



Scuola dell'Infanzia Fondazione G. Zucchi - **MENU' ESTIVO** - (31 marzo – 30 giugno) – ANNO 2024-2025

GIORNI	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta al pesto	Crema di zucca con crostini	Passato di verdure con orzo	Lenticchie in umido
	Tonno	Cotoletta al forno	Primo sale	Carote cotte
* Torta casalinga	Finocchi	Pomodori	Finocchi	Pasta al sugo di pomodoro
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane a frutta
MARTEDI'	Cannellini in insalata	Piselli in tegame	Ceci in insalata	Risotto allo zafferano
	Carote julienne	Carote cotte	Carote julienne	Frittata con spinaci/zucchine
* Pane e confettura di frutta senza zuccheri aggiunti	Risotto con crema di zucca	Ravioli ricotta e spinaci	Pasta al pesto	Taccole
	Pane 5 cereali e frutta	Pane integrale e frutta	Pane ai 5 cereali e frutta	Pane integrale e frutta
MERCOLEDI'	Pasta con crema di zucchine	Pasta all'olio	Risotto alla parmigiana	Finocchi in insalata
	Edamer	Frittata al forno	Polpettine di verdure e legumi	Pizza
* Yogurt e frutta fresca	Insalata	Insalata	Pomodori	Pane e frutta
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	**
GIOVEDI'	Crema di verdure con farro	Risotto con crema di barbabietola	Fagiolini	Vellutata di zucchine con crostini
	Arrosto di tacchino freddo	Mozzarella	Pasta pasticciata/Lasagne al forno	Polpettone al forno
* Budino al cioccolato fresco	Pomodori	Finocchi	Pane e frutta	Pomodori
	Pane e frutta	Pane e frutta		Pane e frutta
VENERDI'	Pasta integrale al pomodoro	Gnocchi al pomodoro	Pasta integrale con ragù di verdure	Pasta dorata
	Bocconcini di merluzzo al forno	Nasello panato al forno	Filetti merluzzo al forno	Platessa al forno
* Focaccia con pomodoro e origano	Fagiolini	Fagiolini	Insalata	Fagiolini
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta

**** TORTA DI COMPLEANNO:** una volta al mese, generalmente ultimo mercoledì di ogni mese

* **Merenda** - Oltre a quanto indicato, viene sempre proposta frutta di stagione

PANE (a ridotto contenuto di sale 1,7%) Servito dopo il primo - Pezzatura max 30g -

FRUTTA - Servita a metà mattina - Mela, Pera, Banana, Prugna, Albicocca, Kiwi

Utilizzo di **EVO** - **SALE IODATO**

NOTE: Il presente menù è stato elaborato sulla base di "Mangiar sano... a scuola. Documento d'indirizzo per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica" redatto dal Sistema Socio Sanitario - Regione Lombardia - ATS Milano Città Metropolitana (Novembre 2016).

Ogni piatto viene servito nel rispetto delle grammature prescritte nel predetto documento.

La scuola si riserva, per motivi legati all'approvvigionamento delle derrate alimentari, eventuali variazioni o alternanze di piatti in giorni diversi della settimana.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale di riferimento della cucina o in segreteria.

