

Scuola dell' infanzia SAN PIO X
MENU' INVERNALE (dal 1 ottobre al 30 aprile)

	<u>1° SETTIMANA</u>	<u>2° SETTIMANA</u>	<u>3° SETTIMANA</u>	<u>4° SETTIMANA</u>	<u>5° SETTIMANA</u>
LUNEDI	PASTA AL SUGO DI POMODORI PELATI FORMAGGIO MONTE VERONESE (SEMI STAGIONATO) VERDURA COTTA E/O CRUDA	PASTA AL PESTO DI BASILICO MOZZARELLINE FRESCHE VERDURA COTTA E/O CRUDA	PASTA AL BURRO E SALVIA FORMAGGIO ASIAGO GIOVANE VERDURA COTTA E/O CRUDA	PASTA ALLA CREMA DI GRANA ROBIOLA VERDURA COTTA E/O CRUDA	PASTA ALLA CREMA DI PEPERONI GIALLI FORMAGGIO EMENTAL (ORIGINALE) VERDURA COTTA E/O CRUDA
ALLERGENI	GLUTINE, LATTOSIO,	GLUTINE, LATTOSIO,	GLUTINE, LATTOSIO,	GLUTINE, LATTOSIO,	GLUTINE,
MARTEDI	VELLUTATA DI CECI CON CROSTINI SOVRACOSCE DI POLLO ARROSTITE VERDURA COTTA E/O CRUDA	PASSATO DI VERDURE CON PASTINA SPEZZATINO DI TACCHINO VERDURA COTTA E/O CRUDA	VELLUTATA DI PISELLI CON ORZO PETTI DI POLLO IMPANATI VERDURA COTTA E/O CRUDA	PASSAOTO DI CAROTE E PATATE CON CROSTINI ARROSTO DI FESA DI TACCHINO VERDURA COTTA E/O CRUDA	VELLUTATA DI FAGIOLI CON CROSTINI LONZA DI MAIALE AL LATTE VERDURA COTTA E/O CRUDA
ALLERGENI	SEDANO,	GLUTINE, SEDANO	GLUTINE,	GLUTINE,	GLUTINE,
MERCOLEDI	TORTELLINI RIPIENIDI DI CARNE CONDITI ALL' OLIO EXTRAVERGINE HAMBURGER DI SPINACI VERDURA COTTA E/O CRUDA	PIZZA MARGHERITA AFFETTATO (PROSCIUTTO COTTO O MORTADELLA IGP) VERDURA COTTA E/O CRUDA	PASTA FRESCA (ORECCHIETTE) AL SUGO DI POMODORI PELATI UOVA SODE O FRITTATA PURE' O VERDURA CRUDA	PASTICCIO ALLA BOLOGNESE O PASTA FRESCA AL RAGU' VERDURA CRUDA VERDURA COTTA	PASTA FRESCA (ORECCHIETTE) ALLA CREMA DI BROCCOLI AFFETTATO (PROSCIUTTO COTTO O MORTADELLA IGP) VERDURA COTTA E/O CRUDA
ALLERGENI	GLUTINE, LATTOSIO, UOVA, SEDANO	GLUTINE, LATTOSIO,	GLUTINE, UOVA	GLUTINE, LATTOSIO, UOVA	GLUTINE, UOVA, SEDANO
GIOVEDI	RISOTTO ALLA PARMIGIANA POLPA DI MANZO BRASATA PATATE AL FORNO	RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE POLPETTE DI MANZO AL FORNO VERDURA COTTA E/O CRUDA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA STRACCETTI DI VITELLO ALLA PIZZAIOLA VERDURA COTTA E/O CRUDA	RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE HAMBURGER DI MANZO GRIGLIATI PATATE PREZZEMOLATE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO E PISELLI MANZO BOLLITO VERDURA COTTA E/O CRUDA
ALLERGENI	LATTOSIO, GLUTINE, SEDANO	GLUTINE, SEDANO	LATTOSIO, SEDANO	GLUTINE, LATTOSIO, SEDANO	SEDANO, LATTOSIO
VENERDI	PASTINA IN BRODO VEGETALE BOCCONCINI DI HALIBUT AL LIMONE E ROSMARINO VERDURA COTTA E/O CRUDA	PASTINA IN BRODO VEGETALE FILETTI DI PLATESSA IMPANATI VERDURA COTTA E/O CRUDA	PASTINA IN BRODO VEGETALE POLPETTE DI MERLUZZO E VERDURE VERDURA COTTA E/O CRUDA	PASTINA IN BRODO VEGETALE FILETTI DI SAN PIETRO AL BURRO ED ERBETTE AROMATICHE VERDURA COTTA E/O CRUDA	PASTINA IN BRODO VEGETALE PESCE SPADA AL POMODORO VERDURA COTTA E/O CRUDA
ALLERGENI	GLUTINE, PESCE,	GLUTINE, PESCE,	GLUTINE, PESCE, SEDANO	PESCE, SEDANO, LATTOSIO	GLUTINE, PESCE, LATTOSIO

