

MENU' AUTUNNO-INVERNO SCUOLA DELL'INFANZIA (BAMBINI DA 3 A 6 ANNI)

ANNO SCOLASTICO 2020-2021

SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
A	Macinato di bovino con polenta Piselli all'olio Capuccio e finocchio a julienne	Riso con zucca Frittata al forno Lattuga a striscioline	Vellutata di verdura con crostini Filetti di platessa al forno Patate e carote	Pastasciutta all'olio e parmigiano Petto di pollo al pomodoro Cavolfiore al vapore	Pizza margherita Fagiolini al vapore Carote crude a julienne
B	Pastasciutta con besciamella e ragù di carne Finocchio e carote crude a julienne	Riso con la verza Uova sode Carotine al vapore	Vellutata di verdura con pastina Polpette di pesce Piselli al pomodoro	Minestra di legumi con riso Coscette di pollo al rosmarino Biete all'olio	Pastasciutta al pomodoro, merluzzo e origano Cavolfiore gratinato Lattuga a striscioline
C	Bocconcini di tacchino con polenta Carote crude a julienne Piselli all'olio	Pastasciutta al pomodoro Frittata al forno con spinaci Lattuga a striscioline	Minestra in brodo vegetale con pastina Polpette di legumi Finocchio al vapore	Pastasciutta all'olio Tranci di palombo al pomodoro Carote al vapore	Pizza margherita Capuccio a julienne Cavolfiore al vapore
D	Pasta e fagioli Carote crude a julienne Lattuga a striscioline	Minestra di brodo di carne con pastina Bocconcini di manzo con salsa di pane Biete all'olio	Minestra di verdure con riso Polpette di pesce Cavolfiore gratinato	Pastasciutta al pomodoro Asiago Finocchio a julienne	Crema di patate e cannellini con crostini Uova sode Capuccio a julienne

Merenda di metà pomeriggio: alternare tra frutta mista di stagione, **yogurt**, **pane** e **latte**, **pane** e marmellata, infuso di frutta caldo con **biscotti**.

Tutti i giorni a pranzo vengono somministrati frutta fresca di stagione e pane.

In **grassetto** sono evidenziati i potenziali allergeni (rif. Reg. UE 1169/2011)

MENU' PRIMAVERA – ESTATE SCUOLA DELL'INFANZIA (BAMBINI DA 3 A 6 ANNI)

ANNO SCOLASTICO 2020-2021

SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
A	Pastasciutta con ragù di carne Pomodori a cubetti Zucchine trifolate	Minestra di legumi con pastina Frittata al forno con zucchine Capuccio a julienne	Pastasciutta al pesto delicato Filetti di platessa al forno Cetrioli a cubetti	Minestra di verdura con riso Arista di maiale alle erbe aromatiche Patate e carote	Pizza margherita Pomodori a cubetti Cetrioli a cubetti
B	Pastasciutta pomodoro e ricotta Lattuga a striscioline Zucchine trifolate	Minestra di brodo vegetale con pastina Coscette di pollo al rosmarino Carote crude a julienne	Riso con gli asparagi Rosette di merluzzo al forno Cappuccio a julienne	Vellutata di carote e zucchine con crostini Tagliata di tacchino con erbe aromatiche Piselli all'olio	Pastasciutta all'olio Uova sode Pomodori a cubetti
C	Pastasciutta con besciamella e ragù di carne Lattuga a striscioline Pomodori a cubetti	Minestra di legumi con crostini Prosciutto cotto Zucchine trifolate	Riso con piselli Merluzzo gratinato Fagiolini al vapore	Pastasciutta all'olio Petto di pollo alla salvia Carotine al vapore	Pizza margherita Lattugaa striscioline Cappuccio a julienne
D	Bocconcini di tacchino con piselli e patate Lattuga a striscioline Cetrioli a cubetti	Pastasciutta al pesto delicato Asiago Insalata di cannellini e pomodori	Riso con le zucchine Frittata al forno Carote crude a julienne	Minestra di verdure con riso Polpette di manzo Capuccio a julienne	Pastasciutta al pomodoro Filetti di platessa al forno Fagiolini al vapore

Merenda di metà pomeriggio: alternare tra frutta mista di stagione, **yogurt**, **pane** **elatte**, **pane** e marmellata, **gelato fiordilatte**, infuso di frutta freddo con **biscotti**.

