

MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA "DON BORTOLO OREGNA" CAMPODARSEGO ANNO SCOLASTICO 2020/2021

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
LUN.	Pasta all'olio* Prosciutto o tacchino d.o.p., s.p. Carote al vapore/ Verdura cruda di stagione	Minestra in brodo di carne sg. con pastina* Insalata di carne di manzo Purè di patate*/ Verdura cruda di stagione	Minestra con pastina in brodo vegetale* Petto di Pollo ai ferri Carote gratinate*/ zucchine alla julienne	Minestra in brodo di carne sg. con pastina* Macinato di manzo Purè di patate*/ Verdura cruda di stagione	Passato di verdura s.l. con pastina* Arrosto di tacchino* Carote lessate/Verdura cruda di stagione
Allergeni	*Glutine, Sedano.	*Glutine, Sedano, Latte	*Glutine, Sedano.	* Glutine, Sedano, Latte	*Glutine, Sedano.
MAR.	Minestra con pastina in brodo vegetale* Polenta con spezzatino di manzo* Cappuccio/Verdura cotta lessata	Pasta all'olio*/ Pasta al pesto* Merluzzo al vapore Verdura cruda di stagione/ Verdura cotta lessata	Pasta al sugo di pomodoro* Formaggio* Spinaci al forno*/ Verdura cruda di stagione	Pasta al sugo di verdure* Formaggio* Verdura cruda di stagione /verdura cotta lessata.	Riso morbido alla parmigiana* Merluzzo al vapore* Verdura cruda di stagione /verdura cotta lessata
Allergeni	*Sedano, Glutine	*Glutine, Pesce, Sedano.	*Glutine, latte, uova.	*Glutine, latte.	*Sedano, pesce, latte
MER.	Pasta al sugo di verdure* Bocconcini di Asiago* Piselli al prezzemolo*/ Verdura cruda di stagione	Risotto morbido di zucca o di verdura di stagione*/Insalata di riso con pomodorini mais e piselli Svizzere di tacchino e petto di pollo. Fagiolini all'olio/ Verdura cruda di stagione	Passato di verdura s.l. con orzo* Hamburger di manzo. Verdura cruda di stagione/ Piselli al prezzemolo*	Riso morbido agli aromi e verdure* Straccetti alla pizzaiola o salsiccia di pollo* Fagiolini all'olio/ Verdura cruda di stagione	Pasta al burro e salvia* Affettati DOP, s.p. Spinaci o Catalogna o Costa all' olio./ Verdura cruda di stagione
Allergeni	*Glutine, Latte, Sedano	*Sedano	*Glutine, Sedano.	*Sedano, Latte, Glutine.	*Glutine, latte.
GIOV.	Minestra di brodo vegetale con riso* Scaloppine di tacchino al vino o al limone*. Patate all'olio/ Verdura cruda di stagione	Spaghetti al sugo di pomodoro*/Pasta alla Mamma Rosa* Affettati DOP/IGP, s.p. Verdura cruda di stagione/Verdura cotta lessata	Riso morbido alla parmigiana* Mezzo uovo sodo*/Polpette di ceci* Verdura cruda di stagione/ Verdura cotta lessata	Passato di verdura s.l. con crostini* Affettati alla griglia DOP/IGP, s.p. Fagioli con olio a crudo/ Verdura cruda di stagione	Minestra in brodo vegetale con pastina* Arrosto: lonza di maiale al latte/vitello* Patate al forno/ Verdura cruda di stagione
Allergeni	*Sedano, Glutine, Anidride solforosa e solfiti	*Glutine, Latte, Sedano.	*Sedano, uova.	*Glutine, sedano.	*Sedano, latte, glutine.
VEN.	Pasta agli aromi* Frittata* Verdura cruda di stagione/Verdura cotta lessata	Passato di verdura s.l. con pastina* Platessa impanata surgelata* Verdura cruda di stagione /verdura cotta lessata	Pasta al burro e salvia* Crocchette di pesce non prefritte* Verdura cruda di stagione /verdura cotta lessata	Pasta all'olio*/ Insalata di pasta con verdure fresche e pesce * Merluzzo* in bianco/ al pomodoro* (Tipo alla Vicentina) Verdura cruda di stagione /verdura cotta lessata	Minestra in brodo vegetale con riso*/Insalata di orzo con piselli e prosciutto* Formaggi* Verdura cruda di stagione /verdura cotta lessata
Allergeni	*Glutine, Latte, Uova.	*Glutine, Pesce, Sedano, Uova	*Glutine, pesce, sedano, uova.	*Glutine, pesce, sedano.	*Glutine, latte, sedano.

