



MENU INFANZIA – PRIMAVERA/ESTATE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> • Minestra d'orzo • Straccetti di pollo dorati al mais • Patate al forno • Pane 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta con lenticchie • Frittata • Cappuccio • Pane 	<ul style="list-style-type: none"> • Pizza Margherita • Carote • Spinaci cotti all'olio • Torta allo yogurt e cioccolato 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto con zucchine * • Caciottina fresca • Fagiolini cotti all'olio • Pane 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al burro e salvia • Crocchette di merluzzo gratinate al forno • Insalata • Pane
SECONDA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Petto di pollo alla salvia • Pomodoro • Pane 	<ul style="list-style-type: none"> • Seppioline in umido con patate e piselli • Carote • Pane • Yogurt alla frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi alla Romana • Dadolata di verdure con legumi • Pane 	<ul style="list-style-type: none"> • Crema di patate e lattuga con crostini • Polpettine di manzo in umido • Fagiolini cotti all'olio • Pane 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla Parmigiana • Filetti di merluzzo al forno • Pomodori ripieni • Pane
TERZA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> • Bocconcini di tacchino con piselli e patate • Carote • Pane • Yogurt alla frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi di patate al pomodoro • Mozzarella • Pomodoro • Pane 	<ul style="list-style-type: none"> • Minestrone estivo • Pepite di pesce dorato al mais • Insalata • Pane 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta all'olio EVO e grana • Straccetti di pollo dorati al mais • Peperonata • Pane 	<ul style="list-style-type: none"> • Crema di piselli e zucchine con crostini • Frittata • Asparagi cotti all'olio • Pane
QUARTA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Filetto di platessa dorata al forno • Insalata • Pane 	<ul style="list-style-type: none"> • Minestra con pasta • Lonza di maiale al latte • Cetrioli • Pane 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta alle zucchine e zafferano • Fagioli all'uccelletto • Carote • Pane 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto ai porri • Cotolette di pollo • Pomodoro • Pane 	<ul style="list-style-type: none"> • Seppioline in umido con polenta e piselli • Carote • Pane • Yogurt alla frutta

MERENDA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
MATTINA alle 9.15	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca sbucciata e pane 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca sbucciata e pane 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca sbucciata e pane 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca sbucciata e pane 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca sbucciata e pane
POMERIGGIO alle 15.00 Prima settimana	<ul style="list-style-type: none"> • Gelato fior di latte 	<ul style="list-style-type: none"> • Crackers 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Pane con marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta
POMERIGGIO alle 15.00 Seconda settimana	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Fette biscottate con crema di nocciola 	<ul style="list-style-type: none"> • Latte e biscotti 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Crackers
POMERIGGIO alle 15.00 Terza settimana	<ul style="list-style-type: none"> • Pane e miele 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Budino alla vaniglia 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Latte e biscotti

POMERIGGIO alle 15.00 Quarta settimana	• Yogurt alla frutta	• Gelato fior di latte	• Yogurt alla frutta	• Crackers	• Latte e biscotti
--	----------------------	------------------------	----------------------	------------	--------------------

NOTE ESPLICATIVE

- Ogni giorno è garantito il consumo della frutta fresca, di stagione.
- Pane (**glutine**) fresco comune tutti i giorni (presente durante il pranzo e nelle merende).
- Ogni giorno viene utilizzato il **grana padano** nel primo piatto.
- **Tipi di formaggi:** grana padano, caciotta, asiago dolce, stracchino, mozzarella e latteria.
- **Tipi di pesce:** cuore di merluzzo, tonno fresco, salmone, cagnoletto e seppie.
- **Tipi di legumi:** piselli e fagioli.
- **Patate**
- **Tipi di verdure da servire cotte:** spinaci, cavolfiore, carote, fagiolini, cipolla, zucchine e finocchio.
- **Tipi di verdure da servire crude:** cappuccio, carote, finocchio, insalata e pomodoro.
- **Tipi di frutta:** mele, pere, banane, clementine senza semi, mandaranci senza semi, melone e anguria, pesca. La frutta viene somministrata sbucciata e tagliata a spicchi/pezzi.
- **Passato di verdure senza legumi.**
- Il risotto di zucchine può essere sostituito da altre verdure di stagione: peperoni, asparagi, spinaci, primavera (carote, cipolle, piselli)
- Si usa l'acqua di rete da rete idrica comunale.
- Variazioni di menù potranno essere effettuate per intolleranze e/o allergie attestate con certificato medico che saranno inviate in copia al medico S.I.A.N. Ulss 6 Euganea.
- Per i bambini di altre religioni il prosciutto cotto, la mortadella vengono sostituiti con la fesa di tacchino.
- Variazioni del menù in occasione delle festività (copia esposta ed allegata al documento H.A.C.C.P).
- Per motivi logistici e/o organizzativi alcuni pasti potrebbero essere variati di giorno rispetto alla pianificazione del servizio della stessa settimana .

Compleme: il mercoledì' della Prima settimana saranno festeggiati i compleanni di tutti i bambini nati in quel mese offrendo una torta e biscotti secchi. I bambini nati in luglio ed agosto saranno festeggiati nel mese di giugno prima della chiusura della scuola.

La scuola dell'infanzia desidera collaborare con le famiglie per garantire ai bambini una sana ed equilibrata alimentazione. Si invitano perciò mamme e papà a far fare ai propri bambini una buona colazione prima di arrivare a scuola e incentivarli ad assaggiare tutti i cibi pretesi nel menù. Sarà premura delle insegnanti seguirli e aiutarli in questa fase delicato della loro crescita, adottando strategie e metodi mirati alla conoscenza di nuovi gusti che stimolino il palato.