



SCUOLA dell'INFANZIA GIRARDI
e **ASILO NIDO LO SCRICCIULO**

Parrocchia di San Nicolò • Camisano Vicentino

Proposta Menù **ESTIVO**

Anno Scolastico **2022/23**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'
1^A SETTIMANA	INSALATA E POMODORI MINISTRONE PRIMAVERA CON FARRO FRITTATA AL FORNO PANE	PASTA CON POMODORO FRESCO FILETTO DI HALIBUT* IN CROSTA DI MAIS FAGIOLINI TRIFOLATI PANE PANE CON UVETTA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO PETTO DI POLLO ALLA SALVIA ZUCCHINE AL TEGAME PANE	VELLUTATA DI CANNELLINI E ROSMARINO CON CROSTINI CAROTE BABY AL PREZZEMOLO PANE DOLCE DA FORNO FRUTTA FRESCA	VERDURA CRUDA PASTA ALLE VERDURE STRACCHINO PANE
MERENDA	LATTE E PANE TOSTATO		TE' O KARKADE' CON FETTE BISCOTTATE		YOGURT ALLA FRUTTA
2^A SETTIMANA	VERDURA CRUDA PASTA AL RAGU' BIANCO DI VITELLONE ZUCCHINE TRIFOLATE PANE BUDINO	VERDURA CRUDA PENNETTE INTEGRALI AL POMODORO E BASILICO ASIAGO PANE	CAROTE JULIENNE RISI E BISI PANE DOLCE DA FORNO O GELATO	PASSATO DI VERDURE CON ORZO BOCCONCINI DI TACCHINO AGLI AROMI PATATE AL FORNO PANE	STELLINE IN BRODO VEGETALE MERLUZZO AL POMODORO E OLIVE FAGIOLINI E PATATE PANE
MERENDA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA O MACEDONIA	FRUTTA FRESCA	PANE CON MARMELLATA	YOGURT ALLA FRUTTA
3^A SETTIMANA	CAROTE ALLA JULIENNE BULGUR (GRANO SPEZZATO) CON VERDURINE PURE' DI FAGIOLI PANE	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO UOVA SODE O FRITTATA FAGIOLINI AL VAPORE PANE	CREMA DI VERDURE CON RISO POLPETTE DI PESCE AL FORNO CAROTE TRIFOLATE PANE TE' O KARKADE' CON CRACKERS	INSALATA E POMODORI PASTINA IN BRODO HAMBURGER DI VITELLONE PURE' DI PATATE PANE FRUTTA FRESCA	PIZZA MARGHERITA VERDURA PANE YOGURT ALLA FRUTTA
MERENDA	LATTE E PANE TOSTATO	PANE CON GOCCE DI CIOCCOLATO			FRUTTA FRESCA
4^A SETTIMANA	CREMA DI ZUCCHINE CON CROSTINI CAPRESE DI MOZZARELLA E POMODORINI PANE	VERDURA CRUDA PASTA AL POMODORO PETTO DI POLLO AL ROSMARINO PANE	CAROTE ALLA JULIENNE PASTA AL RAGU' DI PESCE FAGIOLINI PANE BUDINO O GELATO	ZUCCHINE CURCUME E LIMONE RISOTTO ALLA CREMA DI PEPERONI FRITTATA CON VERDURE AL FORNO PANE	VERDURA CRUDA PASTA AL POMODORO E OLIVE FAGIOLI AL PREZZEMOLO PANE
MERENDA	LATTE E MUESLI	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA O MACEDONIA	YOGURT ALLA FRUTTA
5^A SETTIMANA	FINOCCHIO ALLA JULIENNE ORZOTTO AL POMODORO CERTOSA O RICOTTA PANE	INSALATA E MAIS PASTICCIO DI LASAGNE AL FORNO PANE BUDINO O YOGURT ALLA FRUTTA	INSALATA E POMODORI TEMPESTINE IN BRODO VEGETALE MERLUZZO CON PATATE PANE	INSALATA E CAROTE JULIENNE CREMA DI VERDURE CON PASTINA ARROSTO DI TACCHINO ALLE ERBETTE PANE	INSALATA E MAIS PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE ZUCCHINE ALL'OLIO PANE DOLCE DA FORNO FRUTTA FRESCA
MERENDA	LATTE E PANE TOSTATO	FRUTTA FRESCA	TE' O KARKADE' CON FETTE BISCOTTATE	FRUTTA O MACEDONIA	

NOTE

Le grammature dei piatti rispettano le porzioni previste dalle Linee di Indirizzo in materia di miglioramento della ristorazione collettiva-Regione Veneto (edizione 2017)

Con il simbolo "asterisco" (*) si intende che nella preparazione del piatto potrebbero essere utilizzate delle materie prime surgelate (es. ortaggi) per esigenze di produzione o in caso di difficile reperibilità.

Le verdure crude proposte sono: insalata, cappuccio, finocchio, carote, pomodoro.

Nelle giornate evidenziate in giallo è proposto il Piatto unico, un menù nutrizionalmente equilibrato servito in un'unica portata. In queste giornate è proposto un dolce (budino, yogurt, gelato, dolce da forno) a fine pasto.



17 3 LUG. 20

Proposta Menù **INVERNALE**

Anno Scolastico 2022/23

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^a SETTIMANA	CAPPUCCIO ALLA JULIENNE RISOTTO ALLA ZUCCA ASIAGO PANE	PASTINA IN BRODO POLPETTE DI VITELLONE PATATE AL FORNO AL FORNO VERDURE PANE FRUTTA FRESCA	INSALATA VERDE ORZOTTO AL POMODORO FRITTATA AL FORNO PANE	MINESTRA DI PASTA E FAGIOLI CAROTE BABY AL PREZZEMOLO PANE DOLCE AL FORNO	INSALATA ORECCHIETTE AI BROCCOLI FILETTO DI MERLUZZO* GRATINATO AL FORNO PANE YOGURT ALLA FRUTTA
MERENDA	LATTE E PANE TOSTATO		TE' O KARKADE' CON FETTE BISCOTTATE	FRUTTA FRESCA	
2^a SETTIMANA	VERDURA CRUDA PASTA AL RAGU' DI VITELLONE FAGIOLINI TRIFOLATI PANE BUDINO FRUTTA FRESCA	CREMA DI VERDURE MERLUZZO ALLA VICENTINA CON POLENTA O PATATE AL PREZZEMOLO PANE	INSALATA VERDE RISOTTO ALLA PARMIGIANA FAGIOLI AL POMODORO PANE	CAROTE JULIENNE SEDANINI INTEGRALI AL POMODORO ARROSTO DI TACCHINO PANE	PIZZA MARGHERITA VERDURA PANE YOGURT ALLA FRUTTA
MERENDA		PANE CON MAEMELLATA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA O MACEDONIA	FRUTTA FRESCA
3^a SETTIMANA	BULGUR (GRANO SPEZZATO) CON POMODORO FORMAGGIO STRACCHINO CAVOLFIORRE AL VAPORE PANE	PASTINA IN BRODO VEGETALE POLLO ALLA CACCIATORA PATATE ARROSTO PANE	VELLUTATA DI ZUCCA CON ORZO POLPETTE DI PESCE AL FORNO FAGIOLINI TRIFOLATI PANE TE' O KARKADE' CON CRACKERS	CAROTE ALLA JULIENNE PENNETTE AL POMODORO E PISELLI UOVA SODE PANE FRUTTA FRESCA	INSALATA E MAIS CREMA DI LENTICCHIE CON RISO FINOCCHIO GRATINATO PANE YOGURT ALLA FRUTTA FRUTTA FRESCA
MERENDA	LATTE E PANE TOSTATO	FRUTTA FRESCA			
4^a SETTIMANA	INSALATA RISO ALLE VERDURE FRITTATA AL FORNO PANE	CAROTE ALLA JULIENNE PASTA AL POMODORO E BASILICO PURE' DI FAGIOLI PANE	INSALATA DI MAIS PASTICCIO DI LASAGNE AL FORNO CAROTE BABY AL PREZZEMOLO PANE BUDINO O YOGURT ALLA FRUTTA	CREMA DI VERDURA SEPPIOLINE IN UMIDO POLENTA PANE	CAPPUCCIO JULIENNE GNOCCHI DI SEMOLINO CON PARMIGIANO PANE YOGURT ALLA FRUTTA
MERENDA	LATTE E MUESLI	PANE CON GOCCE DI CIOCCOLATO	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
5^a SETTIMANA	INSALATA VERDE RISOTTO ALLE RAPE ROSSE ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO PANE	INSALATA PASTA E FAGIOLI DOLCE DA FORNO PANE	CAROTE ALLA JULIENNE TEMPESTINE IN BRODO VEGETALE TORTINO DI RICOTTA E SPINACI PATATE PANE	CAROTE ALLA JULIENNE ORZO ALLE VERDURE INVERNALI FILETTO DI HALIBUT OLIO E LIMONE PANE	CREMA DI VERDURA CON RISO SPEZZATINO DI MANZO CON POLENTA PANE
MERENDA	LATTE E PANE TOSTATO	FRUTTA	TE' O KARKADE' CON FETTE BISCOTTATE	FRUTTA O MACEDONIA	FRUTTA FRESCA

NOTE

Le grammature dei piatti rispettano le porzioni previste dalle Linee di Indirizzo in materia di miglioramento della ristorazione collettiva-Regione Veneto (edizione 2017)

Con il simbolo "asterisco" (*) si intende che nella preparazione del piatto potrebbero essere utilizzate delle materie prime surgelate (es. ortaggi) per esigenze di produzione o in caso di difficile reperibilità.

Le verdure crude proposte sono: insalata, cappuccio, finocchio, carote, pomodoro.

Nelle giornate evidenziate in giallo è proposto il Piatto unico, un menù nutrizionalmente equilibrato servito in un'unica portata. In queste giornate è proposto un dolce (budino, yogurt, gelato, dolce da forno) a fine pasto.

17 3 LUG. 20

