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 MENÙ INVERNALE (DA OTTOBRE A MARZO)

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 con spinaci	Purè di ceci	Carote crude
Martedì	Fusilli al pomodoro	Petto di pollo agli aromi	Zucchine al forno
Mercoledì	Passato di verdura e patate con cereali	Uova sode	Bis di verdure al vapore (carote e finocchio)
Giovedì		Spezzatino di bovino con polenta e patate	Verdura cruda
Venerdì	Mezze maniche al burro	Hamburger di trota al forno	Cappuccio e carote

Seconda Settimana

Lunedì	Risotto alla zucca	Lenticchie in umido (con pomodoro)	Spinaci
Martedì	Brodo vegetale con pastina	Arrosto di coniglio	Insalata e patate
Mercoledì		Lasagne al forno (al ragù di carne rossa e al pomodoro)	Verdure fresche di stagione
Giovedì	Passato di verdura e patate con crostini	Stracchino	Broccoli al vapore
Venerdì	Sedanini in bianco	Merluzzo al pomodoro	Fagiolini

Terza Settimana

Lunedì	Risotto con crema di porro e radicchio	Piselli stufati	Cavolfiore al vapore
Martedì	Minestrone di legumi con pastina		Carote crude e patate
Mercoledì	Penne integrali al pomodoro	Formaggio Asiago	Insalata
Giovedì	Crema di zucca con riso	Hamburger di pollo al forno	Fagiolini
Venerdì	Gnocchi di patate al ragù di carne rossa e al pomodoro		Verdura cruda Macedonia di frutta

Quarta Settimana

Lunedì	Brodo vegetale con pastina	Frittata al forno	Bieta e patate
Martedì	Gnocchetti sardi all'ortolana	Fagioli in tegame	Radicchio
Mercoledì	Passato di verdura e patate con farro	Carne macinata di tacchino o pollo in tegame agli aromi	Carote crude
Giovedì	Pasta alla crema di broccoli	Merluzzo al vapore	Fagiolini
Venerdì	Pizza margherita		Cappuccio e carote

Quinta Settimana

Lunedì	Pasta con sugo di verdure frullate	Fagioli stufati	Radicchio
Martedì	Minestra di patate con farfalline	Asiago o caciotta	Cappuccio
Mercoledì	Conchiglie al pomodoro	Frittata al forno con verdure	Insalata arlecchino
Giovedì	Brodo vegetale con pastina	Polpettone di tacchino	Purè e verdura cruda
Venerdì	Pipette olio e grana	Merluzzo al vapore, olio e limone	Fagiolini

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)