

Menù Scuola Infanzia “Gesù Bambino” - Abano

Menù Autunno-Inverno

	Prima settimana		Seconda settimana		Terza settimana		Quarta settimana	
Lunedì	Crema di legumi con pastina	30+30	Pasta pomodoro e lenticchie	60+30	Riso e piselli	30+30	Risotto alla zucca	60
	Formaggio Asiago	30	Formaggio Asiago	50	Mozzarella (tagliata a fette)	30	Rotolo di tacchino al forno	50
	Patate lesse	120	Spinaci	80	Zucchine	80	Fagiolini	80
	Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40
	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15
Martedì	Pasta al pesto	60	Minestrina in brodo	30	Pasta all'olio	60	Crema di verdura	
	Frittata	1	Bollito di manzo	50	Frittata	1	Spezzatino di manzo con polenta	50 + 120
	Piselli	80	Purè di patate	120	Insalata	40	Pane	40
	Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40
	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15
Mercoledì	Crema di zucca con riso	30	Crema di verdura con riso	30	Gnocchi al ragù bianco	30+30	Pasta alle zucchine	60
	Polpette di tacchino	50	Uova sode	1	Formaggio Stracchino	30	Polpette di ceci	50
	Cavolfiore	80	Piselli	80	Fagiolini	80	Patate al forno	120
	Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40
	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15
Giovedì	Lasagne con ragù di manzo		Pasta verdure di stagione	60	Passato di verdura		Tortellini con pomodoro	
			Arrostito di tacchino	50	Pizza margherita	120+30	Formaggio Stracchino	30
	Finocchi alla julienne	40	Fagiolini	80	Prosciutto cotto SC SP	30	Carote julienne	50
	Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40
	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15
Venerdì	Cous cous con pesce al pomodoro	60+40	Pasta all'olio	60	Pasta pomodoro e basilico	60	Pasta pomodoro e basilico	60
			Polpette di pesce	70	Filetto di merluzzo	70	Seppie in umido	70
	Fagiolini	80	Insalata e carote	80	Spinaci	80	Piselli	80
	Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40
	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15

Il menù è stato redatto in collaborazione con la Dott.ssa Viola Ferraresi (ferraresiviola@gmail.com) ed è stato valutato dall'AULSS 6 Euganea e approvato come adeguato ai fabbisogni in nutrienti indicati per gli alunni compresi nelle fasce d'età considerate, secondo i livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN) della Società Italiana di Nutrizione Umana, secondo le Linee Guida italiane per una sana alimentazione (CREA), le Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica della Regione del Veneto.

Merende

Lunedì	Mattina	Yogurt frullato (no pezzi)
	Pomeriggio	Frutta di stagione
Martedì	Mattina	Frutta di stagione
	Pomeriggio	Pane e marmellata
Mercoledì	Mattina	Frutta di stagione
	Pomeriggio	Biscotti secchi
Giovedì	Mattina	Frutta di stagione
	Pomeriggio	Crackers senza sale
Venerdì	Mattina	Frutta di stagione
	Pomeriggio	Biscotti secchi

Il menù è stato redatto in collaborazione con la Dott.ssa Viola Ferraresi (ferraresiviola@gmail.com) ed è stato valutato dall'AULSS 6 Euganea e approvato come adeguato ai fabbisogni in nutrienti indicati per gli alunni compresi nelle fasce d'età considerate, secondo i livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN) della Società Italiana di Nutrizione Umana, secondo le Linee Guida italiane per una sana alimentazione (CREA), le Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica della Regione del Veneto.