

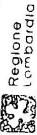


Scuola dell'Infanzia Paritaria "SILVIO MORETTI"

Via Bertella, n. 10 - 25070 Sabbio Chiese (BS) - Tel. 0365.85007 - e-mail: moretti@scuolamaternasabbiochiese.it  
Scuola Paritaria con decreto del Ministero della Pubblica Istruzione nr. 8435/A del 11.04.2001

**MENÙ PRIMAVERA – ESTATE (da aprile ad ottobre)**

Sistema socio sanitario



Regione Lombardia  
ASL BRESCIA  
P. ART. 10  
PREV. LINEE GUIDA  
S. T. A. R. I. A.  
Viale Duca degli Abruzzi - 25124 BRESCIA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>PRIMA SETTIMANA</b>	riso freddo bresaola insalata di pomodori pane frutta di stagione	pasta al pomodoro frittata al forno zucchine trifolate pane frutta di stagione	vellutata con farro bistecca ai ferri patate al forno pane frutta di stagione	lasagna con verdura insalata mista pane mousse di solo frutta	gnocchetti al pomodoro filetti di platessa al forno insalata verde pane frutta di stagione
<b>SECONDA SETTIMANA</b>	ravioli: alla panna e salvia piselli lessi insalata mista pane frutta di stagione	pastina in brodo arrostito di tacchino crochette di patate pane frutta di stagione	risotto al radicchio rosso bocconcini di mozzarella fagiolini lessi pane frutta di stagione	pizza insalata macedonia di frutta	pasta con verdure filetto di merluzzo impannato (senza uova) carote julienne pane frutta di stagione
<b>TERZA SETTIMANA</b>	pasta al pesto polpette insalata verde pane frutta di stagione	torta salata insalata di pomodori mousse di solo frutta	passato di verdura con pasta scaloppine al limone purè pane frutta di stagione	pasta al pomodoro merluzzo insalata mista pane frutta di stagione	crema di legumi con crostini formaggio zucchine con peperoni al forno pane frutta di stagione
<b>QUARTA SETTIMANA</b>	pasta all'olio petto di pollo grigliato insalata mista pane frutta di stagione	minestra riso e bisì cotoletta senza uovo purè pane frutta di stagione	gnocchi di semolino al burro e grana uova strapazzata insalata verde pane frutta di stagione	focaccia prosciutto cotto insalata di pomodori frutta di stagione	risotto allo zafferano tonno fagiolini lessi pane frutta di stagione

Verranno fornite almeno tre diverse tipologie di frutta di stagione ( ad esempio: mele, pere, pesche, albicocche, fragole, ciliege, banane, kiwi, ecc..) a seconda della stagionalità. Si utilizza sale iodato. Il pane somministrato è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).