Tutti i giorni vengono somministrati frutta fresca di stagione e pane.

In **grassetto** sono evidenziati i potenziali allergeni (rif. Reg. UE 1169/2011)

Il menù e il ricettario sono tratti dalla pubblicazione “Ricettario per le strutture scolastiche della Regione Veneto”

La scuola dell'infanzia segue il menù validato dall'Ulss competente sulla base delle “LINEE GUIDA IN MATERIA DI MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA” della Regione Veneto. Gli alimenti che più frequentemente sono risultati causa di allergia sono elencati nella Direttiva 2000/13/CE e s.m. (tra cui: Direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE, 2005/63/CE, 2006/142/CE – recepite con D.lgs. n.114/2006 e s.m.); ciò non toglie la possibilità di manifestazioni allergiche o intolleranti anche ad altri alimenti sebbene con minor frequenza.

Considerando che non vengono somministrati frutta secca, crostacei, molluschi, uva (potenzialmente contaminata con SO₂), latte tal quale, non vengono usati in cucina sesamo, senape, lupini, oli di semi (ma solo extravergine di oliva), riportiamo di seguito solo gli allergeni (evidenziati in grassetto) che la scuola ritiene potenzialmente presenti negli alimenti somministrati nella scuola:

ALIMENTO	ALLERGENE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	1
Crostacei e prodotti a base di crostacei	2
Uova e prodotti a base di uova	3
Pesce e prodotti a base di pesce	4
Arachidi e prodotti a base di arachidi	5
Soia e prodotti a base di soia	6
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	7
Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdaluscommunis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardiumoccidentale), noci pecan (Caryaillinoiesis (Wangenh) K Koch), noci del Brasile (Bertholletiaexcelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia ternifolia) e prodotti derivati	8
Sedano e prodotti a base di sedano	9
Senape e prodotti a base di senape	10
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	12
Lupino e prodotti a base di lupino	13
Molluschi e prodotti a base di molluschi	14

ALIMENTO	ALLERGENE	ALIMENTO	ALLERGENE
Riso con zucca	9	Polpette di pesce	4
Riso con la verza	9	Tranci di palombo al pomodoro	1 - 4
Riso con gli asparagi	9	Merluzzo gratinato	1 - 4
Riso con i piselli	9	Filetti di platessa al forno	1 - 4
Riso con le zucchine	9	Rosette di merluzzo al forno	1 - 4 - 9
Pasta pomodoro e ricotta	1 - 7		
Pastasciutta al pomodoro	1	Frittata al forno	3 - 7
Pastasciutta all'olio e parmigiano	1 - 7	Frittata al forno con spinaci o zucchine	3 - 7
Pastasciutta ai piselli	1 - 9	Uova sode	3
Pastasciutta al pesto delicato	1 - 7	Polpette di legumi	1 - 9
Pastasciutta con besciamella e ragù di carne	1 - 7 - 9	Pizza margherita o al pomodoro	1 - 7
Pastasciutta al pomodoro, merluzzo e origano	1 - 4	Monte Veronese	7
Pasta e fagioli	1	Salsa di pane	1
Vellutata di verdura con crostini	1 - 9		
Vellutata di carote e zucchine con crostini	1 - 9	Purè di patate e carote	7
Minestra di brodo vegetale con pastina	1 - 9	Cavolfiore gratinato	1
Minestra di brodo di carne con pastina	1 - 9	Zucchine trifolate	9
Minestra di verdure con riso	9	Piselli all'olio o al pomodoro	9
Minestra di legumi con crostini o pastina	1		
Crema di patate e cannellini con crostini	1		
Macinato di bovino con polenta	9	Biscotti	1- 3- 7
Petto di pollo al pomodoro	9	Fette biscottate	1
Coscette di pollo al rosmarino	9	Latte	7
Bocconcini di manzo con polenta	9	Yogurt	7
Arista di maiale alle erbe aromatiche	9	Pane	1
Tagliata di tacchino con erbe aromatiche	9	Gelato	7
Petto di pollo alla salvia	9		
Polpette di manzo	1 - 9		
Prosciutto cotto	1 - 7		

In **grassetto** sono evidenziati i potenziali allergeni (rif. Reg. UE 1169/2011)