



menu

SCUOLA D'INFANZIA S.ANNA E SEZIONE PRIMAVERA

ANNO SCOLASTICO
2024 - 2025



Menu: Menu Scuola dell'infanzia a.s. 2024-2025 - Pranzo
Primavera/Estate



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Riso all'olio EVO e grana Piselli al prezzemolo Fagiolini cotti all'olio Pane Frutta fresca estiva	Crema di carote con orzo Uova strapazzate Verdure estive crude Pane Frutta fresca estiva	Pasta al ragù di manzo Cappuccio Pane integrale Frutta fresca estiva Torta allo yogurt e cioccolato	Risotto allo zafferano Filetti di merluzzo al forno Spinaci saltati Pane Frutta fresca estiva	Vellutata di zucchine con crostini Straccetti di pollo dorati al mais Verdure estive crude Pane Frutta fresca estiva
2	Ditalini in insalata Bocconcini di pollo Carote Pane Frutta fresca estiva	Pasta al pomodoro Filetto di platessa al limone Verdure estive cotte Pane integrale Frutta fresca estiva	Risotto con zucchine Polpette di ceci e melanzane Pomodoro Pane Frutta fresca estiva	Minestrone estivo Uova sode Bieta cotta all'olio Pane Frutta fresca estiva	Insalata di riso Zucchine cotte all'olio Insalata Pane Frutta fresca estiva
3	Pasta pasticciata Cappuccio Spinaci cotti all'olio Pane integrale Frutta fresca estiva	Riso all'olio EVO Fagioli all'uccelletto Carote cotte all'olio Pane Frutta fresca estiva	Vellutata di zucchine con crostini Polpette di pesce Insalata Pane Frutta fresca estiva	Pasta al pesto Caciottina fresca Pomodoro Pane Frutta fresca estiva	Pastina in brodo vegetale Rollè di tacchino Patate lessate Fagiolini cotti all'olio Pane Frutta fresca estiva
4	Cous cous di verdure estive Scaloppine di tacchino al limone Pomodoro Pane Frutta fresca estiva	Pasta al pomodoro Filetto di platessa dorata al forno Insalata Pane Frutta fresca estiva	Risotto allo zafferano Burger di lenticchie e verdure Cappuccio Pane Frutta fresca estiva	Passato di verdure estive con crostini Frittata Verdure estive crude Pane Frutta fresca estiva	Pizza Margherita Verdure estive crude Pane integrale Macedonia di frutta fresca estiva

SCUOLA DELL'INFANZIA S.ANNA

COMUNE DI ROSA¹

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

Attenersi scrupolosamente alle ricette del Ricettario 2.0. La frutta del pranzo verrà anticipata a metà mattina e servita come spuntino. Nell'insalata di riso non viene aggiunto il tonno. Per la sezione primavera: la pizza viene servita con lo stracchino o la ricotta anziché mozzarella. Le grammature e le frequenze degli alimenti rispettano quelle previste dalle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica".



Martina Xausa
04.11.2024
10:50:38
GMT+02:00

SIAN ULSS7 La dietista Martina Xausa

Menu: Menu Scuola dell'infanzia a.s. 2024-2025 - Pranzo
Autunno/Inverno



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Crema di carote con orzo Bocconcini di pollo Fagiolini cotti all'olio Pane Frutta fresca invernale	Pasta al pomodoro Frittata Verdure invernali crude Pane integrale Frutta fresca invernale	Pizza Margherita Cavolfiori cotti all'olio Carote Frutta fresca invernale Pane	Pastina in brodo vegetale Filetti di merluzzo al forno Cappuccio Patate al forno Pane Frutta fresca invernale	Risotto ai porri Polpette di legumi Spinaci saltati Pane Frutta fresca invernale
2	Passato di verdure invernali con crostini Stracchino Carote Pane Frutta fresca invernale	Pasta al ragù di manzo Verdure invernali crude Bieta cotta all'olio Pane integrale Frutta fresca invernale	Risotto alla zucca Piselli al prezzemolo Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale	Pastina in brodo vegetale Filetto di platessa dorata al forno Purea di patate Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale	Pasta al burro e salvia Scaloppine di tacchino al limone Fagiolini cotti all'olio Pane Frutta fresca invernale
3	Pasta e fagioli Spinaci cotti all'olio Carote Pane Torta allo yogurt Frutta fresca invernale	Pasta con broccoli Caciottina fresca Fagiolini cotti all'olio Pane integrale Frutta fresca invernale	Pastina in brodo vegetale Polpettine di pesce Patate lesstate Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale	Cous cous di verdure invernali Bocconcini di pollo Cavolfiori cotti all'olio Pane Frutta fresca invernale	Minestra di risi e bisì Omelette di uova e spinaci Cappuccio Pane Frutta fresca invernale
4	Pasta al pesto Filetti di merluzzo al pomodoro Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale	Spezzatino di manzo con polenta e patate Finocchio Pane Frutta fresca invernale	Riso al pomodoro Polpette di legumi Cappuccio Pane Frutta fresca invernale	Pasta all'olio EVO e grana Frittata Cavolfiori cotti all'olio Pane integrale Frutta fresca invernale	Passato di verdure invernali con pastina Straccetti di pollo dorati al mais Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale

SCUOLA DELL'INFANZIA S.ANNA

COMUNE DI ROSA'

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

Attenersi scrupolosamente alle ricette del Ricettario 2.0. La frutta del pranzo verrà anticipata a metà mattina e servita come spuntino. Nell'insalata di riso non viene aggiunto il tonno. Per la sezione primavera: la pizza viene servita con lo stracchino o la ricotta anziché mozzarella. Le grammature e le frequenze degli alimenti rispettano quelle previste dalle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica".



Martina Xausa
04.11.2024
10:50:38
GMT+02:00

SIAN ULSS7 La dietista Martina Xausa