



## Menù a.s. 2023/2024 AUTUNNO - INVERNO

dal 2 ottobre al 29 marzo



Scuola dell'Infanzia  
**IDA TONOLLI**

| 1° SETTIMANA   |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| LUNEDÌ   | MARTEDÌ  | MERCOLEDÌ   | GIOVEDÌ  | VENERDÌ  |
| "Risi e bisi"<br>Verdure spadellate<br>Dolce da forno<br><b>Merenda pomeriggio:</b><br>Pane e cioccolato                           | Pastina in brodo vegetale<br>Coscette di pollo al forno<br>Patate al forno e verdura cruda<br><b>Merenda pomeriggio:</b><br>Yogurt | Pasta al pomodoro<br>Formaggio<br>Verdura cotta<br><b>Merenda pomeriggio:</b><br>Pane e marmellata              | Vellutata di verdure<br>Hamburger di vitello<br>Purè<br><b>Merenda pomeriggio:</b><br>Banana                         | Pasta integrale al ragù di pesce<br>Verdura cruda mista<br>Yogurt<br><b>Merenda pomeriggio:</b><br>Frutta        |
| 2° SETTIMANA   |  |   |  |  |
| Pasta con verdure<br>Fagioli<br>Carote lesse<br><b>Merenda pomeriggio:</b><br>Pane e cioccolata                                    | Verdura cruda<br>Pizza Margherita<br>Yogurt<br><b>Merenda pomeriggio:</b><br>Biscotti  | Pasta al pomodoro<br>Uova strapazzate<br>Verdura cotta di stagione<br><b>Merenda pomeriggio:</b><br>Pane e mela | Spezzatino di carne (vitellone)<br>Polenta<br>Verdura cruda<br><b>Merenda pomeriggio:</b><br>Cracker                 | Minestra di riso e patate<br>Pesce al forno/ in umido<br>Verdura cruda<br><b>Merenda pomeriggio:</b><br>Biscotti |
| 3° SETTIMANA   |  |   |  |  |
| Brodo di carne con pastina<br>Bocconcini di pollo spadellati<br>Patate al forno<br><b>Merenda pomeriggio:</b><br>Pane e cioccolato | Risotto con verdure stagione<br>Caciotta<br>Spinaci<br><b>Merenda pomeriggio:</b><br>Banana  | Pasta e fagioli<br>Verdura cruda<br>Dolce<br><b>Merenda pomeriggio:</b><br>Pane e marmellata                    | Passato di verdura con orzo<br>Bocconcini di pollo al forno<br>Verdura cruda<br><b>Merenda pomeriggio:</b><br>Yogurt | Polenta e merluzzo<br>Piselli<br><b>Merenda pomeriggio:</b><br>Cracker   |
| 4° SETTIMANA   |  |   |  |  |
| Pasta all'olio e grana<br>Lenticchie<br>Verdura cotta<br><b>Merenda pomeriggio:</b><br>Pane e cioccolato                           | Minestra di erbe<br>Macinato di carni bianche<br>Patate al forno<br><b>Merenda pomeriggio:</b><br>Yogurt                           | Pasta pasticciata<br>Verdura cruda mista<br>Yogurt<br><b>Merenda pomeriggio:</b><br>Frutta                      | Passato di verdura con crostini<br>Uova strapazzate<br>Verdura cotta<br><b>Merenda pomeriggio:</b><br>Biscotti       | Pasta con verdure<br>Pesce<br>Verdura cruda mista<br><b>Merenda pomeriggio:</b><br>Cracker                       |

Il pasto è comprensivo di pane comune e acqua naturale. La frutta di stagione è prevista al mattino come merenda.

La cucina della scuola è dotata di forno a vapore, che consente una cottura povera di grassi, ideale nell'alimentazione dei bambini. La cucina utilizza pasta, riso e cereali provenienti da colture biologiche, privilegia frutta e verdura fresche e di stagione, cercando anche prodotti locali a km 0. Viene utilizzato solo olio extravergine di oliva, sia a crudo che per la cottura, mentre il burro fresco di montagna è previsto per i dolci e per mantecare i risotti. Non viene usato il dado alimentare e le pietanze vengono insaporite con erbe aromatiche.

Il menù scolastico viene adeguato per i bambini soggetti ad allergie e intolleranze, su presentazione di certificato medico.