



# MENU AUTUNNO – INVERNO A.S. 2018/2019

Nido d'infanzia  
Scuola dell'Infanzia

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	<p><b>Merenda:</b> Frutta di stagione (1) Pasta al sugo vegetariano Frittata al forno Carote all'olio lessate Pane integrale (2) <b>Merenda:</b> budino</p>	<p><b>Merenda:</b> Frutta di stagione (1) Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino Lattuga a striscioline Pane integrale (2) <b>Merenda:</b> yogurt</p>	<p><b>Merenda:</b> Frutta di stagione (1) Pasta e fagioli alla veneta Asiago/Monte Veronese Cavolfiore all'olio Pane integrale (2) <b>Merenda:</b> pane marmellata</p>	<p><b>Merenda:</b> Frutta di stagione (1) Lasagna con ragù di manzo Finocchio gratinato Carote crude a julienne Pane integrale (2) <b>Merenda:</b> biscotti e thè deteinato</p>	<p><b>Merenda:</b> Frutta di stagione (1) Pastina in brodo vegetale Tronchetti di merluzzo gratinati Piselli al pomodoro Pane integrale (2) <b>Merenda:</b> pane e latte</p>
2° SETTIMANA	<p><b>Merenda:</b> Frutta di stagione (1) Gnocchetti sardi al pomodoro Halibut al forno Carote al forno Pane integrale (2) <b>Merenda:</b> yogurt</p>	<p><b>Merenda:</b> Frutta di stagione (1) Riso con piselli Mozzarella Cappuccio crudo a julienne Pane integrale (2) <b>Merenda:</b> frutta fresca (1)</p>	<p><b>Merenda:</b> Frutta di stagione (1) Vellutata di Verdura Bocconcini di tacchino Purè Pane integrale (2) <b>Merenda:</b> frutta fresca (1)</p>	<p><b>Merenda:</b> Frutta di stagione (1) Bollito di manzo in salsa di pane Finocchio gratinato Carote crude a julienne Pane integrale (2) <b>Merenda:</b> latte e cereali</p>	<p><b>Merenda:</b> Frutta di stagione (1) Pasta al pomodoro Uova strapazzate o sode Carote e cappuccio alla julienne Pane integrale (2) <b>Merenda:</b> biscotti e thè deteinato</p>
3° SETTIMANA	<p><b>Merenda:</b> Frutta di stagione (1) Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Finocchio gratinato al forno Pane Integrale (2) <b>Merenda:</b> yogurt</p>	<p><b>Merenda:</b> Frutta di stagione (1) Pastina in brodo vegetale Asiago/Monte Veronese Piselli al pomodoro Pane Integrale (2) <b>Merenda:</b> frutta fresca (1)</p>	<p><b>Merenda:</b> Frutta di stagione (1) Pasta all'olio Uova strapazzate Insalata mista Pane Integrale (2) <b>Merenda:</b> pane e latte</p>	<p><b>Merenda:</b> Frutta di stagione (1) Crema di zucca con riso Dadolini di tacchino Patate Arrosto Pane Integrale (2) <b>Merenda:</b> pane e marmellata</p>	<p><b>Merenda:</b> Frutta di stagione (1) Pasta al sugo vegetariano Polpette di pesce Biete all'olio Pane Integrale (2) <b>Merenda:</b> biscotti e thè deteinato</p>
4° SETTIMANA	<p><b>Merenda:</b> Frutta di stagione (1) Risotto alla parmigiana Fesa di tacchino arrosto Spinaci al forno Pane Integrale (2) <b>Merenda:</b> frutta fresca (1)</p>	<p><b>Merenda:</b> Frutta di stagione (1) Zuppa d'orzo Platessa dorata al forno Insalata Pane Integrale (2) <b>Merenda:</b> pane e latte</p>	<p><b>Merenda:</b> Frutta di stagione (1) Spezzatino di manzo con polenta Piselli al pomodoro Pane Integrale (2) <b>Merenda:</b> frutta fresca</p>	<p><b>Merenda:</b> Frutta di stagione (1) Pasta olio e salvia Mozzarella Insalata e finocchio alla julienne Pane Integrale (2) <b>Merenda:</b> yogurt</p>	<p><b>Merenda:</b> Dolce torta di carota (3) Pasta al sugo vegetariano Frittata con zucchine Verdura fresca di stagione Pane Integrale (2) <b>Merenda:</b> Frutta (1)</p>

NOTE: \* I secondi a base di carne o prosciutto saranno sostituiti con il pesce fresco o surgelato (es. polpette di pesce o platessa dorata al forno) nel periodo Quaresimale

- 1) Alternare la frutta di stagione: mela, pera, arancia, mandarino, kiwi.
- 2) Non utilizzare al di sotto dei 2 anni (sostituire con pane comune)
- 3) Invertire il dolce con la frutta di stagione del pomeriggio



Azienda ULSS 9 Scaligera  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
Presa d'atto menù autunno-inverno standard  
a.s. 2018-19

Nido e Infanzia Istituto Sacra Famiglia - VR  
di cui al paragrafo n. 18.3.1 del... 31/12/18  
La Direzione Unità Igiene Nutrizione