

**GARANTIRE UN'ALIMENTAZIONE SANA ED EQUILIBRATA FA PARTE DEL COMPITO EDUCATIVO DELLA SCUOLA**

**ECCO IL NOSTRO MENU' INVERNALE DA OTTOBRE A MARZO**  
**SCUOLA DELL'INFANZIA "DON GIOVANNI BUSATO"**

ANNO SCOLASTICO  
 2020/2021

La frutta di stagione viene servita tutti i giorni al mattino (merenda)  
 e al pomeriggio alternata al pane (per i bambini del posticipo)  
 I prodotti evidenziati in grigio sono surgelati – GRAMMATURE COME DA LINEE GUIDA DEL 2017

**Prima Settimana**

Lunedì	Risotto VERDE (con spinaci)	Ceci	Carote crude	Pane
Martedì	Fusilli al pomodoro	Petto di pollo	Zucchine al forno	Pane
Mercoledì	Passato di verdura	Uova sode	Bis di verdure al vapore (carote e finocchio)	Pane
Giovedì	<b>PIATTO UNICO</b>	Spezzatino di bovino con polenta e patate	Verdura cruda	Pane
Venerdì	Mezze maniche al burro	Hamburger di trota	Cappuccio e carote	Pane

**Seconda Settimana**

Lunedì	Risotto GIALLO (alla zucca)	Prosciutto cotto	Spinaci bolliti	Pane
Martedì	Brodo vegetale con pastina	Arrosto di coniglio	Insalata e patate	Pane
Mercoledì	<b>PIATTO UNICO</b>	Lasagne al forno (al ragù di carne rossa e al pomodoro)	Verdure fresche di stagione	Pane
Giovedì	Passato di verdura con crostini	Stracchino	Broccoli al vapore	Pane
Venerdì	Sedanini in bianco	Merluzzo al pomodoro	Fagiolini	Fagiolini

**Terza Settimana**

Lunedì	Risotto BIANCO (alla parmigiana)	Tacchino affettato	Cavolfiore al vapore	Pane
Martedì	Minestrone di legumi		Carote crude	Pane
Mercoledì	Penne integrali al pomodoro	Hamburger di trota	Piselli e verdura cruda	Pane
Giovedì	Crema di zucca con riso	Fettina di maiale	Fagiolini	Pane
Venerdì	<b>PIATTO UNICO</b>	Gnocchi di patate al ragù di carne rossa e al pomodoro	Verdura cruda, macedonia o budino	Pane

**Quarta Settimana**

Lunedì	Brodo vegetale con pastina	Frittata al forno	Bieta	Pane
Martedì	Orzotto ROSSO (con pomodoro)	Carne macinata di tacchino o pollo	Patate al vapore e insalata	Pane
Mercoledì	Gnocchetti sardi all'ortolana	Ricotta nostrana	Tris di verdure al vapore (carote, finocchio, cavolfiore)	Pane
Giovedì	Crema di finocchio	Merluzzo al vapore	Insalata arlecchino	Pane
Venerdì	<b>PIATTO UNICO</b>	Pizza margherita	Verdura cruda	Pane

**Quinta Settimana**

Lunedì	<b>PIATTO UNICO</b>	Ravioli di magro con burro e salvia	Fagioli stufati e radicchio	Pane
Martedì	Minestra di farfalline e patate	Asiago e caciotta	Cappuccio	Pane
Mercoledì	Conchiglie al pomodoro	Frittata al forno con verdure	Insalata e radicchio	Pane
Giovedì	Brodo con pastina	Hamburger di pollo	Purè e verdura cruda	Pane
Venerdì	Pipette olio e grana	Pesce bianco al vapore	Fagiolini	Pane

E' prevista la possibilità di richiedere diete specifiche ed in particolare:

- DIETA IN BIANCO (senza certificato medico) su richiesta, per non più di tre giorni consecutivi, per bambini con lievi indisposizioni
- DIETA SPECIALE (con certificato medico) esclusivamente per bambini che hanno bisogno di un'alimentazione terapeutica per prevenire o curare particolari malattie, allergie, intolleranze (es. celiachia)
- DIETA CON ESCLUSIONE CARNE (motivi religiosi o culturali) per chi ne fa richiesta scritta. In alternativa alla carne: formaggio, uova, legumi (alternati)

  
 Regione Veneto AULSS 8 Berica  
 U.O. Igiena degli alimenti e della nutrizione  
 Dirigente Biologo  
 Dr. Andrea Maria Chiamenti