

SCUOLA DELL'INFANZIA E ASILO NIDO INTEGRATO "DON GIOVANNI BUSATO"
ANNO SCOLASTICO 2023 / 2024

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

ECCO IL NOSTRO MENÚ ESTIVO (settembre, aprile, maggio e giugno)

La frutta di stagione viene servita tutti i giorni al mattino (merenda) e a fine pranzo.
 Il pane viene servito tutti i giorni a pranzo.
 Al pomeriggio vengono servite (alternate) le seguenti merende:
 yogurt bianco naturale, mela cotta, pane e ricotta, pane e pomodoro, frutta di stagione.
 I prodotti evidenziati in grigio sono surgelati
 Grammature come da "Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione del Veneto – revisione 2021.
 Il dolce, prodotto nella cucina della scuola, verrà servito solo in occasione delle feste per i compleanni (1 volta al mese).

Prima Settimana

Lunedì	Risotto allo zafferano	Uova sode	Bieta cotta e carote crude
Martedì	Pasta alle verdure di stagione	Fagioli	Insalata
Mercoledì	Gnocchetti sardi al pomodoro	Stracchino	Carote cotte al vapore
Giovedì	Crema di zucchini, porri e patate con cereali	Rotolo di pollo al forno	Insalata
Venerdì	Mezze penne al burro	Merluzzo al vapore	Cappuccio

Seconda Settimana

Lunedì	Insalata di riso con verdure e formaggio Asiago		Fagiolini e carote
Martedì	Vellutata di fagioli con orzo		Cappuccio
Mercoledì	Pasta integrale con pomodoro e basilico	Rotolo di coniglio al forno	Insalata
Giovedì	Brodo vegetale con pastina	Frittata con piselli	Pomodori e patate
Venerdì	Sedanini alle verdure	Merluzzo olio evo e limone	Zucchine al forno

Terza Settimana

Lunedì	Passato di verdura e patate con riso	Uova strapazzate	Spinaci bolliti
Martedì	Spaghetti al pomodoro	Polpettone di tacchino	Verdura cruda
Mercoledì	Brodo vegetale con pastina	Formaggio asiago o ricotta nostrana	Insalata e mais + Patate
Giovedì	Risotto alla parmigiana	Piselli stufati	Pomodori
Venerdì	Mezzemaniche olio e grana	Merluzzo al vapore	Verdura cruda

Quarta Settimana

Lunedì	Risotto al pomodoro	Filetto di trota al forno	Zucchine al forno
Martedì	Passato di verdura e patate con crostini di pane	Maiale al latte	Insalata
Mercoledì	Fusilli al pesto	Purè di ceci	Pomodori
Giovedì	Crema di patate con riso	Petto di pollo agli aromi	Carote all'olio
Venerdì		Pizza margherita	Insalata arlecchino

É 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, celiachia.
- **DIETA CON ESCLUSIONE CARNE** (motivi religiosi o culturali) per chi ne fa richiesta scritta. In alternativa alla carne: formaggio, uova, legumi (alternati)