

MENU PRIMAVERA ESTATE SCUOLA PROVINCIALE DELL'INFANZIA E NIDO D'INFANZIA

COMUNE DI LEVICO A.S. 2024-2025

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA PRANZO	Risotto agli asparagi fritatta al latte verdura cotta e cruda	Gnocchi di patate o alla romana Fagioli/piselli in umido verdura cotta e cruda	Cous cous con verdure e pollo verdura cruda	Orzotto al pesto (senza pinoli al nido) formaggio verdura cruda	Pasta al pomodoro fresco e basilico polpette di trota verdura cotta e cruda
merenda del pomeriggio	Pane e marmellata	Frutta fresca e infuso	Budino/Gelato	Yogurt bianco e frutta fresca	Pane, olio e origano
2° SETTIMANA PRANZO	Pasta alla crema di peperoni formaggio verdura cotta e cruda	Crema di legumi polpette di riso e verdure verdura cotta e cruda	Risotto alle zucchine Straccetti di vitello al pomodoro verdura cotta e cruda	Pizza margherita (Pastina in brodo e ricotta al nido) verdura cotta e cruda	Pasta all'olio e grana Platessa alla mugnaia verdura cotta e cruda
merenda del pomeriggio	Dolce/gelato	Focaccia	Frutta fresca e infuso	Yogurt bianco e frutta fresca	Latte e biscotti
3° SETTIMANA PRANZO	Spatzle di carote all'olio Caprese verdura cotta e cruda	Lasagne al ragù di lenticchie verdura cotta	Risotto al limone Salmone al forno gratinato verdura cotta e cruda	Pasta integrale alla pizzaiola (no integrale al nido) straccetti di pollo al rosmarino verdura cotta e cruda	Pasta alla crema di melanzane Uova sode verdura cotta
merenda del pomeriggio	Frutta fresca e latte	Bruschette al pomodoro	Yogurt bianco e frutta fresca	Pane e marmellata e infuso	Dolce/gelato
4° SETTIMANA PRANZO	Risotto al latte Burger di manzo verdura cotta e cruda	Pasta al pesto siciliano (senza pinoli al nido) Hummus di ceci su crostino verdure cotte e crude	Gnocchi di pane Uovo strapazzato verdure cotte e crude	Pizza margherita (Pastina in brodo e ricotta al nido) verdura cotta e cruda	Pasta al ragù vegetale Cuore di merluzzo al forno verdura cotta e cruda
merenda del pomeriggio	frutta	Dolce/gelato	Yogurt e frutta	budino	focaccia

NOTE:

- al mattino verrà servita come spuntino frutta fresca di stagione, in scuola infanzia potrà essere sostituita 1v/settimana con lo yogurt.
- piatto unico fornito 1 volta alla settimana come da linee guida ed è espresso in grassetto
- il menù potrà subire occasionali variazioni per questioni organizzative

Per i bambini più piccoli che non hanno ancora introdotto l'alimento indicato nel menù, verrà data un'alternativa seguendo le frequenze dei secondi piatti e verranno modificate le consistenze in base alla necessità. Si consiglia anche di servire sempre prima le verdure col secondo piatto e poi il primo.

- Alcuni prodotti possono essere congelati all'origine: fagiolini, piselli, basilico, prezzemolo, spinaci, asparagi, pesce, carciofi e carote
- la verdura cotta sarà alternata secondo la stagionalità dei prodotti, prestando attenzione a colori e presentazione; potrà essere proposta gratinata 1v/settimana
- una volta al mese verrà proposta la torta dei compleanni al mattino, nella merenda del pomeriggio sarà quindi offerta frutta