

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo Scuola G. Brandolini Falier
Autunno/Inverno



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

A. Fisse

1	<p>Pasta al pomodoro [284 kcal] Rollè di tacchino senza latte e derivati [99 kcal] SL SG Carote cotte all'olio [73 kcal] SL SG</p>	<p>Gnocchi di patate al ragù di carne rossa [285 kcal] Verdure invernali crude [53 kcal] SL SG Yogurt alla frutta [110 kcal] SG</p>	<p>Risotto con zucchine [264 kcal] SG Pepite di pesce dorate al mais [110 kcal] Spinaci saltati [81 kcal] SG</p>	<p>Minestrone invernale senza uova e derivati [220 kcal] Prosciutto cotto [65 kcal] SL SG Patate al forno [152 kcal] SL SG</p>	<p>Pasta all'olio EVO e grana [269 kcal] Uova sode [122 kcal] SL SG Piselli al prezzemolo [89 kcal] SL SG</p>
2	<p>Riso al pomodoro senza latte e derivati [270 kcal] SG Fagioli all'uccelletto [167 kcal] SL SG Verdure invernali crude [53 kcal] SL SG</p>	<p>Spezzatino di manzo con polenta e patate [366 kcal] SL SG Verdure invernali crude [51 kcal] SL SG</p>	<p>Pasta all'olio EVO e grana [269 kcal] Scaloppine di tacchino al limone [106 kcal] SL Fagiolini cotti all'olio [59 kcal] SL SG</p>	<p>Crema di zucca con pastina [179 kcal] Caciottina fresca [184 kcal] SG Verdure invernali cotte [63 kcal] SL SG</p>	<p>Pasta al tonno [0 kcal] Frittata [138 kcal] SG Zucchine [51 kcal] SL SG</p>
3	<p>Minestra d'orzo [208 kcal] Bocconcini di pollo [98 kcal] SL SG Pomodoro [54 kcal] SL SG</p>	<p>Pasta al pomodoro [284 kcal] Polpettone di tacchino [143 kcal] Fagiolini cotti all'olio [59 kcal] SL SG</p>	<p>Risotto ai porri [275 kcal] SG Filetti di merluzzo al pomodoro [119 kcal] SL Carote [61 kcal] SL SG</p>	<p>Pasta e fagioli [294 kcal] Verdure invernali crude [53 kcal] SL SG Budino al cacao [101 kcal] SG</p>	<p>Pasta all'olio EVO e grana [269 kcal] Frittata [138 kcal] SG Cavolfiori cotti all'olio [65 kcal] SL SG</p>
4	<p>Passato di verdure invernali con riso [202 kcal] SG Petto di pollo alla salvia [104 kcal] SL Spinaci cotti all'olio [73 kcal] SL SG</p>	<p>Pasta pasticciata [338 kcal] Cappuccino [54 kcal] SL SG</p>	<p>Riso all'olio EVO e grana [256 kcal] SG Filetto di persico al vapore [99 kcal] SL SG Patate lessate [151 kcal] SL SG</p>	<p>Crema di carote con orzo senza latte e derivati [209 kcal] SL Caciottina fresca [184 kcal] SG Verdure invernali crude [51 kcal] SL SG</p>	<p>Pizza margherita [263 kcal] Gelato alla frutta [90 kcal] SG</p>

Il cibo viene preparato quotidianamente nella cucina della nostra scuola materna dalla cuoca Lorena, la quale si avvale di prodotti di prima qualità e freschi di giornata. Ogni mattina verrà servita come spuntino frutta fresca di stagione. Frutta e verdure possono essere soggette a variazioni in base alla stagionalità e alla disponibilità dei nostri fornitori. L'elaborazione del menu è stata realizzata in stretta collaborazione con il Servizio di Dietetica e Nutrizione della scuola materna, al fine di garantire un'alimentazione varia e quantitativamente idonea in relazione alle indicazioni fornite dall'UOS Servizio Igiene della Nutrizione Azienda Ulss 2, da cui il menù è stato approvato. Per qualsiasi informazione su sostanze o allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dalla nostra cucina.