



Scuola dell'Infanzia

MENU AUTUNNO/INVERNO



		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA SETTIMANA	MERENDA MATTINO	biscotti biologici	frutta fresca di stagione	torta casalinga	polpa di frutta	Frutta fresca di stagione
	PRANZO	Pasta bio al pomodoro bio e basilico	Pasta bio all'olio extravergine	Crema di legumi e verdure con crostini	Pasta bio al pasto	Risotto con piselli*
		Frittata verdura e timo	Straccetti di pollo al forno alla pizzaioia	Formaggio	Polpette di seppia*	Spezzatino di tacchino
MERENDA POMERIGGIO	pane e marmellata	polpa di frutta	pane e prosciutto cotto	yogurt	budino	
SECONDA SETTIMANA	MERENDA MATTINO	taralli/ schiacciatine	frutta fresca di stagione	torta casalinga	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	PRANZO	Vellutata di verdure* con pasta	Pasta bio all'amatriciana	Risotto con zucca	Lasagna al ragù di bovino CCALVI	Pasta bio al pomodoro bio
		Formaggio	Farinata di ceci	Merluzzo* al forno	1/2 porzione di prosciutto cotto	Scaloppa di pollo
MERENDA POMERIGGIO	pane e marmellata	polpa di frutta	pane e marmellata	barretta di cioccolato	yogurt	
TERZA SETTIMANA	MERENDA MATTINO	frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	torta casalinga	Frutta fresca di stagione	yogurt
	PRANZO	Pizza al pomodoro e Focaccia bianca	Crema di zucca con riso	Polenta	Pasta bio pomodoro e olive	Pasta all'olio EVO e grana padano
		Formaggio	Frittata di porri	Spezzatino di tacchino in umido	Polpette di legumi	Limanda* impanata
MERENDA POMERIGGIO	budino	polpa di frutta	focaccia	polpa di frutta	pane e marmellata	
QUARTA SETTIMANA	MERENDA MATTINO	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	torta casalinga	Frutta fresca di stagione	barretta di cioccolato
	PRANZO	Pasta bio al pesto	Pasta al pomodoro e ricotta	Pasta ripiena di magro burro e salvia	Risotto all'olio EVO o allo zafferano	Passato di verdura* con riso
		Sformato di verdure e ricotta	Mortadella IGP/ Prosciutto cotto	Scaloppa di pollo/Milanese di pollo	Formaggio	Polpette di merluzzo* e seppie*
MERENDA POMERIGGIO	pane e marmellata	polpa di frutta	budino	taralli/ schiacciatine	Frutta fresca di stagione	

* Prodotti surgelati all'origine

Il pesce che viene utilizzato proviene dalle Zone FAO 27 / 37

La carne ovicola sarà per il 20% biologica e per l'80% senza antibiotici - la carne di bovino sarà al 100% COALVI e per il 50% sarà anche biologica - la carne suina sarà per il 70% biologica e piemontese.

La frutta e la verdura saranno per il 50% biologici, i legumi saranno per il 50% biologici.

L'olio extravergine d'oliva è 100% biologico.

Il formaggio sarà a rotazione: mozzarella, ricotta, certosa, stracchino, asiago DOP, bra tenero DOP, provolone DOP, toma piemontese DOP

PRODOTTI FILIERA CORTA/KM ZERO (in base alla reperibilità sul mercato): mele, pere, kiwi, prugne, pesche, albicocche, cachi, insalate, pomodori, finocchi, melanzane, broccoli, sedano, cipolle, zucca, cavolfiore, porri, prezzemolo, peperone.

Durante il corso dell'anno saranno proposti dei menu speciali a tema, quali "menu delle feste" (Halloween, Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno), "menu etnici", ecc.

Si precisa che l'equilibrio nutrizionale del menu è garantito, oltre che giornalmente, anche nell'arco della settimana (come da indicazioni delle proposte operative della Regione Piemonte).



18/01/2024