

Scuola dell'Infanzia di Soprazocco – Comune di Gavardo

**Menù Estivo**

(settembre – aprile – maggio - giugno)

<b>Prima Settimana</b>	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Gnocchi al pomodoro	Pasta al pesto <b>3</b>	Riso all'Olio e Grana Padano <b>3</b>	Ravioli ricotta e spinaci in brodo vegetale <b>3</b>	Piadina cotta e fontina <b>3</b>
Secondo piatto	Formaggi misti <b>3</b>	Pesce gratinato <b>2</b>	Arrosto di Tacchino	Frittata di ceci <b>2</b>	
Contorno	Carote al vapore	Pomodori e cetrioli	Insalata verde	Fagiolini al vapore	Spinaci saltati
Merenda	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

<b>Seconda settimana</b>	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Pasta al pesto <b>3</b>	Riso all'olio	Pasta pomodoro fresco e basilico	Pizza margherita	Zuppa di farro alle verdure <b>4</b>
Secondo piatto	Uovo all'occhio di bue <b>1</b>	Crocchette di piselli carote e legumi	Filetto di pesce al forno <b>2</b>		Pollo al limone
Contorno	Pomodori e cetrioli	Spinaci saltati	Carote julienne	Insalata verde	Fagiolini al vapore
merenda	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

<b>Terza Settimana</b>	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Pasta al forno con ragù di verdure <b>4</b>	Gnocchi con crema di formaggi <b>3</b>	Insalata di farro tonno pomodorini e olive <b>2</b>	Passato di verdura <b>4</b>	Pasta al Pesto <b>3</b>
Secondo piatto	Pesce olio e limone	Frittata <b>1</b>	Mozzarella <b>3</b>	Arrosto al latte <b>3</b>	Sformato di ceci
Contorno		Pomodori e cetrioli	Insalata verde	Carote al vapore	Fagiolini al vapore
merenda	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

<b>Quarta Settimana</b>	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Risotto al pomodoro <b>4</b>	Ravioli ricotta e spinaci in brodo vegetale <b>3</b>	Pasta pomodorini e olive	Polenta / Patate lesse al prezzemolo	Pizza margherita
Secondo piatto	Uova Strapazzate <b>1</b>	Polpette di legumi <b>3</b>	Filetto di pesce impanato <b>2</b>	Bocconcini di manzo al pomodoro	
Contorno	Carote julienne	Spinaci saltati	Insalata verde	Pomodori e cetrioli	Insalata mista
merenda	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Per ogni pasto viene fornito il pane e l'acqua oligominerale naturale; si utilizzano sale iodato e olio extravergine di oliva.

Frutta di stagione: anguria, melone, mele, banane, albicocche, pesche, uva, kiwi, ananas. Vengono garantite almeno 3 tipologie diverse nell'arco della settimana.

Per intolleranze alimentari per motivi di salute, religiosi o altro verrà fornito un pasto idoneo alle esigenze.

Allergeni: **1 uova ; 2 pesce; 3 latte; 4 sedano**

Scuola dell'Infanzia di Soprazocco – Comune di Gavardo

**Menù Invernale**

(ottobre - marzo)

<b>Prima settimana</b>	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Pasta al pesto <b>3</b>	Riso in brodo vegetale	Pasta pomodoro e basilico	Pizza margherita	Vellutata di patate e carote con farro <b>4</b>
Secondo piatto	Uovo all'occhio di bue <b>1</b>	Crocchette di piselli carote e legumi	Filetto di pesce al forno <b>2</b>		Pollo al limone
Contorno	Fagiolini al vapore	Spinaci saltati	Carote julienne	Insalata verde	Cavolo cappuccio
merenda	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