NOTA BENE

- ✓ Nel menù, come nel ricettario, tutti gli ingredienti evidenziati in **grassetto** (con *) contengono allergeni.
- ✓ Il primo piatto è ogni giorno accompagnato dal formaggio grana padano contenente l'allergene **lisozima da uovo*** e **latte***.
- ✓ A seguire di ogni pasto i bambini mangiano il **pane*** contenente l'allergene **glutine**.
- ✓ Le voci segnate in **rosso** corrispondono alle variazioni da porre nel periodo estivo.

NOTE ESPLICATIVE

- **s.l.**= senza legumi.
- **d.o.p.** = di origine protetta.
- **i.g.p.**= Indicazione Geografica Protetta
- **s.p.**= senza polifosfati, caseinati e glutine.
- **Sg.**=sgrassato
- Il **BRODO VEGETALE** è preparato dalla cuoca e contiene tra gli ingredienti: acqua, carote, cipolle e **sedano***
- **VERDURA CRUDA DI STAGIONE A ROTAZIONE**: cappuccio/radicchio rosso di Chioggia/ insalata/ finocchio/ carote/ zucchine/ peperone/ pomodori.
- **VERDURA COTTA DI STAGIONE O SURGELATA**: Fagiolini, spinaci, zucchine gratinate, coste, catalogna, carote gratinate o lessate,cavolfiore.
- **½ DI VERDURA COTTA E ½ DI VERDURA CRUDA CORRISPONDE A UNA PORZIONE INTERA PER GRAMMATURA.**
(Ogni giorno sarà esposto il dettaglio della verdura).
- A SECONDA DELL'INDICE DI GRADIMENTO DELLE VERDURE L'ORDINE DI SOMMINISTRAZIONE DELLE PIETANZE POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI (PRIMO SECONDO CONTORNO / CONTORNO PRIMO SECONDO).
- **FORMAGGI**: Formaggio Asiago, Mozzarella, Stracchino, Caciotta, Emmenthal.
- **AFFETTATI**: prosciutto cotto DOP s.p. fesa di tacchino, mortadella IGP.
- Le crocchette di pesce sono di pesce surgelato e sono preparate lo stesso giorno dalla cuoca.
- La carne viene somministrata dopo essere stata adeguatamente tritata o frullata dalla cuoca in base all'età.
- Ove presente arrosto di lonza maiale è prevista, per i bambini di religione diversa, una carne alternativa : manzo e (vitello) o tacchino.
Tutti i giorni sono presenti pane e frutta fresca.
- Per tutti i bambini è presente la merenda.
- **MERENDA DEL MATTINO**: Ore 9.00 : frutta fresca (mela golden, mela fuji, mela melinda, clementine , pera, banana);
- **MERENDA POMERIGGIO/PROLUNGATO**: Ore 15.00/ 16.20: Pane o crackers o fette biscottate, biscotto secco o pane e marmellata o yogurt o pane zucchero e burro o grissini o budino.
- Occasionalmente verrà offerto il dolce allo yogurt preparato dalla cuoca.
- **COMPLEMESE**: I compleanni saranno festeggiati mensilmente con i dolci preparati dalla cuoca accompagnati dal The deteinato preparato a scuola.
- Per la festa di Don Bosco/ Maria Ausiliatrice, 31 gennaio: Pasticcio con ragù di manzo/ Pizza margherita più verdura cruda di stagione
- Per la conclusione della scuola: pizza margherita e per i bambini più piccoli sarà presente affettato e verdura.
- Durante il Centro Estivo il pasto può essere consegnato sia in refettorio o nelle sale appositamente adibite.

