

**Fondazione Scuola dell'Infanzia "Don D. Giarolo"**

Via VIII Aprile, 40 - 36054 MONTEBELLO VICENTINO

Telefono e Fax 0444.649.003

E-mail: infanzia.giarolo@gmail.com

**MENU' AUTUNNO/INVERNO**

Anno Scolastico 2020-2021

Dal 01 OTTOBRE 2020

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1ª SETTIMANA</b>	PASTA ALL'OLIO POLPETTE DI CARNE ROSSA ZUCCHINE	RISO AI FORMAGGI VERDURA CRUDA DESSERT/TORTA	PASTA BEATRICE** CROCCHETTE DI VERDURE YOGURT	PASTINA IN BRODO VEGETALE DENSA* UOVA/FRITTATA VERDURA CRUDA	RISOTTO ALLE ZUCCHINE FILETTO DI MERLUZZO/PLATESSA VERDURA CRUDA
<b>2ª SETTIMANA</b>	PASTA AL RAGU' ZUCCHINE DESSERT	PASTINA IN BRODO VEGETALE LONZA DI MAIALE PURE' DI PATATE	PASTA ALL'ORTOLANA MERLUZZO/PLATESSA VERDURA CRUDA	CREMA DI CAROTE E PATATE CON RISO FUSELLI DI POLLO FAGIOLINI	RISO AI FORMAGGI VERDURA CRUDA YOGURT
<b>3ª SETTIMANA</b>	RISOTTO ALLA ZUCCA FORMAGGIO VERDURA CRUDA	ZUPPA DI CECI CON CROSTINI FAGIOLINI YOGURT	PASTA ALL'ORTOLANA UOVA/FRITTATA VERDURA CRUDA	PASTINA IN BRODO VEGETALE DENSA* PROSCIUTTO COTTO DI MAIALE SPINACI	FILETTI DI MERLUZZO PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA
<b>4ª SETTIMANA</b>	RISOTTO AL CAVOLFOIRE PETTO DI POLLO VERDURA CRUDA	PASTINA IN BRODO VEGETALE PISELLI YOGURT	PASTA ALLA NAPOLETANA POLPETTE DI SOGLIOLA VERDURA CRUDA	PASSATA DI VERDURA CON PASTA FORMAGGIO VERDURA CRUDA	PIZZA  VERDURA CRUDA
<b>5ª SETTIMANA</b>	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO FORMAGGIO CROCCHETTE DI VERDURA	PASTA AL POMODORO FAGIOLI IN UMIDO VERDURA CRUDA	PASTINA IN BRODO VEGETALE DENSA* UOVA/FRITTATA ZUCCHINE	RISOTTO AL POMODORO FILETTO DI MERLUZZO/PLATESSA VERDURA CRUDA	PASSATO DI VERDURA CON PASTA LONZA DI MAIALE PURE' DI PATATE
<b>6ª SETTIMANA</b>	PASTA AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO DI MAIALE VERDURA CRUDA	ZUPPA DI CECI CON PASTINA PATATE AL VAPORE YOGURT	RISO AL POMODORO POLPETTE DI CARNE ROSSA FAGIOLINI	PASTA ALL'OLIO POLPETTONE DI TONNO VERDURA CRUDA	PASTA IN BRODO VEGETALE DENSA* UOVA/FRITTATA VERDURA CRUDA

Il menù è stato realizzato dal Responsabile della cucina in collaborazione con il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ULSS Ovest Vicentino.

Le grammature indicate sono riferite agli alimenti a crudo e al netto degli scarti.

Per le grammature e per i metodi di cottura è stato fatto riferimento alle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" e si è tenuto conto del fabbisogno di energia e nutrienti del bambino di 3-6 anni di età, indicato nei LARN – Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana.

**Note:** \*PASTINA DENSA è una minestrina con 40 gr. di pasta; \*\* LA PASTA BEATRICE" è una pasta asciutta condita con besciamella e sugo di pomodoro semplice. Ogni giorno sono inoltre serviti: pane 30 gr e acqua naturale

**Formaggi:** asiago dolce, stracchino, mozzarella;

**verdura cruda:** cappuccio, insalata, carote;

**dessert:** torta allo yogurt o budino.

Spuntino: ore 9.00	Frutta di stagione a purea o a pezzetti	150 gr
Merenda: ore 15.00	Pane + marmellata oppure Pane + cioccolata oppure Creackers o biscotti	Pane gr 30 + marmellata gr 20 Pane gr 30 + cioccolata gr 10 Cracker gr 30 o biscotti gr 30 yogurt