettine di pesce bianco ^{1,3}	Pepite di pesce dorate al forno ^{1,3}
	Cavolo cappuccio	Frutta fresca di stagione o macedonia	Carote lesse	Cavolo cappuccio
	Pane ¹		Pane ¹	Pane ¹
MERCOLEDÌ	Cous cous con spadellata di carne e verdure ¹	Risotto alla parmigiana ⁴	Pasta alla pizzaiola ^{1,4}	Risotto alla zucca ⁴
	Carote alla julienne	Polpettine di ricotta e legumi ⁴	Sminuzzata di pollo agli aromi	Polpettine di ricotta e legumi ⁴
	Pane ¹	Finocchio alla julienne/gratinato	Purè di verdure	Finocchio
		Pane ¹	Pane ¹	Pane ¹
GIOVEDÌ	Vellutata di zucca, patate e carote con crostini ^{1,4,6}	Pasta pomodoro e ricotta ^{1,4}	Risotto allo zafferano ⁴	Passato di verdura con pastina ^{1,4,6}
	Bocconcini di pollo ⁶	Scaloppine di tacchino al limone ¹	Morbidele di ricotta e verdure ⁴	Cotolette di pollo ¹
	Fagiolini	Insalata	Cavolfiore	Carote alla julienne
	Pane ¹	Pane ¹	Pane ¹	Pane ¹
VENERDÌ	Pasta al pesto delicato ^{1,4}	Passato di verdura con pastina ^{1,4,6}	Pasta integrale al ragù di carne ^{1,4,6}	Spaghetti al pomodoro ¹
	Formaggio (Grana – Asiago Rigatello) ⁴	Prosciutto cotto	Frutta fresca di stagione o macedonia	Polpettine di macinato di carne
	Piselli al prezzemolo	Patate al forno	Pane ¹	Purè di patate ⁴
	Pane ¹	Pane ¹		Pane ¹

Allergeni: ¹ Cereali contenenti glutine; ² Uova e derivati; ³ Pesce e relativi prodotti; ⁴ Latte e derivati; ⁵ Frutta a guscio; ⁶ Sedano; ⁷ Senape; ⁸ Sesamo; ⁹ Crostacei; ¹⁰ Soia; ¹¹ Arachidi e derivati.