



## MENU' INVERNALE S. BRANDOLINI FALER

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Hamburger di tacchino Carote al vapore	Gnocchi al ragù Verdura cruda Yogurt	Risotto alla zucca o zucchine Filetti di pesce fresco al forno Verdura cotta	Minestra di legumi con pastina Prosciutto cotto/tacchino Patate al forno	Pasta al tonno Uova sode Verdura cruda
2° SETTIMANA	Risotto alle zucchine o carote Prosciutto cotto/tacchino Verdura	Spezzatino di vitello in umido Con Polenta e piselli  Verdura cruda	Pasta all'olio e parmigiano Scaloppine di tacchino al limone Verdura cotta	Vellutata di zucca con crostini Formaggio fresco Verdura	Pasta al pomodoro Frittata al forno Verdura cruda
3° SETTIMANA	Minestra di verdure con pastina Bocconcini di tacchino Patate al vapore	Pasta al pomodoro Polpettone di carni bianche Piselli o fagiolini	Riso all'olio evo e parmigiano Filetti di pesce fresco al forno Carote al vapore	Pasta e fagioli Verdura di stagione Budino al cioccolato	Pasta al tonno Prosciutto cotto/tacchino Verdura cotta
4° SETTIMANA	Minestra di verdure con riso Petti di pollo al forno Spinaci	Pasta al forno con ragù e besciamella Verdura cruda	Riso all'olio e parmigiano Filetti di pesce fresco al forno Patate al vapore	Pasta al pomodoro Frittata al forno Verdura cotta	Pasta al tonno Bastoncini di pesce Verdura cruda
MERENDA	Panino con la marmellata	Frutta fresca di stagione	The caldo con biscotti	Panino con la nocciolata	Panino o frutta di stagione

Il cibo viene preparato quotidianamente nella cucina della nostra scuola dalla nostra cuoca Lorena la quale si avvale di prodotti scelti: pasta, riso, passata di pomodoro, parmigiano e olio di oliva provengono da coltivazioni biologiche. Anche il pesce previsto nel menù è fresco di giornata, il prosciutto è senza polifosfati, il formaggio fresco di giornata. Per la merenda del mattino viene preparata frutta fresca di stagione, al pomeriggio per i bambini che rimangono a scuola oltre l'orario scolastico viene preparato thè caldo con biscotti, yogurt e frutta fresca a giorni alterni. Le verdure usate per le minestre sono patate, carote, zucchine, zucca, cipolla, sedano, coste e porro. Le verdure crude sono carote, cappucci, pomodori e insalata. Le verdure cotte sono patate, carote, piselli, spinaci e fagiolini. L'elaborazione del menù scolastico è avvenuta nel rispetto del fabbisogno nutrizionale del bambino studiato in rotazione su quattro settimane al fine di garantire un'alimentazione varia e idonea anche dal punto di vista quantitativo in relazione alle indicazioni di riferimento (LARN, linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica. Ricettario per le strutture scolastiche della Regione Veneto: "cucinare bene per mangiare sano"). Viene preparata in occasioni speciali la pizza con ingredienti freschi di giornata. Per bambini con intolleranze alimentari viene seguita una dieta a loro idonea in accordo con i genitori. Per qualsiasi informazione su sostanze o allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dalla nostra cuoca.