

PARROCCHIA "S.ANDREA APOSTOLO"			2024 - 2025	
MENU' DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA			AUTUNNO/INVERNO	
	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta al sugo di pomodoro	Crema di verdure con riso	Crema di verdure con riso	Brodo vegetale con pastina
	Asiago	Uova sode	Frittata con verdure	Fesa di tacchino d.o.p.
	Carote spadellate	Catolagna	Patate	Finocchi crudi
	<u>ALLERGENI</u>	<u>ALLERGENI</u>	<u>ALLERGENI</u>	<u>ALLERGENI</u>
	glutine, sedano, latte	uova, sedano	sedano, uova	sedano, glutine
MARTEDI'	Crema di carote con pastina	Risotto alla zucca	Pasta con rosmarino e olio	Pasta al ragù di manzo
	Polpette di ceci	Petto di pollo arrosto	Straccetti di petto di pollo al limone	Caciotta (mezza porzione)
	Insalata	Cappuccio	Cappuccio	Coste
	<u>ALLERGENI</u>		<u>ALLERGENI</u>	<u>ALLERGENI</u>
	glutine, latte, uova		glutine	glutine, sedano, latte
MERCOLEDI'	Riso all'olio morbido	Pasta all'ortolana	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto
	Petto di pollo arrosto	Prosciutto cotto s.p.	Bistecca di manzo	Nasello/Persico al forno
	Fagiolini	Patate e cavolfiore al forno	Insalata	Insalata
		<u>ALLERGENI</u>	<u>ALLERGENI</u>	<u>ALLERGENI</u>
		glutine, sedano, latte	glutine	glutine, frutta secca, pesce
GIOVEDI'	Minestrina in brodo di carne sgrassato	Minestrina in brodo di carne sgrassato	Pasta e fagioli	Brodo vegetale con pastina
	Bollito di manzo	Polpette di pollo	Grana (mezza porzione)	Polpette di pollo
	Puré di patate e radicchio crudo	Insalata	Carote spadellate	Carote crude
	<u>ALLERGENI</u>	<u>ALLERGENI</u>	<u>ALLERGENI</u>	<u>ALLERGENI</u>
	glutine, sedano	glutine, sedano, latte, uova	glutine, latte	glutine, uovo, latte, sedano
VENERDI'	Pasta con olio e salvia	Pasta e fagioli	Riso morbido con formaggio grana e burro	Pasta e piselli
	Merluzzo impanato	Caciotta (mezza porzione)	Merluzzo al forno	Frittata al formaggio
	Cappuccio	Carote crude	Fagiolini	Cavolfiore
	<u>ALLERGENI</u>	<u>ALLERGENI</u>	<u>ALLERGENI</u>	<u>ALLERGENI</u>
	glutine, uovo, pesce	glutine, sedano	latte, pesce	glutine, uova, latte
In tutti i primi piatti viene utilizzato il grana padano - ALLERGENE: latte e lisozima da uovo				

Tutti i giorni a pranzo c'è pane fresco, comune o integrale

MERENDA ORE 10.00 e ore 15:00: Frutta fresca di stagione, biscotti secchi semplici o al cacao, pane e marmellata, crackers, yogurt Allergeni: glutine,latte, uovo (vedi ricettario)

Nei giorni di festa (Natale / Carnevale / Pasqua / Fine Anno) Pizza Margherita, mezza porzione di prosciutto e verdura cruda

Si festeggia il compleme nella quarta settimana del mese con crostata o torta margherita preparata dalla cuoca come merenda pomeridiana

Si seguono le grammature previste nelle Linee di Indirizzo per il Miglioramento della Qualità della Ristorazione Scolastica della Regione Veneto.