NOTE DI GUIDA PRODOTTI UTILIZZATI

- 1- TUTTI I PRIMI PIATTI SONO ACCOMPAGNATI DA FORMAGGIO GRANA 18 MESI GRATTUGGIATO .
- 2- IL PANE DI NOSTRA PRODUZIONE E' PORDOTTO CON FARINA DI TIPO "0" MACINATA A PIETRA E SERVITO FRESCO TUTTI I GIORNI.
- 3- LA FRUTTA VIENE SERVITA TUTTI I GIORNI ALLA MERENDA DEL MATTINO E TALVOLTA ANCHE NEL POMERIGGIO E VA INTESA COME FRUTTA FRESCA DI STAGIONE.
- 4- GLI AFFETTATI SONO PRIVI DI POLIFOSFATI, DERIVATI DEL LATTE E GLUTINE, OTTENUTI DA CARNI DI ANIMALI NATI ED ALLEVATI IN ITALIA E CERTIFICATI IN PRIMA QUALITA'; SERVITI A ROTAZIONE PROSCIUTTO COTTO, MORTADELLA IGP A BASSA GRDAZIONE DI SALE E GRASSI, FESA DI TACCHINO.
- 6- LE CARNI (SIA BIANCHE CHE ROSSE) SONO PROVENIENTI DA ANIMALI NATI ED ALLEVATI IN ITALIA (TALVOTA IN VENETO) CERTIFICATE IN PRIMA QUALITA'.
- 7- LE UOVA (E I SEMILAVORATI DI UOVA DI GALLINA) PROVENGONO DA ALLEVAMENTI A TERRA.
- 8- IL PESTO DI BASILICO E' DI NOSTRA PRODUZIONE (UTILIZZANDO BASILICO FRESCO O SURGELATO) NON CONTIENE FRUTTA A GUSCIO.
- 9- OLIO DI CONDIMENTO : EXTRAVERGINE DI OLIVA E OLIO DI SEMI DI GIRASOLE (USATO NELLE PREPARAZIONI DI DOLCI).
- 10- I LEGUMI SI USANO ESCLUSIVAMENTE SECCHI O CONGELATI FRESCI NON CONSERVATI IN SCATOLE DI LATTA E SERVITI A ROTAZIONE: FAGIOLI BORLOTTI LESSATI O ALLA PIZZAIOLA, FAGIOLI CANELLINI COTTI A VAPORE, PISELLINI AL TEGAMA, COTTI A VAPORE O ALLA PIZZAIOLA, CECI COTTI AL VAPORE AROMATIZZATI AL ROSMARINO, LENTICCHIE AL POMODORO.
- 11- LE VERDURE SERVITE COTTE O FRESCHE SONO PREVALENTEMENTE DI STAGIONE, TUTTAVIA ALCUNE VERDURE POSSONO ESSERE SOTTOPOSTE A CONSERVAZIONE TRAMITE SURGELAZIONE DA FRESCO ALL' ORIGINE.
- 12- IL LATTE è PASTORIZZATO PARZIALMENTE SCREMATO, PUO' ESSERE FRESCO DI ALTA QUALITÀ O MICROFILTRATO .
- 13- I FORMAGGI UTILIZZATI SONO FRESCI O CON REQUISITI DI MATURAZIONE E CONSERVAZIONE PREVISTI DA I RELATIVI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE E SUGGERITI DALLE NUOVE LINEE GUIDA PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONI REDATE DAL SERVIZIO IGENA ALIMENTARE NAZIONALE.
- 14- LE ERBE ARMATICHE UTILIZZATE SONO : ORIGANO, ROSMARINO, SALVIA, ALLORO, TIMO, MAGGIORANA, PREZZEMOLO, BASILICO
- 15- NON SI USA NESSUNA TIPOLOGIA DI SPEZIE, FATTA ECCEZIONE PER LA VANIGLIA IN BACCHE UTILIZZATA NELLA PRODUZIONE DI DOLCI.
- 16- IL SALE GROSSO E FINO SONO IODATI.
- 17- NELLE PREPARAZIONI NON VENGONO EFFETTUAII SOFFRITTI O FRITTURE DI GENERE.
- 18- I DOLCI (UTILIZZATI NELLE MERENDE) SONO DI NOSTRA PRODUZIONE UTILIZZANDO FARINA "0", MACINATA A PIETRA, O FARINA DI RISO, FECOLA DI PATATE, AMIDO DI MAI!

