

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