



NOTE ESPLICATIVE

TIPI DI FORMAGGI:

LATTERIA DOLCE
 MONTASIO DOLCE
 PARMIGIANO REGGIANO
 MOZZARELLA
 CACIOTTA
 RICOTTA
 CASATELLA
 ASIAGO DOLCE
 FORMAGGINI s.p. (Mio)
 PROVOLA

VERDURE:

CAROTE
 ZUCCHINE
 CAVOLO CAPPUCCIO
 FINOCCHIO
 INSALATINA NOVELLA
 INSALATA CAPPUCCIA
 RADICCHIO DI TREVISO TARDIVO
 RADICCHIO DI CHIOGGIA
 POMODORI
 ZUCCA
 CAVOLFIORI
 BROCCOLI
 INSALATA BRASILIANA
 SPINACI
 ASPARAGI
 PORRI

LEGUMI

PISELLI
 CECI
 LENTICCHIE
 FAGIOLINI
 FAGIOLI

FRUTTA DI STAGIONE:

MELE
 PERE
 BANANE
 NOCI PESCHE
 CLEMENTINE

AFFETTATI:

PROSCIUTTO COTTO senza: polifosfati, caseinati e glutine
 MORTADELLA DOP IGP
 FESA DI TACCHINO ARROSTO

MERENDA A METÀ MATTINA:

FRUTTA
 YOGURT ALLA FRUTTA
 CRACKERS
 BISCOTTI
 FETTE BISCOTTATE

MERENDA DEL POMERIGGIO:

PANE FRESCO

PESCE

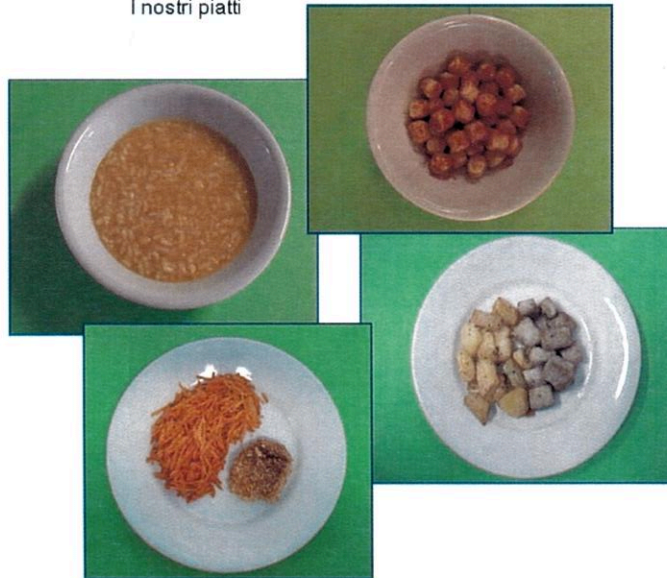
CAGNOLETTO
 MERLUZZO
 HALIBUT
 SALMONE
 PLATESSA

s.p.=senza polifosfati
 DOP=Denominazione di Origine Protetta
 IGP=Indicazione Geografica Protetta



La cucina

I nostri piatti



La sala da pranzo



Scuola dell'Infanzia e Nido Integrato
 L.A. Cagnin
 Parrocchia Natività della Beata Vergine Maria
 Trebaseleghe PD

MENÙ



Revisione N° 6 del 16 ottobre 2017 settima emissione
 Il presente documento è proprietà della scuola e ne è vietata ogni
 forma di divulgazione non espressamente autorizzata



PRIMA SETTIMANA

LUNEDÌ

Risotto morbido all'olio – Per Nido: Minestra di riso
Affettato
Verdura cruda/cotta

MARTEDÌ

Passato di verdura s.l. con pastina (glutine e sedano)
Rotolo di coniglio
Patate lesse

MERCOLEDÌ

Pasta all'amatriciana (glutine)
Frittata / uova sode (uovo)
Verdura cruda

GIOVEDÌ

Minestra d'orzo con piselli
Straccetti di manzo alla pizzaiola
Verdura cotta

VENERDÌ

Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano (glutine e latte)
Pesce cagnoletto al forno (pesce e glutine)
Verdura cruda

