



Scuola dell'Infanzia Paritaria "SILVIO MORETTI"

Via Bertella, n. 10 - 25070 Subbio Chiese (BS) - Tel. 0365.85007 - e-mail: moretti@scuolamatermasabbiochiese.it
DIPARTIMENTO DI SCIENZE PEDAGOGICHE E PSICOLOGICHE
Viale Duca degli Abruzzi, 15 - 25124 BRESCIA

MENÙ AUTUNNO – INVERNO (da novembre a marzo)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA SETTIMANA	risotto con zucchine bresaola carote julienne pane frutta di stagione	minestrina di pasta e fagioli frittata al forno zucchine trifolate pane frutta di stagione	pizza insalata mista frutta di stagione	pasta al pesto polpette insalata verde pane frutta di stagione	passata di verdura filetto di merluzzo impannato (senza uova) patate al forno pane frutta di stagione
SECONDA SETTIMANA	risotto allo zafferano petto di pollo insalata verde pane frutta di stagione	vellutata ai piselli bistecchina ai ferri spinaci al vapore pane mousse di solo frutta	gnocchi di semolino con burro e grana crescenza carote julienne pane frutta di stagione	lasagna insalata mista pane frutta di stagione	pastina in brodo filetti di platessa al forno patate lesse pane frutta di stagione
TERZA SETTIMANA	gnocchetti al pomodoro uova strapazzate fagiolini lessi pane frutta di stagione	crema di legumi con crostini arrosto di tacchino insalata verde pane frutta di stagione	focaccia prosciutto cotto insalata mista mousse di solo frutta	riso e prezzemolo in brodo bistecca di vitello ai ferri crochette di patate pane frutta di stagione	pasta alle cime di rapa merluzzo al forno insalata di finocchi pane frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA	passato di verdura con pasta uova sode purè pane frutta di stagione	polenta spezzatino di manzo insalata verde pane macedonia di frutta	risotto di zucca cotoletta (priva di uovo) insalata mista pane frutta di stagione	crema di patate e piselli tonno zucchine con peperoni al forno pane frutta di stagione	ravioli (senza carne) al pomodoro fagioli al vapore carote julienne pane frutta di stagione

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