



ALLEGATO N. 2

MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE -

MENU' INVERNALE

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta all'abruzzese Frittata/Uovo Sodo Spinaci al grana Pane e frutta di stagione	Riso con erbette Prosciutto cotto Fagiolini saltati all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Pasta olio e grana Bastoncini di salmone Insalata iceberg e trevisana Pane e frutta di stagione	Spaghetti al pomodoro e basilico Grana a scagliette Carote baby al forno Pane e frutta di stagione
Martedì	Risotto alla zucca Arrostato di vitello Insalata (Iceberg) Pane Frutta di stagione	Farfalle alla ricotta, noci e grana o farfalle al pomodoro Arrostato di lonza alla salvia (1/2 porzione) Lenticchie in umido Pane integrale , Frutta di stagione	Minestrone di lenticchie riso e orzo Polpette di vitellone Purè Pane Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Bocconcini di pesce impanati o filetti di branzino olio e prezzemolo Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Tortellini di magro al burro e salvia Petto di pollo al limone e rosmarino Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale Frutta di stagione oppure Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Finocchi crudi, insalata e carote Pane integrale , Budino al cioccolato	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Polpette di merluzzo Purè Pane Frutta di stagione	Gnocchi al ragù di verdure Mozzarella Insalata lattuga e carote Pane integrale Frutta	Riso al grana Arrostato di lonza al latte Fagiolini con pomodoro e origano Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Passato di verdure e ceci con pasta integrale e farro Formaggi misti es. provolone dolce e mozzarella Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta integrale all'amatriciana Petto di tacchino impanato Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Tagliatelle ricotta grana e basilico Frittata/Uovo sodo Coste al forno con besciamella Pane e frutta di stagione Oppure Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Coste al forno con besciamella Pane Fetta di crostata alla Frutta	Pasta integrale al pesto e fagiolini Prosciutto cotto Insalata (Iceberg) e carote alla Julienne Pane Frutta di stagione
Venerdì	Orecchiette al pomodoro Filetti di platessa al forno Insalata verde, finocchi, olive e mais Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Insalata (lattuga) Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Finocchi crudi Pane Frutta di stagione	Crema di piselli con crostini Fettine di tacchino agli aromi Patate al prezzemolo (servite calde) Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

.NB

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../.....)si lascia ad ogni scuola la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE

MENU' INVERNALE

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta olio e grana Frittata o Uovo sodo Piselli agli aromi Pane Frutta di stagione	Tortellini di magro al pomodoro Wurstel di puro suino Lenticchie in umido (1/2 porzione) Pane integrale , frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Mozzarella Fagiolini all'olio , aglio e prezzemolo Pane , Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto Carote baby alla salvia Pane integrale , frutta di stagione
Martedì	Pastina in brodo vegetale Polpette di vitellone con purè Pane Frutta di stagione	Riso alla zucca Lonza alla pizzaiola Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Conchiglie ricotta, grana e erbe Medaglioni di vitello con prosciutto e salvia Insalata verde e verza Pane Frutta di stagione	Penne al tonno e pomodoro Filettini di merluzzo dorati/Bastoncini di pesce Finocchi crudi Pane e frutta di stagione oppure Pizza al prosciutto cotto e mozzarella Insalata (Iceberg) Pane ,Fetta di crostata
Mercoledì	Bavette all'amatriciana Formaggio da taglio es provolone dolce Finocchi, mais e olive Pane integrale Frutta di stagione	Fusilli alla mimosa Filetti di pesce dorati o olio e limone Spinaci al grana Pane e frutta di stagione oppure Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Spinaci al grana Pane, Yogurt alla Frutta	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Piselli alla salvia Pane Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con pasta integrale e farro Primo sale o robiola Patate arrosto Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pasta integrale con verdure Petto di pollo al pan grattato Fagiolini al pomodoro e origano Pane Frutta di stagione	Minestra di pasta integrale e lenticchie Crescenza Patate arrosto Pane e frutta di stagione	Pasta olio e grana Cotoletta di mare Lattuga Pane integrale ,Frutta di stagione	Riso allo zafferano Arrosto di tacchino alle erbe Piselli agli aromi Pane e frutta di stagione
Venerdì	Risotto al pomodoro Polpette di pesce Lattuga e carote Julienne Pane e frutta di stagione	Pasta agli aromi Arrosto di tacchino alle erbe Finocchi crudi Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata / Uovo sodo Coste con besciamella Pane e frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette di lonza Insalata iceberg Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

.NB

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE

MENÙ ESTIVO

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Spaghetti al pesto Frittata /Uovo sodo Lattuga Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Wurstel di puro suino Piselli alle erbe Pane integrale Frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche e basilico Formaggio fresco e prosciutto cotto Insalata mista Pane Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro e basilico Tonno sgocciolato/ Polpette di tonno Pomodori Pane integrale, Frutta di stagione
MARTEDÌ	Crema di verdure e legumi con crostini Involtini al forno di prosciutto cotto e formaggio Patate al forno Pane e frutta fresca di stagione oppure Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Fagiolini all'olio Pane e gelato	Farfalle olio e grana o penne in salsa allo yogurt Filetti di platessa o di branzino gratinato Insalata verde, carote e mais Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Hamburger di vitellone Zucchine e melanzane fresche al forno Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Lonza alla pizzaiola Lattuga Pane Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta integrale con pomodoro e melanzane fresche Cosce di pollo/Petto di pollo dorato Pomodori Pane e frutta di stagione	Minestra di riso e bisì Arrosto di lonza al latte Purè di carote Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata o uovo sodo Pomodori e olive Pane Frutta di stagione	Pasta tricolore allo speck Mozzarella Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione
GIOVEDÌ	Riso al grana Polpette di vitellone Zucchine fresche al basilico Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e zucchine fresche Cotoletta di tacchino Lattuga Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pesce dorati Patate al prezzemolo o arrosto Pane integrale Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Prosciutto cotto Insalata mista Pane Gelato oppure Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata mista Pane , Gelato
VENERDÌ	Tortelli di magro al burro e salvia Bastoncini di totano o cuoricini di pesce Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pennette al tonno Caprese Pane Frutta di stagione	Pasta integrale all'amatriciana Bocconcini di petto di pollo Lattuga Pane e frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con riso e orzo Tacchino arrosto alle erbe Zucchine fresche al forno Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

.NB -La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Per il periodo estivo è possibile sostituire, su richiesta dell'Ufficio Comunale competente, il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...)si lascia ad ogni scuola la facoltà di decidere quale dei due menù applicare