AZIENDA UNITA' LOCALE SOCIO SANITARIA BERICA N° 8

0 4 DIC. 2024

Scuola dell'Infanzia e Nido Integrato S. Giuseppe in Maddalene
Via Maddalene, 30 - 36100 VICENZA C.F.8002750240 P.I.02723470247
Tel. e fax 0444 980143 e-mail materna.maddalene@libero.it

MENÚ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2024-2025 – NIDO - PRIMAVERA – INFANZIA

	LUNEDÍ	MARTEDÍ	MERCOLEDÍ	GIOVEDÍ	VENERDÍ
1^ SETTIMANA	Pasta al ragù di merluzzo Verdura cruda Frutta fresca di stagione	Risotto con verdure di stagione Fagioli al pomodoro Verdura cotta	Passato di verdura con pastina Formaggio Verdura cotta	Pasta all'olio evo e grana Frittata Verdura cotta	Crema di patate e carote con pastina Pesce Verdura cruda
2^ SETTIMANA	Minestra in brodo vegetale con pastina Carne macinata di manzo Purè di patate Verdura cruda	Pasta al pomodoro con verdure Uova sode Verdura cotta	Crema di verdura con pastina Formaggio Verdura cotta	Pasta all'olio evo e grana Piselli in tegame Verdura cruda Budino/Frutta cotta (nido)	Risotto con verdura di stagione Pesce Verdura cruda
3^ SETTIMANA	Minestra in brodo vegetale con pastina Scaloppina di tacchino Purè di patate Verdura cotta	Risotto con verdure di stagione Pesce Verdura cruda	Minestrone di fagioli con pastina Verdura cruda Budino/Frutta cotta (nido)	Pasta all'olio evo e grana Frittata con verdure Verdura cotta	Pasta al pomodoro Formaggio Verdura cotta
4^ SETTIMANA	Risotto con verdura Frittata al forno Verdura cotta	Arista di maiale agli aromi Polenta Verdura cruda Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure di stagione Legumi Verdura cotta	Pasta pomodoro e ricotta Verdura cotta Frutta fresca di stagione	Minestra in brodo vegetale con pastina Pesce lesso alle verdure Verdura cruda

Verdura cotta: bieta erbetta - fagiolini - zucchine - carote - zucca - porro - broccoli - cavolfiore.
Verdura cruda: insalata - cappuccio - radicchio dolce - carote.
Formaggio: Asiago - ricotta - stracchino - mozzarella.
Pesce: merluzzo - nasello - platessa - seppie.
Legumi: ceci (sottoforma di purè) - piselli - fagioli - lenticchie.

Il sugo al pomodoro e il ragù di carne o di pesce prevedono come ingredienti la cipolla, il sedano e la carota.
Il pasto è comprensivo di pane comune e frutta fresca di stagione.

Merenda del mattino: frutta fresca di stagione.

Merenda del pomeriggio: pane e frutta fresca di stagione, yogurt bianco naturale, pane e latte fresco intero, pane "alla pizzaiola" (leggermente tostato al forno e spennellato con sugo di pomodoro e origano) oppure aromatizzato con rosmarino. Una volta al mese, come merenda, verrà proposta una torta preparata in cucina (plum-cake allo yogurt, torta soffice alla frutta, plum-cake variegato al cacao).

GLI ALIMENTI VERRANNO TRITATI O SMINUZZATI A SECONDA DELLE CAPACITÀ MASTICATORIE E DEGLUTITORIE DI OGNI SINGOLO BAMBINO.