Campodarsego, 7 agosto 2020

MENU' NIDO INTEGRATO "IL CUCCIOLO" CAMPODARSEGO ANNO SCOLASTICO 2020/2021

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
LUN.	Pastina all'olio* Prosciutto o tacchino DOP, s.p. Carote al vapore/ Verdura cruda di stagione	Minestra in brodo di carne sg. con pastina* Carne di manzo macinata. Purè di patate*/ Verdura cruda di stagione	Minestra con pastina in brodo vegetale* Petto di Pollo ai ferri macinato. Carote gratinate*/ zucchine alla julienne.	Minestra in brodo di carne sg. con pastina* Macinato di manzo. Purè di patate*/ Verdura cruda di stagione	Passato di verdura s.l. con pastina* Arrosto di tacchino* Carote lessate/ Verdura cruda di stagione
Allergeni	*Glutine, sedano.	*Glutine, Sedano, Latte	*Glutine, Sedano.	*Glutine, Sedano, latte.	*Glutine, Sedano, latte.
MAR.	Minestra con pastina in brodo vegetale* Polenta con spezzatino di manzo* Zucchine cotte all'olio/ Verdura cruda di stagione.	Pastina all'olio* /Pastina al pesto* Merluzzo al vapore* Verdura cruda di stagione /patate all'olio	Pastina al pomodoro* Formaggio* Spinaci/ Verdura cruda di stagione	Pastina al sugo di verdure* Formaggio* Verdura cruda di stagione /Patate all'olio.	Riso morbido alla parmigiana Merluzzo al vapore* Verdura cruda di stagione/ Verdura cotta lessata.
Allergeni	*Sedano, Glutine.	*Glutine, pesce, sedano.	*Glutine, Sedano, latte.	*Glutine, Sedano, latte.	*Latte, Sedano, Pesce.
MER.	Pasta al sugo di verdure* Bocconcini di Asiago* Piselli al prezzemolo*/ Verdura cruda di stagione	Risotto morbido di zucca o di verdura di stagione*/ Insalata di riso con pomodorini mais e piselli Svizzere di tacchino e pollo. Fagiolini all'olio/ Verdura cruda di stagione	Passato s.l. di verdura con orzo* Hamburger di manzo. Verdura cruda di stagione /Fagiolini all'olio	Riso morbido agli aromi e verdure* Straccetti alla pizzaiola o salsiccia di pollo* Fagiolini all'olio/ Verdura cruda di stagione	Pastina al burro e grana* Affettati d.o.p., s.p. Spinaci o Catalogna o Costa all'olio/ Verdura cruda di stagione.
Allergeni	*Glutine, Sedano, Latte	*Sedano.	*Glutine, sedano.	*Latte, sedano, Glutine	*Glutine, latte.
GIOV.	Minestra di brodo vegetale con riso* Scaloppine di tacchino al vino o al limone*. Patate all'olio/ Verdura cruda di stagione	Pastina al sugo di pomodoro*/ Pasta alla Mamma Rosa* Affettati DOP/IGP, s.p. Verdura cotta lessata /Verdura cruda di stagione	Riso morbido alla parmigiana* Frittata*/ Polpette di ceci* Verdura cruda di stagione/ Verdura cotta lessata	Passato di verdura s.l. con crostini* Affettati alla griglia DOP/IGP, s.p. Fagioli all'olio/ Verdura cruda di stagione	Minestra in brodo vegetale con pastina* Arrosto: lonza di maiale al latte/vitello al forno* Patate al forno/ Verdura cruda di stagione.
Allergeni	Sedano, glutine, anidride solforosa e solfiti	* Glutine, Latte.	*Latte, sedano, uova.	*Glutine, sedano.	*Sedano, latte, glutine.
VEN.	Pastina agli aromi* Frittata* Verdura cruda di stagione / Verdura cotta lessata.	Passato di verdura s.l. con pastina* Platessa impanata surgelata* Verdura cruda di stagione / Verdura cotta lessata.	Pastina burro e salvia* Crocchette di pesce non prefritte* Verdura cruda di stagione / Verdura cotta lessata.	Pasta all'olio* Insalata di pasta Con verdure fresche*** Merluzzo* in bianco/ al pomodoro* (Tipo alla Vicentina) Verdura cruda di stagione/ Verdura cotta lessata.	Minestra di riso* Insalata di orzo con piselli e prosciutto*** Mozzarella* Verdura cruda di stagione/Fagiolini all'olio
Allergeni	Glutine, latte, uova.	*Glutine, Pesce, Sedano, Uova	*Glutine, Latte, Pesce, Sedano, Uova.	*Glutine, pesce, sedano	*Glutine, latte, sedano

