

FONDAZIONE SCUOLA MATERNA "DOTT. GIOVANNI DOLCETTA" - SEZIONE PRIMAVERA

MENU' AUTUNNO - INVERNO 2024/2025

	1° Settimana		2° Settimana		3° Settimana		4° Settimana	
Lunedì	Merenda Mattino	Yogurt bianco naturale e frutta	Merenda Mattino	Frutta fresca di stagione	Merenda Mattino	Yogurt bianco naturale e frutta	Merenda Mattino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	*Piatto unico* Crema di ceci con pastina Zucchine all'olio evo Patate lesse Frutta di stagione	Pranzo	Risotto al porro Uova strapazzate Zucchine all'olio evo Carote julienne	Pranzo	*Piatto unico* Gnocchetti sardi al ragù di lenticchie Fagiolini all'olio evo Carote julienne Frutta di stagione	Pranzo	Minestra di patate con riso Uova sode Bieta all'olio evo
	Merenda pomeridiana	Pane fresco comune	Merenda pomeridiana	Pane fresco comune	Merenda pomeridiana	Pane fresco comune	Merenda pomeridiana	Pane fresco comune
Martedì	Merenda Mattino	Frutta fresca di stagione	Merenda Mattino	Yogurt bianco naturale e frutta	Merenda Mattino	Frutta fresca di stagione	Merenda Mattino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pasta al burro Formaggio Asiago Insalata Cavolfiore al vapore	Pranzo	*Piatto unico* Crema di fagioli cannellini con farro Patate lesse Cappuccino julienne Frutta di stagione	Pranzo	Risotto alla parmigiana Uova sode Carote al vapore Cappuccino julienne	Pranzo	Pasta al pomodoro Piselli al tegame Carote al vapore Cappuccino julienne
	Merenda pomeridiana	Fette biscottate	Merenda pomeridiana	Fette biscottate	Merenda pomeridiana	Fette biscottate	Merenda pomeridiana	Fette biscottate
Mercoledì	Merenda Mattino	Frutta fresca di stagione	Merenda Mattino	Frutta fresca di stagione	Merenda Mattino	Frutta fresca di stagione	Merenda Mattino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Passato di verdura con pastina Frittata al forno Fagiolini all'olio evo	Pranzo	Crema di patate e carote con pastina Stracchino Insalata	Pranzo	Passato di verdura con pastina Focaccia al pomodoro con ricotta Frutta fresca di stagione	Pranzo	Minestra in brodo vegetale con pastina Macinato di manzo agli aromi Purè di patate fresche Insalata
	Merenda pomeridiana	Pane e frutta fresca di stagione	Merenda pomeridiana	Pane e frutta fresca di stagione	Merenda pomeridiana	Pane e frutta fresca di stagione	Merenda pomeridiana	Pane e frutta fresca di stagione
Giovedì	Merenda Mattino	Frutta fresca di stagione	Merenda Mattino	Frutta fresca di stagione	Merenda Mattino	Frutta fresca di stagione	Merenda Mattino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Risotto sedano e carote Macinato bianco agli aromi (pollo/tacchino) Cappuccino julienne	Pranzo	Minestra in brodo vegetale con pastina Macinato di manzo agli aromi con polenta Cavolfiore all'olio evo	Pranzo	Minestra in brodo vegetale con pastina Macinato bianco agli aromi (pollo/tacchino) Patate al forno Insalata	Pranzo	Risotto al finocchio (o altra verdura) Caciotta Zucchine al vapore
	Merenda pomeridiana	Dolce al forno	Merenda pomeridiana	Dolce al forno	Merenda pomeridiana	Dolce al forno	Merenda pomeridiana	Dolce al forno
Venerdì	Merenda mattino	Frutta fresca di stagione	Merenda mattino	Frutta fresca di stagione	Merenda mattino	Frutta fresca di stagione	Merenda mattino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	*Piatto unico* Pasta al pomodoro e merluzzo Carote julienne Coste all'olio evo Frutta di stagione	Pranzo	Pasta al pomodoro Hamburger di trota Spinaci all'olio evo Radicchio variegato	Pranzo	*Piatto unico* Pasta al ragù di platessa Broccolo al vapore Radicchio variegato Frutta di stagione	Pranzo	Pasta all'olio evo Hamburger di trota Carote julienne Cavolfiore al vapore
	Merenda pomeridiana	Pane tostato al forno	Merenda pomeridiana	Pane tostato al forno	Merenda pomeridiana	Pane tostato al forno	Merenda pomeridiana	Pane tostato al forno

Il pranzo è comprensivo di pane fresco di tipo comune e acqua naturale.

Per la preparazione di alcune pietanze potrebbero essere utilizzati alimenti surgelati.

Per i bambini che usufruiscono del posticipo è prevista una seconda merenda con pane fresco di tipo comune o fette biscottate.

Tipologie di torta da forno prodotte nella nostra cucina: torta al limone, torta Paradiso (morbida, non secca), torta allo yogurt, torta di carote/mele.

Per la preparazione delle pietanze inserite nel menù si seguono le grammature riportate nelle "Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione del Veneto – revisione 2021.
Per prevenire il rischio di soffocamento, si valutano le esigenze masticatorie e deglutitorie di ciascun bambino modificando, se necessario, le consistenze del cibo e prevedendo tagli sicuri degli alimenti
(Linee di Indirizzo per la Prevenzione del soffocamento in età pediatrica - Ministero della Salute - www.salute.gov.it).



21 FEB. 2025