MENU' ESTIVO

Scuola Infanzia S. Teresa di Gesù bambino



Dott.ssa Valentina Muratori
Biologa Nutrizionista
PLV_A3714
P.IVA 01664660089

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ SETTIMANA	Pasta al pomodoro Mozzarella Insalata di pomodori	Pasta al pesto Bocconcini di tacchino agli aromi Finocchi gratinati	Insalata di riso e verdure Ovetto strapazzato Bietoline in padella	Pasta con verdure Polpettine di ceci Spinaci	Pasta all'olio Burger di pesce Fagiolini
2^ SETTIMANA	Pasta con legumi Torta salata con verdure Spinaci	Pasta al pomodoro Arista Carote al forno	Pasta al pesto Formaggio stagionato Zucchine	Pasta alle verdure Frittata di verdure al forno Spinaci	Riso allo zafferano Filetti di platessa impanati Insalata di carote
3^ SETTIMANA	Pasta al sugo Tonno Insalata e carote julienne	Pasta con verdure Farinata al forno con zucchine Verdura di stagione	Pasta al pesto Cosce di pollo Carote e patate al forno	Insalata di riso Formaggio stagionato Verdura di stagione	Pizza o focaccia Affettato Insalata e pomodori
4^ SETTIMANA	Pasta con piselli Mozzarella Fagiolini	Minestrina Polpettone di carne rossa Spinaci	Pasta al pomodoro Torta salata Zucchine e carote	Pasta all'olio Petto di pollo Insalata mista	Riso al pomodoro Insalata di merluzzo e patate Insalata di pomodori

Il menù è stato realizzato secondo le Linee Guida per una sana alimentazione elaborate dal CREA e seguendo i LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) per la fascia di età 3-6 anni.
Il menù estivo è previsto dal 1 aprile al 30 settembre, può subire variazioni in caso di mancata reperibilità di alcuni alimenti.



MENU' INVERNALE

Scuola Infanzia S. Teresa di Gesù bambino



Dott.ssa Valentina Muratori
Biologa Nutrizionista
PLV_A3714
P.IVA 01664660089

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ SETTIMANA	Minestrina di cereali e verdure Formaggio fresco Carote in padella	Pasta al sugo Bocconcini di pollo al limone Fagiolini	Risotto alla zucca Frittata con verdure Spinaci	Pasta con crema di verdure Burger di legumi Finocchi in padella	Pasta all'olio Pesce al forno Cime di broccoli e carote al forno
2^ SETTIMANA	Passato di verdura con crostini Formaggio stagionato Spinaci	Pasta al pomodoro Arrosto Verdure di stagione	Pasta con legumi Torta salata con verdure Zucchine	Pasta alle verdure Ovetto strapazzato Verdure di stagione	Risotto al pomodoro Medaglioni di pesce Zucchine e carote
3^ SETTIMANA	Pasta al pesto Platessa/sogliola alla mugnaia Fagiolini	Pasta all'olio Crocchette/polpettine di legumi Spinaci	Minestrina Cosce di pollo Carote e patate al forno	Risotto con verdure Formaggio fresco Verdura di stagione	Pizza o focaccia Affettato Insalata
4^ SETTIMANA	Pasta al sugo Affettato Verdura fresca in insalata	Pasta e piselli Torta salata Zucchine e carote	Risotto allo zafferano Polpettone di carne rossa Spinaci	Vellutata di zucca e patate con crostini Formaggio fresco Finocchi in padella	Risotto con verdure Filetti di merluzzo impanati Fagiolini

Il menù è stato realizzato secondo le Linee Guida per una sana alimentazione elaborate dal CREA e seguendo i LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) per la fascia di età 3-6 anni.
Il menù invernale è previsto dal 1 ottobre al 31 marzo, può subire variazioni in caso di mancata reperibilità di alcuni alimenti.