<b>Seconda Settimana</b>	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Risotto al pomodoro <b>4</b>	Passato di verdura con riso <b>4</b>	Zuppa di farro alle verdure	Patate lesse al prezzemolo	Pizza margherita
Secondo piatto	Affettati <b>1</b>	Polpette di legumi <b>3</b>	Filetto di pesce impanato <b>2</b>	Bocconcini di manzo al pomodoro	
Contorno	Carote julienne	Spinaci saltati	Insalata verde	Cavolo cappuccio	Insalata mista
merenda	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

<b>Terza Settimana</b>	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Gnocchi al pomodoro	Minestra di patate e carote con orzo <b>4</b>	Pasta con verdure <b>4</b>	Ravioli ricotta e spinaci in brodo vegetale <b>3</b>	Passato di verdura con riso <b>3</b>
Secondo piatto	Uova strapazzate <b>3</b>	Pesce gratinato <b>2</b>	Arrostito di Tacchino	Frittata di ceci <b>2</b>	Piadina cotto e fontina <b>3</b>
Contorno	Carote al vapore	Cavolo cappuccio	Insalata verde	Fagiolini al vapore	Spinaci saltati
Merenda	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

<b>Quarta Settimana</b>	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Pasta al forno con ragù di verdure <b>4</b>	Gnocchi pomodoro e ricotta <b>3</b>	Minestra di patate e carote con orzo <b>2</b>	Passato di verdura <b>4</b>	Pasta al Pesto patate e fagiolini <b>3</b>
Secondo piatto	Filetto di Pesce al forno	Frittata <b>1</b>	Mozzarella <b>3</b>	Arrostito al latte <b>3</b>	Sfornato di ceci
Contorno		Spinaci saltati	Insalata verde	Carote al vapore	
merenda	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Per ogni pasto viene fornito il pane a ridotto contenuto di sale e l'acqua oligominerale naturale; si utilizzano sale iodato e olio extravergine di oliva.

Frutta di stagione: anguria, melone, mele, banane, albicocche, pesche, uva, kiwi, ananas. Vengono garantite almeno 3 tipologie diverse nell'arco della settimana.

Per intolleranze alimentari per motivi di salute, religiosi o altro verrà fornito un pasto idoneo alle esigenze.

Allergeni: **1 uova ; 2 pesce; 3 latte; 4 sedano**

Scuola dell'Infanzia di Soprazocco – Comune di Gavardo

**Menù Estivo vegetariano**

(settembre – aprile – maggio - giugno)

<b>Prima Settimana</b>	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Gnocchi al pomodoro	Pasta al pesto 3	Riso all'Olio e Grana Padano 3	Ravioli ricotta e spinaci in brodo vegetale 3	Piadina con fontina 3
Secondo piatto	Formaggi misti 3	Uova Strapazzate 1	Polpette di ricotta 3	Frittata di ceci 2	
Contorno	Carote al vapore	Pomodori e cetrioli	Insalata verde	Fagiolini al vapore	Spinaci saltati
Merenda	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

<b>Seconda settimana</b>	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Pasta al pesto 3	Riso all'olio	Pasta pomodoro fresco e basilico	Pizza margherita	Zuppa di farro alle verdure 4
Secondo piatto	Uovo all'occhio di bue 1	Crocchette di piselli carote e legumi	Polpette di verdure 4		Formaggi misti 3
Contorno	Pomodori e cetrioli	Spinaci saltati	Carote julienne	Insalata verde	Fagiolini al vapore
merenda	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

<b>Terza Settimana</b>	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Pasta al forno con ragù di verdure 4	Gnocchi con crema di formaggi 3	Insalata di farro pomodorini e olive 2	Passato di verdura 4	Pasta al Pesto 3
Secondo piatto	Crocchette di piselli	Frittata 1	Mozzarella 3	Polpette di legumi	Sformato di ceci
Contorno		Pomodori e cetrioli	Insalata verde	Carote al vapore	Fagiolini al vapore
merenda	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

<b>Quarta Settimana</b>	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Risotto al pomodoro 4	Ravioli ricotta e spinaci in brodo vegetale 3	Pasta pomodorini e olive	Patate lesse al prezzemolo	Pizza margherita
Secondo piatto	Uova Strapazzate 1	Polpette di legumi 3	Formaggi misti 3	Crocchette di verdure 3	
Contorno	Carote julienne	Spinaci saltati	Insalata verde	Pomodori e cetrioli	Insalata mista
merenda	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Per ogni pasto viene fornito il pane e l'acqua oligominerale naturale; si utilizzano sale iodato e olio extravergine di oliva.