NOTA BENE

- ✓ Nel menù, come nel ricettario, tutti gli ingredienti evidenziati in **grassetto** (con *) contengono allergeni.
- ✓ Il primo piatto è ogni giorno accompagnato dal formaggio grana padano contenente l'allergene **lisozima da uovo*** e **latte***.
- ✓ A seguire di ogni pasto i bambini mangiano il **pane*** contenente l'allergene **glutine**.
- ✓ Le voci segnate in **rosso** corrispondono alle variazioni da porre nel periodo estivo.

NOTE ESPLICATIVE

- **s.l.**= senza legumi.
- **d.o.p.** = di origine protetta.
- **i.g.p.**= Indicazione Geografica Protetta
- **s.p.**= senza polifosfati, caseinati e glutine.
- **Sg.**=sgrassato
- Il **BRODO VEGETALE** è preparato dalla cuoca e contiene tra gli ingredienti: acqua, carote, cipolle e **sedano***.
- **VERDURA CRUDA DI STAGIONE A ROTAZIONE:** cappuccio/radicchio rosso di Chioggia/ insalata/ finocchio/ carote/ zucchine/ peperone/ pomodori.
- **VERDURA COTTA DI STAGIONE O SURGELATA:** Fagiolini, spinaci, zucchine gratinate, coste, catalogna, carote gratinate o lessate,cavolfiore.
- **½ DI VERDURA COTTA E ½ DI VERDURA CRUDA CORRISPONDE A UNA PORZIONE INTERA PER GRAMMATURA.**
(Ogni giorno sarà esposto il dettaglio della verdura).
- A SECONDA DELL'INDICE DI GRADIMENTO DELLE VERDURE L'ORDINE DI SOMMINISTRAZIONE DELLE PIETANZE POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI (PRIMO SECONDO CONTORNO / CONTORNO PRIMO SECONDO).
- **FORMAGGI:** Formaggio Asiago, Mozzarella, Stracchino, Caciotta, Emmenthal.
- **AFFETTATI:** prosciutto cotto DOP s.p. fesa di tacchino, mortadella IGP.
- Le crocchette di pesce sono di pesce surgelato e sono preparate lo stesso giorno dalla cuoca.
- La carne viene somministrata dopo essere stata adeguatamente tritata o frullata dalla cuoca in base all'età.
- Ove presente arrosto di lonza maiale è prevista, per i bambini di religione diversa, una carne alternativa : manzo e (vitello) o tacchino.
Tutti i giorni sono presenti pane e frutta fresca.
- Per tutti i bambini è presente la merenda
- **MERENDA DEL MATTINO:** Ore 9.00 : frutta fresca (mela golden, mela fuji, mela melinda, clementine , pera, banana);
- **MERENDA POMERIGGIO/PROLUNGATO:** Ore 15.00/ 16.20: Pane o crackers o fette biscottate, biscotto secco o pane e marmellata o yogurt o pane zucchero e burro o grissini o budino.
- Occasionalmente verrà offerto il dolce allo yogurt preparato dalla cuoca.
- **COMPLEMESE:** I compleanni saranno festeggiati mensilmente con i dolci preparati dalla cuoca accompagnati dal The deteinato preparato a scuola.
- Per la festa di Don Bosco/ Maria Ausiliatrice, 31 gennaio: Pasticcio con ragù di manzo/ Pizza margherita più verdura cruda di stagione
- Per la conclusione della scuola: pizza margherita e per i bambini più piccoli sarà presente affettato e verdura.
- Durante il Centro Estivo il pasto può essere consegnato sia in refettorio o nelle sale appositamente adibite.
La scuola è dotata dei seguenti alimenti: omogeneizzati, fruttolo, yogurt, formaggini s.p. soprattutto nel periodo dell'inserimento per garantire un adeguata alimentazione.
- **Per i bambini del nido ogni giorno il cibo viene sminuzzato per facilitare il pranzo.**