

# Menù 2022/2023

## Nido, Scuola dell'Infanzia e Primaria

### PRIMAVERA-ESTATE

(\*) SOLO PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA

#### 1^ SETTIMANA

GIORNO	1° PIATTO	2° PIATTO	MERENDA (*)
LUNEDÌ	Sedani al ragù di carne	Ricotta fresca e verdura Pane-frutta	Yogurt alla frutta
MARTEDÌ	Passato di verdura e pasta	Arrostito di Maiale al latte e verdura cotta Pane-frutta	Frutta fresca e pane
MERCOLEDÌ	Penne all'Olio d'Oliva Extravergine e Parmigiano	Cotolette di tacchino e patate Pane-frutta	Biscottie succo di frutta
GIOVEDÌ	Riso Giallo allo Zafferano	Frittata e insalata Pane-frutta	Frutta fresca e pane
VENERDÌ	Farfalle al pomodoro	Pesce panato al forno e verdura fresca Pane-frutta	Gnocco o Cracker

#### 2^ SETTIMANA

GIORNO	1° PIATTO	2° PIATTO	MERENDA (*)
LUNEDÌ	Fusilli al Tonno	Arrostito di Tacchino Freddo verdura fresca Pane-frutta	Pane e Marmellata
MARTEDÌ	Pasta alle zucchine	Crocchette al forno di ricotta e spinaci con carote grattugiate Pane-frutta	Yogurt di frutta
MERCOLEDÌ	Pastina in brodo di carne	Svizzere di manzo e Fagiolini Pane-frutta	Frutta fresca e pane
GIOVEDÌ	Maccheroni al ragù di vitellone	Frittata con verdura Pane-frutta	Gnocco o Pizza
VENERDÌ	PIATTO UNICO : PIZZA		Frutta fresca e pane

**E**  
 COMUNE DI MONTEFIORINO  
 Comune di Montefiorino  
 Protocollo N.0001467/2023 del 03/03/2023

### 3<sup>^</sup> SETTIMANA

GIORNO	1° PIATTO	2° PIATTO	MERENDA (*)
LUNEDÌ	Risotto alla Parmigiana	Polpettine al forno con piselli Pane-frutta	Gelato
MARTEDÌ	Passato di verdure e legumi con pasta	Frittata con verdura fresca Pane-frutta	Yogurt alla frutta
MERCOLEDÌ	Pasta pomodoro e basilico	Petto di Pollo al limone con verdure cotte Pane-frutta	Frutta fresca e pane
GIOVEDÌ	Gnocchi di Patate al burro e salvia	Mozzarella con insalata Pane-frutta	Focaccia
VENERDÌ	Pasta alle verdure	Pesce in crosta di mais Con verdura cotta Pane-frutta	Frutta fresca e pane

### 4<sup>^</sup> SETTIMANA

GIORNO	1° PIATTO	2° PIATTO	MERENDA (*)
LUNEDÌ	Penne al pomodoro	Polpettone di vitellone con insalata Pane-frutta	Yogurt alla frutta
MARTEDÌ	Passato di Verdura e Legumi	Frittata con carote grattugiate Pane-frutta	Pane e marmellata
MERCOLEDÌ	Penne all'Olio d'oliva extravergine e parmigiano	Pollo arrosto con patate Pane-frutta	Frutta fresca e Pane
GIOVEDÌ	Maccheroni Pasticciati al ragù di vitellone	Insalatone di verdure miste Pane-frutta	Cracker
VENERDÌ	Pasta al Pesto alla ligure	Polpette di tonno con verdura cotta Pane-frutta	Frutta fresca e Pane

## METODOLOGIE E TECNICHE DI COTTURA

Tutti gli alimenti vengono cucinati al mattino in tempi molto vicino al consumo.  
I sughi di condimento dei primi piatti vengono preparati escludendo l'utilizzo di grassi di cottura; è prevista l'aggiunta di olio extravergine di oliva a fine cottura.  
Il Parmigiano viene grattugiato tutte le mattine ed aggiunto ai primi piatti al momento della distribuzione.  
La cottura dei secondi piatti, in forni tradizionali o a vapore, esclude la frittura.  
I contorni vengono conditi al momento della distribuzione, con olio di oliva extravergine di oliva.  
Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie additivi quali coloranti e conservanti o preparati per brodo; vengono invece usati succo di limone, erbe aromatiche, brodo vegetale.  
L'uso del sale da cucina è estremamente contenuto.

## DIETE SPECIALI

### **Pasto alternativo :**

possibile **al genitore** richiedere il pasto alternativo (al primo e/o secondo) che consiste in :  
**primo piatto**  
pasta condita con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano  
**secondo piatto**  
prosciutto crudo o cotto e/o formaggio.

Si raccomanda ai genitori di non avvalersi della possibilità di richiedere il pasto alternativo se non quando sia realmente necessario e comunque non più di due volte alla settimana poiché è importante che i bambini si abituino ad una alimentazione il più possibile varia e completa

**E' possibile sostituire le proposte indicate in menù con piatti precedentemente concordati con la Commissione mensa in occasioni particolari**