SECONDA SETTIMANA

LUNEDÌ

Pasta al pomodoro (glutine)
Formaggio (latte)
Verdura cotta

MARTEDÌ

Minestra di fagioli con pastina (glutine e sedano)
Spezzatino di vitello (glutine)
Patate al forno

MERCOLEDÌ

Pasta al sugo di verdure (glutine)
Affettato
Verdura cruda

GIOVEDÌ

Brodo vegetale con pastina (glutine)
Polpettine di pulledro (glutine)
Fagiolini

VENERDÌ

Risotto morbido alla parmigiana (latte)
Per Nido: minestra di riso con Parmigiano Reg. (latte)
Polpettine di merluzzo (pesce e glutine)
Verdura cruda



TERZA SETTIMANA

LUNEDÌ

Pasta al ragù di manzo (glutine)
Ragù di manzo (porzione leggermente minore in relazione alla presenza di ragù nel primo)
Verdura cruda/cotta

MARTEDÌ

Passato di verdura s.l. con pastina (glutine e sedano)
Polpette di pollo e tacchino (latte e glutine)
Purè di patate (latte)

MERCOLEDÌ

Gnocchetti al pomodoro (glutine)
Formaggio (latte)
Verdura cruda/cotta

GIOVEDÌ

Crema di legumi con pastina (glutine e sedano)
Hamburger di pulledro
Verdura cruda

VENERDÌ

Risotto morbido alle verdure (sedano) – Per Nido: Minestra di riso alle verdure (sedano)
Filetto di halibut con aromi (pesce)
Verdura cruda

QUARTA SETTIMANA

LUNEDÌ

Passato di verdura s.l. con pastina (glutine e sedano)
Bocconcini di petto di pollo (glutine) con carote

MARTEDÌ

Pasta con ricotta (glutine e latte)
Uova sode/frittata (uovo)
Verdura cruda

MERCOLEDÌ

Risotto morbido all'olio e Parmigiano Reggiano (latte)
Per Nido: minestra di riso con Parmigiano Reg. (latte)
Affettato
Verdura cruda e patate all'olio

GIOVEDÌ

Brodo vegetale con pastina (glutine) (primavera/estate)
Spezzatino di pulledro (autunno/inverno) Coscette di pollo arrosto (primavera/estate)
Polenta (autunno/inverno)
Verdura cruda/cotta

VENERDÌ

Pasta all'olio (glutine)
Salmone al forno (pesce)
Verdura cruda



QUINTA SETTIMANA

LUNEDÌ

Pasta al pomodoro (glutine)
Merluzzo alla vicentina (pesce)
Spinaci

MARTEDÌ

Crema di legumi con pastina (glutine e sedano)
Petto di pollo al vapore (autunno/inverno) Insalata di pollo (primavera/estate)
Verdura cotta (autunno/inverno) Verdura cruda (primavera/estate)

MERCOLEDÌ

Gnocchetti all'olio e salvia (glutine)
Formaggio (latte)
Verdura cruda

GIOVEDÌ

Crema di carote e patate con crostini (glutine)
Salamella di pulledro
Verdura cruda

VENERDÌ

Pasta all'olio (glutine)
Filetti di platessa (pesce e glutine)
Fagiolini

N.B. Ogni giorno il menù contiene **pane fresco (glutine)** e frutta fresca di stagione.

In grassetto sono riportate le pietanze con "rilevati" gli allergeni.

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.

(Regolamento UE1169/2011 entrato in vigore il 13/12/2014)

s.l. = senza legumi

Ogni giorno a metà mattina e al pomeriggio viene data ai bambini la **merenda (può contenere latte, glutine, uovo)**, una delle due è rappresentata dalla frutta fresca.

In occasioni particolari (Natale, Carnevale, Pasqua, S. Patrono, Fine anno) vengono preparate le **lasagne al forno (glutine, uovo, latte)** o la **pizza margherita (glutine, latte)** a cui seguirà il contorno di verdura cruda.

La crema di legumi viene fatta a rotazione tra lenticchie e ceci.

Per il Nido: la pasta usata è di formato piccolo; la carne viene tagliata a pezzettini o macinata; ogni giorno vengono somministrate verdure crude e cotte.

Compleme: i compleanni vengono festeggiati una volta al mese con crostate, dolci o biscotti forniti dalla Scuola.

Le polpettine di Merluzzo sono preparate dalla cuoca.