MENU INVERNALE

Scuola dell'Infanzia

REGIONE VENETO
AZIENDA ULSS N 4 VENETO ORIENTALE - UNITÀ SANITARIA LOCALE
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SIAN

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª settimana	Pasta al pomodoro Frittata OPPURE farinata di ceci al forno Carote grattugiate Pane e frutta fresca	Risotto alle verdure Scaloppina di tacchino/pollo al forno Cavolfiore Pane e frutta fresca	Crema di piselli (o passato di verdure) + pasta/orzo Asiago Zucca al forno/ Purè di zucca Pane e frutta fresca	Spezzatino di vitello con polenta/ patate (piatto unico) Finocchi freschi o al forno Pane e frutta fresca	Pasta olio e Parmigiano/Grana Polpette di merluzzo/ pesce al forno Insalata mista Pane e frutta fresca
2ª settimana	Passato di verdura con pasta/orzo Pizza margherita Finocchi freschi o al forno Pane e frutta fresca	Pasta al pesto invernale (broccoli) Polpettone/hamburger di manzo Carote spadellate Pane e frutta fresca	Pasta al pomodoro Pesce al forno o al vapore Spinaci spadellati Pane e frutta fresca	Crema di ceci con pasta (piatto unico) Insalata e radicchio Pane e frutta fresca	Crema di carote e porri + riso Spezzatino di pollo/ tacchino Purè di patate Verdura cruda di stagione Pane e frutta fresca
3ª settimana	Pasta al ragù di carne bianca (piatto unico) Broccolo all'olio Pane e frutta fresca	Crema di fagioli con pasta (piatto unico) Finocchi freschi o al forno Pane e frutta fresca	Crema di risi e patate Uova strapazzate Insalata mista Pane e frutta fresca	Passato di verdura con pasta/orzo Pizza margherita Carote spadellate Pane e frutta fresca	Riso al pomodoro Pesce al forno Purè di zucca Pane e frutta fresca
4ª settimana	Risotto con verdure di stagione Frittata al forno con verdure Carote al vapore Pane e frutta fresca	Pasta olio e Parmigiano/ Grana Straccetti di pollo/ tacchino al forno Bieta spadellata Pane e frutta fresca	Crema di zucca + pasta/farro Pesce al forno Patate lesse Verdura cruda di stagione Pane e frutta fresca	Pasta pasticciata/ al forno (piatto unico) Finocchi lessi Pane e frutta fresca	Crema di lenticchie (o passato di verdura) con riso Primo sale o caciotta Carote grattugiate e radicchio Pane e frutta fresca

Revisione 16/02/2026

1 volta a settimana viene proposto il pane integrale in alternativa al pane bianco. Tipo di pesce previsto: merluzzo, platessa, halibut, seppie

Frutta di stagione: arance, clementine, mele, pere, susine, kiwi

Si informa che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni di cui all'Allegato II del Reg. UE 1169/2011, sia in forma di ingrediente, sia in tracce derivanti da cross-contamination. Per informazioni è possibile consultare l'elenco degli allergeni, presente presso il refettorio o sala mensa o segreteria, chiedendolo al personale addetto al porzionamento dei pasti.