Da Reg UE 1169/2011 - OBBLIGO SEGNALAZIONE ALLERGENI - si segnalano in grassetto LE PIETANZE RESPONSABILI DI EVENTUALI ALLERGIE ED INTOLLERANZE

2- I DOLCI (UTILIZZATI NELLE MERENDE) SONO DI NOSTRA PRODUZIONE (UTILIZZANDO FARINA "0", MACINATA A PIETRA, O FARINA DI RISO, FECOLA DI PATATE, AMIDO DI MAIS, FARINE DI MAIS)

TABELLA ROTAZIONE DEGLI ALIMENTI SETTIMANALE E MENSILE (SU 5 SETTIMANE)

	FREQUANZA SETTIMANALE	FREQUANZA MENSILE
PRIMI PIATTI A BASE DI CEREALI ASCIUTTI	2	10
PRIMI PIATTI A BASE DI CEREALI IN BRODO (PASSATI, CREME, ZUPPE, MINESTRE, RISOTTI MORBIDI)	2-3	15
CARNI ROSSE (COMPRESA SUINO)	0-1	4
CARNI BIANCHE	1	5
PESCE	1	5
LEGUMI (PISELLI, FAGIOLI, CECI, LENTICCHIE)	1	5
UOVA (FRITTATA)	0-1	2
FORMAGGI	1	5
YOGURT	0-1	5
AFFATTATI	0-1	2
VERDURA CRUDA O COTTA	5	TUTTI I GIORNI
FRUTTA FRECHA DI STAGIONE	5	TUTTI I GIORNI
PATATE O PURE'	0-1	3
PANE FRESCO	5	TUTTI I GIORNI
PRODOTTI DA FORNO DI NS PRODUZIONE (DOLCI O BISCOTTI)	0-1	1

TIPOLOGIE DI MERENDE MATUTINE SOMMINISTRATE (9:00)

FRUTTA FRESCA (POSSIBILMENTE
DI STAGIONE)

MELE	KIWI	PESCHE NOCI
PERE	ARANCE	PRUGNE
BANANE	MANDARINI	

TIPOLOGIE DI MERENDE POMERIDIANE SOMMINISTRATE (15:00)

FETTE BISCOTTATE INTEGRALI (SENZA GRASSI TROPICALI E
IDROGENATI)

CON

MARMELLATA A BASO CONTENUTO ZUCCHERINO (FRAGOLE,
CIGLIEGE, FRUTTI DI BOSCO, ALBICOCCHE)

CREMA DI NOCCIOLE (SENZA GRASSI
TROPICALI E IDROGENATI)

MIELE MILLEFIORI

MARMELLATA A BASO CONTENUTO ZUCCHERINO (FRAGOLE,
CIGLIEGE, FRUTTI DI BOSCO, ALBICOCCHE)

FETTE DI PANE DI NOSTRA PRODUZIONE

CON

CREMA DI NOCCIOLE (SENZA GRASSI
TROPICALI E IDROGENATI)

PASSATA DI POMODORO, OLIO EXTRA
VERGINE, ORIGANO

ORIGANO , OLIO EXTRA VERGINE, SALE

PANE IN CASSETTA (SENZA GRASSI TROPICALI NE IDROGENATI)

CON

MARMELLATA A BASO CONTENUTO ZUCCHERINO (FRAGOLE,
CIGLIEGE, FRUTTI DI BOSCO, ALBICOCCHE)

CREMA DI NOCCIOLE (SENZA GRASSI
TROPICALI E IDROGENATI)

CRACKER PREPARATI CON LIEVITO MADRE, A RIDOTTO
CONTENUTO DI SALE, SENZA GRASSI TROPICALI NE IDROGENTI

YOGURT INTERO

CON

FRUTTA

CEREALI

O BIANCO

BISCOTTI DI NOSTRA PRODUZIONE

PERLINE DI RISO (FARINA DI RISO, UOVA, ZUCCHERO DI CANNA, ZUCCHERO A VELO, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, BACCHE DI VANIGLIA O BUCCIA DI LIMONE, LIEVITO)

DISCHI DI MAIS (FARINA DI MAIS, FARINA DI GRANO TENERO O RISO, ZUCCHERO SEMOLATO, ZUCCHERO A VELO, UOVA, BURRO, BACCHE DI VANIGLIA)

DISCHI DI CACAO E RISO (FARINA DI RISO, UOVA, CACAO MAGRO IN POLVERE, ZUCCHERO SEMOLATO E A VELO, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, LIEVITO)

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

SOFFICIOSA AL LIMONE (FARINA DI GRANO TENERO , FECOLA DI PATATE,ZUCCHERO SEMOLATO E A VELO,UOVA, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE BUCCIA DI LIMONE, LIEVITO)

MARGHERITA AL CACAO (FARINA DI GRANO TENERO , CACAO MAGRO, AMIDO DI MAIS, UOVA, ZUCCHERO SEMOLATO E A VELO, OILIO DI SEMI DI GIRASOLE, LIEVITO

TORTA DI MELE (FARINA DI GRANO TENERO, FECOLA, MELE, ZUCCHERO SEMOLATO , UOVA, BURRO, LIEVITO

FRUTTA FRESCA (POSSIBILMENTE DI STAGIONE)

MELE	KIWI	PESCHE NOCI
PERE	ARANCE	PRUGNE
BANANE	MANDARINI	

COPPETTE DI GELATO AL GUSTO DI FIOR DI LATTE E CACAO O LIMONE E FRAGOLA