

MENU' SETTIMANALE DELLA SCUOLA

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro. Uovo sodo Verdura cotta o cruda	Pasta al pomodoro Tonno all'olio Patate prezzemolate Verdura cotta o cruda	Risotto alle verdure Formaggio Verdura cotta o cruda	Passato di verdura con pastina Formaggio Purè di patate Verdura cotta o cruda
MARTEDI'	Passato di verdura con pastina Petto di pollo alla salvia Patate al forno Verdura cotta o cruda	Gnocchi al ragù di carne Verdura cotta o cruda	Pasta al pesto Hamburger di vitellone Verdura cotta o cruda	Pizza margherita Verdura cotta e cruda Macedonia di frutta
MERCOLEDI'	Pasta al burro e parmigiano Formaggio Verdura cotta o cruda	Pasta al burro e parmigiano Arista di maiale al forno Verdura cotta o cruda	Risotto alla parmigiana Prosciutto cotto Verdura cotta o cruda	Risotto alle verdure Rotolo di tacchino al forno Verdura cotta o cruda
GIOVEDI'	Spezzatino in umido Con patate e polenta Verdura cotta o cruda	Passato di verdura con pastina Cosce di pollo al rosmarino Patate all'olio Verdura cotta o cruda	Pastina in brodo vegetale Polpettine o carne macinata al sugo Purè di patate Verdura cotta o cruda	Lasagne al forno Patate al prezzemolo Verdura cotta o cruda
VENERDI'	Risotto con verdure di stagione Filetto di pesce al pomodoro Verdura cotta o cruda	Pasta all'ortolana Formaggio Verdura cotta o cruda	Pasta al pomodoro Filetto di pesce al forno Verdura cotta o cruda	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce Verdura cotta o cruda

Ad ogni pasto vengono serviti pane fresco ed acqua naturale

Merenda ore 9,45: pane, frutta, Yogurt (come da Linee Guida Regionali)

Pranzo ore 11,30 - 11,45

Merenda ore 14,45 - 15,15: pane, cracker, pane con marmellata o nutella, biscotti, frutta, yogurt .(come da Linee Guida Regionali)

La scuola opera **nel rigoroso rispetto di un protocollo di igiene HACCP** utilizzando ingredienti di prima qualità.

La carne proviene da allevamenti locali.

Il pesce, a salvaguardia delle caratteristiche organolettiche ed igieniche, è esclusivamente di tipo surgelato.

Tutti i preparati sono arricchiti da un **ampio uso di verdure fresche** (carote, sedano ecc..) che costituiscono un naturale insaporitore dei cibi.

Il ricorso a piatti unici, una volta alla settimana su indicazione FISM, contribuisce all'educazione alimentare del bambino.

La frutta e le verdure seguiranno un andamento stagionale.

Per condire e cucinare si usa olio extravergine d'oliva e grana padano.

Nei mesi caldi le minestre potranno essere sostituite con insalata di riso, pasta fredda.

Dal regolamento della scuola: se qualche bambino avesse delle allergie alimentari dovrà farlo presente all'insegnante con certificazione scritta per poter adeguare il menù alle sue esigenze. Inoltre viene garantita un'attenzione particolare per quei bambini la cui religione o cultura impone le rinunce di alcuni alimenti .

Per gli altri bambini visto che il pranzo viene preparato e servito giornalmente su menù studiato con il Settore Materno Infantile (ULSS 8) si ritiene educativo il rispetto di quello che viene preparato sia nelle quantità che nella varietà.

Verdure cotte:

a seconda della stagione, coste catalogne, spinaci, patate, cavolfiori, carote, piselli, fagioli, fagiolini, zucchine

Verdure crude:

a seconda della stagione, lattuga, pomodoro, radicchio, carote, capuccio, finocchi

Formaggi:

potrà essere mozzarella, latteria, stracchino, ricotta o grana

I compleanni si possono festeggiare con la propria sezione con dolci confezionati o frutta, the o succo, portati dai festeggiati

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio