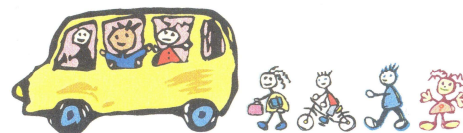


MENU' AUTUNNO-INVERNO

	1^SETTIMANA	2^SETTIMANA	3^SETTIMANA	4^SETTIMANA
LUNEDI	-Pasta al forno con ragù e besciamella (1-7-9) -Insalata -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Pasta con olio evo e aromi(1-7) -Frittata con carote e spinaci(3-7) -Cavolo cappuccio -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Pasta con sugo di pomodoro e verdure(1-7-9) -Scaloppine di tacchino al limone al forno(1) -Insalata mista -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Passato di verdure con crostini(1-7-9) -Prosciutto cotto -Carote crude julienne -Pane(1) -Frutta di stagione*
MARTEDI	-Crema di legumi con orzo(1-7) -Formaggi misti(7) -Carote al forno con aromi -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Gnocchetti al pomodoro(1-7) -Affettato di tacchino -Erbette -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Crema di lenticchie con riso -Formaggi misti(7) -Broccoletti -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Minestra in brodo vegetale(1-7-9) -Frittata di ceci -Cavolo cappuccio -Pane(1) -Frutta di stagione*
MERCOLEDI	-Brodo vegetale con pastina(1-7-9) -Sformato di ceci (3-7) -Insalata verde -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Cosce di pollo disossate al forno -Patate al forno con aromi -Polenta -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Pizza margherita(1-7) -Misto di cavolo cappuccio rosso e bianco -Frutta di stagione*	-Spezzatino di manzo con patate(9) -Polenta -Pane(1) -Frutta di stagione*
GIOVEDI	-Risotto con piselli(7-9) -Petto di pollo al forno con aromi -Finocchi al vapore -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Minestra in brodo vegetale(1-7-9) -Crocchette di piselli e carote (1-7-3) -Insalata verde -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Pasta con olio evo e grana(1-7) -Polpette di legumi(1-3) -Insalata verde -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Pasta con capperi e olive(1) -Uova strapazzate(3) -Insalata mista -Pane(1) -Frutta di stagione*
VENERDI	-Passato di verdure con crostini(1-7-9) -Nasello al forno (4) con aromi -Cavolo cappuccio -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Risotto alla parmigiana(7-9) -Filetto di Halibut (4) con aromi -Lenticchie -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Passato di zucca con crostini(1-7) -Merluzzo alla livornese(4) -Spinaci -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Risotto con radicchio(7-9) -Filetto di Halibut (4) con aromi -Fagiolini -Pane(1) -Frutta di stagione*



Il menù della “Fondazione Scuola Materna Principessa Mafalda” è unico sia per la scuola dell’Infanzia che per il Micronido.

Si precisa però, che in considerazione dell’età dei bambini frequentanti il Micronido e della loro difficoltà nella masticazione, sono previste alcune varianti, di seguito specificate:

- I “gnocchetti al pomodoro” vengono sostituiti con “pasta al pomodoro”.
- Il giorno della pizza, viene somministrato il passato di verdure, come primo piatto.
- La verdura del contorno è sempre cotta.

Viene utilizzato il sale iodato sia per cucinare che per condire.

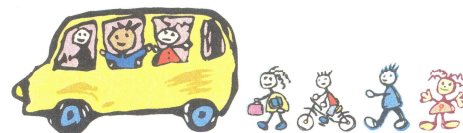
Per tutti i condimenti e le cotture viene utilizzato esclusivamente Olio EVO.

Il pane somministrato è a basso contenuto di sale ($\leq 1.7\%$ rispetto alla farina)

*Ogni giorno, a metà mattina viene fornita una merenda a base di frutta di stagione a scelta tra: mele, pere, banane, arance, clementine; vengono alternate 3 diverse tipologie settimanali.

