

MENU' INVERNALE SCUOLA DONI I. TONUS

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<p>PRIMA SETTIMANA</p> <p>PASTA BURRO E SALVIA UOVA STRAPAZZATE INSALATA DI FAGIOLINI</p>	<p>PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI AFFETTATO DI MANZO INSALATA DI POMODORI</p>	<p>RISOTTO ALLA ZUCCA TONNO SPINACI CON PARMIGIANO</p>	<p>PASTA CON VERDURA COSCE DI POLLO CAROTE IN INSALATA</p>	<p>PASSATO DI LEGUMI CON FARRO MOZZARELLA PATATE AL FORNO</p>
<p>SECONDA SETTIMANA</p> <p>PASTA OLIO E PARMIGIANO PROSCIUTTO COTTO PISELLI IN UMIDO</p>	<p>PASSATO DI VERDURA CON PASTA PHILADELPHIA CAROTE COTTE</p>	<p>RISOTTO AL POMODORO CROCCHETTE DI POLLO INSALATA DI FINOCCHI</p>	<p>PASTA AL PESTO FRITTATA AL FORNO INSALATA DI FAGIOLINI</p>	<p>PASSATO DI LEGUMI CON FARRO MEDAGLIONI DI PESCE PATATE PREZZEMOLATE</p>
<p>TERZA SETTIMANA</p> <p>PASTA AL SUGO UOVA STRAPAZZATE INSALATA DI FAGIOLINI</p>	<p>RISOTTO CON PARMIGIANO FESA DI TACCHINO CAROTE IN INSALATA</p>	<p>VELLUTATA DI ZUCCA CON CROSTINI POLPETTONE SPINACI CON PARMIGIANO</p>	<p>PASTA AL PESTO RICOTTA INSALATA DI POMODORI</p>	<p>MINESTRA DI VERDURA CON FARRO TONNO PUREA DI PATATE</p>
<p>QUARTA SETTIMANA</p> <p>PASTA OLIO E PARMIGIANO CROCCHETTE DI POLLO PISELLI IN UMIDO</p>	<p>MINESTRA DI PATATE FRITTATA AL FORNO INSALATA DI FINOCCHI</p>	<p>RISOTTO CON CREMA DI CAROTE O ZUCCA GALBANINO SPINACI CON PARMIGIANO</p>	<p>PASTA AL SUGO SCALOPPINE AL LIMONE CAROTE COTTE</p>	<p>MINESTRA DI LEGUMI CON FARRO BASTONCINI DI PESCE INSALATA DI FAGIOLINI</p>

Il menù è stato realizzato sulla base delle tabelle dietetiche, concordate con il servizio di igiene, alimenti e nutrizione, ed è rivolto ai bambini della scuola dell'infanzia e delle sezioni primavera.

Il menù rispetta i criteri di sana e corretta alimentazione.

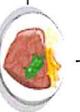
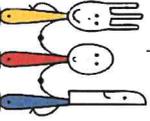
Il menù invernale è previsto dal 01 ottobre al 30 marzo. Le date sono indicative; il passaggio da un menù all'altro potrebbe esser anticipato o posticipato di qualche giorno in base all'andamento climatico.

Qualora nel mese ci fossero più di quattro settimane, nella settimana in più verrà riproposto il menù della seconda settimana.

Si chiede alle famiglie interessate di produrre dichiarazioni o certificazioni aggiornate sulle intolleranze di cibi o su allergie specifiche nel più breve tempo possibile, richiedendo gli appositi moduli in direzione.

Il menù può subire variazioni in caso di mancata fornitura di generi alimentari. Per qualsiasi necessità rivolgersi alla coordinatrice.

MENU' ESTIVO SCUOLA DON I. TONUS

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA SETTIMANA				
PASTA AL PESTO BOCCONCINI DI POLLO PISELLI IN UMIDO	RISOTTO ORTOLANO TONNO INSALATA DI FAGIOLINI	PASTA POMODORO E BASILICO FRITTATA DI SPINACI AL FORNO ZUCCHINE IN UMIDO	RISOTTO AL PARMIGIANO SALSICCIA AL FORNO INSALATA DI POMODORI	MINESTRA DI LEGUMI CON FARRO PARMIGIANO O GRANA PATATE PREZZEMOLATE
SECONDA SETTIMANA				
PASTA BURRO E SALVIA AFFETTATO DI MANZO INSALATA DI FAGIOLINI	RISOTTO DI ZUCCHINE PHILADELPHIA PISELLI IN UMIDO	PASTA CON VERDURE SOVRACOSCE DI POLLO INSALATA DI POMODORI	RISOTTO CON CREMA DI PISELLI UOVA STRAPAZZATE ZUCCHINE IN UMIDO	MINESTRA DI PATATE CON FARRO BASTONCINI DI PESCE INSALATA DI CAROTE
TERZA SETTIMANA				
PASTA AL SUGO FRITTATA AL FORNO PISELLI IN UMIDO	RISOTTO CON CREMA DI CAROTE AFFETTATO DI TACCHINO INSALATA DI FAGIOLINI	PASTA OLIO E GRANA RICOTTA PATATE AL FORNO	MINSETRA DI VERDURA CON FARRO PETTO DI POLLO DORATO SPINACI CON PARMIGIANO	RISOTTO AL PARMIGIANO TONNO INSALATA DI POMODORI
QUARTA SETTIMANA				
PASTA BURRO E SALVIA PROSCIUTTO COTTO INSALATA DI FAGIOLINI				
	RISOTTO DI ZUCCHINE MOZZARELLA PATATE AL FORNO	PASTA AL POMODORO E BASILICO POLPETTONE ZUCCHINE IN UMIDO	RISOTTO CON CREMA DI CAROTE UOVA STRAPAZZATE INSALATA DI POMODORI	VELLUTATA DI PISELLI CON CROSTINI BOCCONCINI DI PESCE INSALATA DI CAROTE

A metà mattina è prevista la merenda: frutta di stagione o biscotto o yogurt.

Il menù è stato realizzato sulla base delle tabelle dietetiche, concordate con il servizio di igiene, alimenti e nutrizione, ed è rivolto ai bambini della scuola dell'infanzia e della sezione primavera.

Il menù rispetta i criteri di sana e corretta alimentazione.

Il menù estivo è previsto dal 1 aprile al 30 settembre. Le date sono indicative; il passaggio da un menù all'altro potrebbe esser anticipato o posticipato di qualche giorno in base all'andamento climatico.

Qualora nel mese ci fossero più di quattro settimane, nella settimana in più verrà riproposto il menù della seconda settimana.

Si chiede alle famiglie interessate di produrre dichiarazioni o certificazioni aggiornate sulle intolleranze di cibi o su allergie specifiche nel più breve tempo possibile, richiedendo gli appositi moduli in direzione.

Il menù può subire variazioni in caso di mancata fornitura di generi alimentari. Per qualsiasi necessità rivolgersi alla coordinatrice.