

Scuola Infanzia Madonna della Salute - Saccolongo

MENU' PRIMAVERA ESTATE A.S. 2023/2024



Prima Settimana

Seconda Settimana

Terza Settimana

Quarta Settimana

L u n e d ì	Pasta all'olio(G, L)	Pasta integrale al pomodoro (G,L)	Riso e Piselli (L)	Pasta al pomodoro (G,U,L)
	Formaggio (L) (caciotta/mozzarella)	Prosciutto cotto s/p s/c	Pomodori/carote	Prosciutto cotto s/p s/c
	Piselli	Fagiolini	Budino/Gelato (G, L)	Macedonia di verdure con piselli
	Pane (G)	Pane (G)	Pane (G)	Pane (G)
	Merenda mattina: Frutta fresca di stagione	Merenda mattina: Frutta fresca di stagione	Merenda mattina: Frutta fresca di stagione	Merenda mattina: Frutta fresca di stagione
	Merenda pomeriggio: pane (G)	Merenda pomeriggio: pane (G)	Merenda pomeriggio: pane (G)	Merenda pomeriggio: pane (G)
M a r t e d ì	Minestra di verdura con farro/pastina** (G, S, L, U)	Risotto di verdure di stagione (L)	Minestra di verdura con pastina** (s, G)	Pizza (G)
	Petto di tacchino al forno	Formaggio (L) (stracchino)	Bocconcini di pollo al forno	Verdura cruda di stagione
	Fagiolini all'olio	Bieta erbetta	Fagiolini	
	Pane integrale (G)	Pane integrale (G)	Pane integrale (G)	
	Merenda mattina: frutta fresca di stagione	Merenda mattina: frutta fresca di stagione	Merenda mattina: frutta fresca di stagione	Merenda mattina: yogurt (L)
	Merenda pomeriggio: infuso di frutta/Biscotti (G, L, U)	Merenda pomeriggio: infuso di frutta/Biscotti (G, L, U)	Merenda pomeriggio: infuso di frutta/Biscotti (G, L, U)	Merenda pomeriggio: infuso di frutta/Biscotti (G, L, U)
M e r c o l e d ì	Riso rosso	Pastina in brodo vegetale (G,S,L)	Pasta al pesto (G,U,L)	Pasta all'olio (G)
	Frittata (U, L)	Pollo al forno	Frittata	Formaggio (L) (caciotta/mozzarella)
	Verdura cruda di stagione	Piselli	Zucchine	Verdura cruda di stagione
	Pane (G)	Pane (G)	Pane (G)	Pane (G)
	Merenda mattina: frutta fresca di stagione	Merenda mattina: frutta fresca di stagione	Merenda mattina: frutta fresca di stagione	Merenda mattina: frutta fresca di stagione
	Merenda pomeriggio: craker (G)	Merenda pomeriggio: fette biscottate (G)	Merenda pomeriggio: craker (G)	Merenda pomeriggio: fette biscottate (G)
G i o v e d ì	Crema di legumi con crostini o pastina** (S,G,L,U)	Pasta ragù bianco (G, U, L)	Pasta e fagioli (G,L)	Zuppa di legumi con pastina/riso / orzo (G, S, L, U)
	Carote al vapore/capuccio	Finocchi al vapore/Pomodori in insalata	Finocchi/spinaci	Verdura cruda di stagione / Patate al forno
	Budino/Gelato (G, L)	Budino/Gelato (G, L)	Dolce (G,L,U)	Budino/Gelato (G, L)
	Pane (G)	Pane (G)	Pane (G)	Pane (G)
	Merenda mattina: frutta di stagione	Merenda mattina: frutta fresca di stagione	Merenda mattina: frutta fresca di stagione	Merenda mattina: frutta fresca di stagione
	Merenda pomeriggio: grissini (G)	Merenda pomeriggio: grissini (G)	Merenda pomeriggio: grissini (G)	Merenda pomeriggio: gallette
V e n e r d ì	Pasta al pesto (G,S, L, U)*	Pasta all'olio (G, L)	Pasta al pomodoro (G,L)	Riso alla parmigiana (L,U)
	polpette di pesce (P, L, U)	Pesce al forno (L, S)	Filetti di platessa dorata al forno (P, G)	Merluzzo al pomodoro (G, P)
	Verdura di stagione (zucchine)	Carote al vapore/cappucci	Patate prezzemolate	Zucchine lesse/carote
	Pane (G)	Pane (G)	Pane (G)	Pane (G)
	Merenda mattina: frutta fresca di stagione	Merenda mattina: frutta fresca di stagione	Merenda mattina: frutta fresca di stagione	Merenda mattina: frutta fresca di stagione
	Merenda pomeriggio: pane (G) e marmellata	Merenda pomeriggio: pane (G)	Merenda pomeriggio: Pane (G) e miele	Merenda pomeriggio: pane (G)

TABELLA ALLERGENI

L Latte e derivati

G cereali contenente glutine

S sedano

U uova

M molluschi

P pesce

le grammature utilizzate sono quelle previste dalle linee di indirizzo regionali per la refezione scolastica
condimenti: olio extra vergine di oliva a crudo, grana padano, sale iodato in pochissima quantità; a tutti i pasti è prevista la somministrazione di Pane (G) comune

* la tipologia di pasta viene scelta in base alle esigenze dell'utenza

** o altra tipologia di cereale (orzo, farro, miglio, grano, pastina, cous cous, riso, ecc.)

TABELLA ALLERGENI

3.2 ALLERGENI ALIMENTARI (Reg. 1169/2011)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**
 - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - maltodestrine a base di grano;
 - sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- **Uova e prodotti a base di uova.**
- **Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
- **Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
 - olio e grasso di soia raffinato;
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato, D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattitolo.
- **Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**
- **Sedano e prodotti a base di sedano.**
- **Senape e prodotti a base di senape.**
- **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
- **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**
- **Lupini e prodotti a base di lupini.**
- **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

TRATTO DA "LINEE DI INDIRIZZO PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA" della Regione del Veneto

