



MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE – DA OTTOBRE 2017

MENU' INVERNALE

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta all'abruzzese Uova strapazzate/Frittata/Rotolo Insalata (Iceberg) Yogurt	Riso alla zucca Bresaola* Fagiolini all'olio	Pasta olio e grana Frittata/Rotolo di frittata/Uova strapazzate Finocchi crudi	Pasta allo zafferano e zucchine Prosciutto cotto e crudo (Prosciutto cotto per le materne) Carote baby al forno
Martedì	Risotto alle zucchine Arrosto di vitello Erbette gratinate con pane grattugiato	Pasta al pesto e pomodoro Polpette di pesce Insalata (lattuga)	Risotto al basilico Polpette di tonno Erbette o spinaci al forno con burro e grana Pane integrale	Pasta al pesto Platessa al forno Insalata (Iceberg)
Mercoledì	Tortellini di magro al burro e salvia Petto di pollo al limone Finocchi crudi	Pasta all'amatriciana Scaloppe di lonza alla salvia Piselli al forno	Gnocchi al ragù vegetale Formaggio fresco Lattuga e trevisana Pane integrale Frutta/Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Lattuga e trevisana Dolce	Passato di verdure e ceci con orzo e farro Fettine di tacchino agli aromi Purè Pane integrale
Giovedì	Crema di piselli con crostini Wurstel o prosciutto cotto Patate arrosto Pane integrale	Pasta alle noci o pasta al pomodoro Petto di tacchino impanato Finocchi e mais Pane integrale	Minestrone di orzo Polpette di vitellone Tris di verdure al forno con piselli	Pasta al pomodoro e basilico Grana a scaglette Fagiolini all'olio
Venerdì	Pasta integrale al pomodoro Filetti di platessa al forno Insalata con carote	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Formaggio da taglio Purè	Pasta al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Cavolo rosso	Riso al grana Arrosto di lonza al latte Finocchi in insalata



MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE – DA OTTOBRE 2017

MENU' INVERNALE

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta agli aromi Frittata/Uovo sodo/Uovo strapazzato Insalata lattuga Yogurt	Pasta integrale al pomodoro Prosciutto crudo di Parma (cotto per le materne) Fagiolini all'olio	Riso al grana Mozzarella Verdure miste gratinate	Pasta al tonno e pomodoro Bresaola olio e limone * Carote in fili olio e limone
Martedì	Pastina in brodo vegetale Brasato di vitellone con purè	Pasta olio e grana Lonza alla pizzaiola Insalata mista invernale	Pasta alle zucchine e basilico Cotoletta di mare Lattuga	Passato di legumi con orzo Bocconcini di mozzarella Patate arrosto
Mercoledì	Pasta al ragù di carne Formaggi misti ½ porzione Crauti all'olio	Pasta alle verdure Polpette di ricotta e prosciutto Erbe gratinate con pangrattato	Pasta al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Piselli al prezzemolo Pane integrale	Pasta all'ortolana Polpette di lonza Finocchi crudi Pane integrale
Giovedì	Pasta con verdure Petto di pollo al pan grattato Piselli alla salvia Pane integrale	Minestra di pasta e lenticchie Tacchino al rosmarino Patate all'olio	Pasta al pesto Medaglioni di vitello alle erbe Finocchi in insalata	Riso allo zafferano Arrosto di tacchino alle erbe Zucchine al pomodoro
Venerdì	Riso alle erbe o al pomodoro Polpette di pesce Finocchi in insalata	Riso allo zafferano Nuggets/Filetti di pesce Finocchi crudi Pane integrale	Pasta agli aromi Frittata / Rotolo di frittata Erbe o spinaci al burro e grana	Gnocchi al pomodoro Polpette di pesce/Bastoncini di pesce Pane integrale Frutta/ Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata (Iceberg) Dolce

VISTO ASL MB

Secondo quanto richiesto dalle "Indicazioni generali per la stesura di un menù equilibrato per la refezione Scolastica dell'ASL Monza e Brianza, il menù proposto prevede:

La presenza di un **primo piatto in brodo**, di una **pasta con verdure** e di un secondo piatto a base di **pesce**, di un contorno costituito da **patate** una volta alla settimana solo in associazione con un primo piatto in brodo non a base di riso.

L'alternanza giornaliera di **verdure cotte e crude**. Una volta settimana Legumi.

Pane integrale una volta alla settimana

Dolce, gelato o yogurt due volte al mese.

Per il periodo estivo è possibile sostituire il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure

* Per le scuole dell'infanzia: solo prosciutto cotto al posto di bresaola - le preparazioni di brasato saranno sostituite da polpette di vitellone