Frutta di stagione: anguria, melone, mele, banane, albicocche, pesche, uva, kiwi, ananas. Vengono garantite almeno 3 tipologie diverse nell'arco della settimana.

Per intolleranze alimentari per motivi di salute, religiosi o altro verrà fornito un pasto idoneo alle esigenze.

Allergeni: 1 uova ; 2 pesce; 3 latte; 4 sedano

Scuola dell'Infanzia di Soprazocco – Comune di Gavardo

**Menù Invernale Vegetariano**

(ottobre - marzo)

<b>Prima settimana</b>	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Pasta al pesto <b>3</b>	Riso in brodo vegetale	Pasta pomodoro e basilico	Pizza margherita	Vellutata di patate e carote con farro <b>4</b>
Secondo piatto	Uovo all'occhio di bue <b>1</b>	Crocchette di piselli carote e legumi	Polpette di verdure <b>4</b>		Formaggi misti <b>2</b>
Contorno	Fagiolini al vapore	Spinaci saltati	Carote julienne	Insalata verde	Cavolo cappuccio
merenda	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

<b>Seconda Settimana</b>	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Risotto al pomodoro <b>4</b>	Passato di verdura con riso <b>4</b>	Zuppa di farro alle verdure	Patate lesse al prezzemolo	Pizza margherita
Secondo piatto	Uova Strapazzate <b>1</b>	Polpette di legumi <b>3</b>	Formaggi misti <b>2</b>	Crocchette di verdure <b>4</b>	
Contorno	Carote julienne	Spinaci saltati	Insalata verde	Cavolo cappuccio	Insalata mista
merenda	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

<b>Terza Settimana</b>	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Gnocchi al pomodoro	Minestra di patate e carote con orzo <b>4</b>	Pasta con verdure <b>4</b>	Ravioli ricotta e spinaci in brodo vegetale <b>3</b>	Passato di verdura con riso <b>3</b>
Secondo piatto	Uova strapazzate <b>2</b>	Formaggi misti <b>3</b>	Polpette di ricotta	Frittata di ceci <b>2</b>	Piadina con fontina <b>3</b>
Contorno	Carote al vapore	Cavolo cappuccio	Insalata verde	Fagiolini al vapore	Spinaci saltati
Merenda	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

<b>Quarta Settimana</b>	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Pasta al forno con ragù di verdure <b>4</b>	Gnocchi pomodoro e ricotta <b>3</b>	Minestra di patate e carote con orzo <b>2</b>	Passato di verdura <b>4</b>	Pasta al Pesto patate e fagiolini <b>3</b>
Secondo piatto	Crocchette di piselli	Frittata <b>1</b>	Mozzarella <b>3</b>	Polpette di legumi <b>3</b>	Sformato di ceci
Contorno		Spinaci saltati	Insalata verde	Carote al vapore	
merenda	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Per ogni pasto viene fornito il pane e l'acqua oligominerale naturale; si utilizzano sale iodato e olio extravergine di oliva.

Frutta di stagione: anguria, melone, mele, banane, albicocche, pesche, uva, kiwi, ananas. Vengono garantite almeno 3 tipologie diverse nell'arco della settimana.

Per intolleranze alimentari per motivi di salute, religiosi o altro verrà fornito un pasto idoneo alle esigenze.

Allergeni: **1 uova ; 2 pesce; 3 latte; 4 sedano**