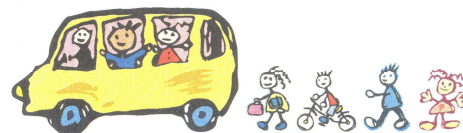
Nei giorni in cui la frutta è **evidenziata in giallo**, viene somministrata anche dopo il pranzo.

Verdure utilizzate: spinaci, carote, insalata, finocchi, cavolo cappuccio, broccoletti, fagiolini, erbe.



MENU' PRIMAVERA-ESTATE

	1^SETTIMANA	2^SETTIMANA	3^SETTIMANA	4^SETTIMANA
LUNEDI	- Ravioli di carne (1-7-3) -Fagiolini -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Pasta con olio evo e grana(1) -Polpette di legumi (1-3) -Insalata -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Pasta con sugo di pomodoro e verdure(1-7-9) -Frittata di ceci -Fagiolini -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Pasta con sugo di pomodoro(1-7) -Frittata con zucchine(3-7) -Carote crude julienne -Pane(1) -Frutta di stagione*
MARTEDI	-Insalata di farro(1) -Uova strapazzate (3) -Pomodori -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Crema di legumi con orzo(1-7) -Formaggi misti(7) -Pomodori -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Risotto con piselli (7-9) -Petti di tacchino -Zucchine -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Gnocchetti al pesto (1-7) -Bresaola con olio evo e grana (7) -Pomodori -Pane(1) -Frutta di stagione*
MERCOLEDI	-Risotto alla paesana(7-9) -Formaggi misti(7) -Carote crude julienne -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Insalata di orzo e farro (1) -Prosciutto cotto -Carote crude julienne -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Pizza margherita(1-7) -Insalata -Frutta di stagione*	-Minestra in brodo vegetale(1-7-9) -Polpette di legumi (1-3) -Insalata -Pane(1) -Frutta di stagione*
GIOVEDI	-Passato di verdure con crostini(1-7-9) -Frittata di ceci -Insalata -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Risotto alla parmigiana(7-9) -Scaloppine di pollo(1) al limone -Fagiolini -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Vellutata di ceci con crostini(1) -Insalata caprese(7) (mozzarella, pomodori, olio evo) -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Risotto con zucchine (7-9) -Straccetti di pollo (1) -Fagiolini -Pane(1) -Frutta di stagione*
VENERDI	-Bocconcini di merluzzo (4) con pomodori e patate -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Pasta al pesto(1-7) -Halibut al limone (4) -Melanzane -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Pasta con olio evo e grana(1-7) -Merluzzo alla livornese(4) -Carote crude julienne -Pane(1) -Frutta di stagione*	-Insalata di tonno (4-9) (tonno, patate, aromi, carote crude e sedano) -Pane(1) -Frutta di stagione*



Il menù della “Fondazione Scuola Materna Principessa Mafalda” è unico sia per la scuola dell’Infanzia che per il Micronido.

Si precisa però, che in considerazione dell’età dei bambini frequentanti il Micronido e della loro difficoltà nella masticazione, sono previste alcune varianti, di seguito specificate:

- Il giorno della pizza, viene somministrato il passato di verdure, come primo piatto.
- L’ “insalata di tonno” viene sostituita con “halibut con aromi”
- La verdura del contorno è sempre cotta.

Viene utilizzato il sale iodato sia per cucinare che per condire.

Per tutti i condimenti e le cotture viene utilizzato esclusivamente Olio EVO.

Il pane somministrato è a basso contenuto di sale ($\leq 1.7\%$ rispetto alla farina)

*Ogni giorno, a metà mattina viene fornita una merenda a base di frutta di stagione a scelta tra: pere, mele, banane, pesche, albicocche, anguria, uva; vengono alternate 3 diverse tipologie settimanali.

Nei giorni in cui la frutta è **evidenziata in giallo**, viene somministrata anche dopo il pranzo.

Verdure utilizzate: spinaci, carote, insalata, fagiolini, zucchine, melanzane, pomodori.