

# Il menù

**Nella scuola dell'infanzia l'alimentazione diventa anche strumento pedagogico per educare i bambini ad un corretto stile alimentare.**

Il menù della settimana è esposto all'ingresso della scuola e consegnato alle famiglie, nelle due variazioni, invernale ed estivo.

I genitori dei bambini che presentano allergie e/o intolleranze alimentari dovranno consegnare certificazione medica che indichi l'allergia e/o l'intolleranza.

Indisposizioni temporanee che richiedono pasto sostitutivo vanno segnalate all'insegnante al mattino ed eventualmente accompagnate da certificazione medica qualora tali indisposizioni si protrassero per più giorni.

L'erogazione del pasto sostitutivo è prevista anche per 'motivi religiosi': i genitori che intendono avvalersi di tale possibilità, dovranno presentare richiesta, all'inizio di ogni anno scolastico all'insegnante.

## Menu estivo (approvato dall'ASL)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>I settimana</b>	Pasta allo zafferano Prosciutto cotto Carote crude grattugiate	Insalata di pasta Petto di pollo al forno Pomodori	Passato di legumi con crostini Formaggio Patate al forno	Pasta alle zucchine Arrostito di tacchino* Fagiolini	Riso al pomodoro Sogliola impanata Insalata
Merende	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino alla vaniglia	Frutta fresca di stagione
<b>II settimana</b>	Pasta alle verdure Uova sode Pomodori	Pasta al pesto Tacchino impanato* Piselli	Risotto alla parmigiana Formaggio Carote	Pasta integrale al pomodoro Arrostito di lonza Insalata mista	Insalata di riso Bastoncini di pesce Fagiolini
Merende	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
<b>III settimana</b>	Pasta alle melanzane Scaloppina di tacchino Insalata	Pasta pasticciata al ragù Zucchine trifolate	Minestra con farro Arrostito di vitello* Piselli	Tortellini burro e salvia Mozzarella Pomodori	Pasta alle olive Polpette di pesce Carote crude grattugiate
Merende	Frutta fresca di stagione	Gelato	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Torta allo yogurt
<b>IV settimana</b>	Pasta al pomodoro Cotoletta di lonza impanata* Piselli	Pasta di broccoli Coscia di pollo Pomodori	Pasta integrale al ragù vegetale Frittata Fagiolini	Focaccia farcita Prosciutto cotto e formaggio Carote crude grattugiate	Pasta al tonno Filetto di merluzzo graten Insalata
Merende	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Gelato	Frutta fresca di stagione

\* pietanza somministrata in grammatura adeguata

# Il menù

## Menu invernale (approvato dall'ASL)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>I settimana</b>	Pasta bianca Formaggio da taglio* Piselli Pane	Passato di legumi con crostini Arrosto di tacchino* Patate Pane integrale	Pasta all'ortolana (carote, melanzane, zucchine) Prosciutto cotto Finocchi in insalata Pane	Pasta allo zafferano Frittata Carote cotte Pane integrale	Pasta al pomodoro Filetto di platessa impanato Insalata verde e rossa Pane
Merende	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino alla vaniglia	Frutta fresca di stagione
<b>II settimana</b>	Pasta all'ortolana (carote, melanzane, zucchine) Prosciutto cotto Finocchi in insalata Pane	Risotto alla parmigiana Petto di pollo impanato Carote Pane integrale	Pasta pasticciata con formaggio e pomodoro Piselli Pane	Pasta bianca Scaloppine di tacchino con salvia Fagiolini lessati Pane integrale	Pastina in brodo vegetale (patate, zucchine, carote) Bastoncini di pesce Patate lesse Pane
Merende	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
<b>III settimana</b>	Pasta al pomodoro Coscia di pollo Carote crude grattugiate Pane	Risotto con ciarciofi Frittata con zucchine Insalata verde e rossa Pane integrale	Minestra di verdura con farro (piselli, patate, carote, zucchine, spinaci) Polpette di ricotta e spinaci Fagiolini Pane	Ravioli di magro olio e salvia Fesa di tacchino impanata Spinaci Pane integrale	Pasta al sugo di pesce Polpette di platessa Insalata verde e rossa Pane
Merende	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
<b>IV settimana</b>	Pasta con broccoli Formaggio Carote crude grattugiate Pane	Riso allo zafferano Arrosto di vitello al latte Fagiolini lessati Pane integrale	Pastapasticciata con ragù di carne Insalata mista Pane	Passato di legumi con pasta (fagioli borlotti, patate) Prosciutto cotto Finocchi in insalata Pane integrale	Pasta integrale alla vesuviana (olive verdi, capperi, origano) Bastoncini di pesce* Piselli in umido* Pane
Merende	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Torta	Frutta fresca di stagione

\* pietanza somministrata in grammatura adeguata