



FONDAZIONE ASILO INFANTILE AI CADUTI di MUSSOLENTE
Via Roma, 16 36065 Mussolente (VI) tel. 0424577028 maternamussolente@gmail.com



MENU' PRIMAVERA/ESTATE da metà aprile a settembre

Giorno	Prima Settimana	Seconda Settimana	Terza Settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Vellutata di zucchine con pastina Bocconcini di pollo Patate al forno	Pasta all'ortolana Straccetti di pollo in padella Verdura fresca di stagione	PIATTO UNICO Pizza margherita Verdura fresca di stagione Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Filetto di persico al forno Verdura fresca di stagione
Martedì	Pasta con pomodoro e piselli Frittata al forno Verdura fresca di stagione	PIATTO UNICO Insalata di riso Verdura fresca di stagione Yogurt alla frutta	Pasta all'olio evo e grana Insalata di pollo Verdura fresca di stagione	Passato di verdure estive con pastina Lonza di maiale al latte Verdura fresca di stagione o patate al forno
Mercoledì	PIATTO UNICO Gnocchi di patate al pesto e ricotta Carote grattugiate Dolce o yogurt alla frutta	Pasta al burro e salvia Lenticchie in umido Verdura fresca di stagione	Crema di carote con orzo Filetti di merluzzo al forno Verdura fresca di stagione	Riso all'olio evo e grana Misto di ceci, cannellini e pomodori Verdura fresca di stagione
Giovedì	Pasta all'olio evo e grana Filetto di platessa dorata al forno Verdura fresca di stagione	Passato di verdure estive con pastina Polpettine di manzo al pomodoro Verdura fresca di stagione	Pasta al ragù di manzo Caciotta fresca Verdura fresca di stagione	Pasta al pesto Bocconcini di pollo Verdura fresca di stagione
Venerdì	Focaccia con pomodorini e rosmarino Asiago Verdura fresca di stagione	Risotto con zucchine Filetto di merluzzo al forno Verdura fresca di stagione	Farro o riso con piselli, carote e zucchine Frittata al forno Verdura fresca di stagione	PIATTO UNICO Insalata di riso Verdura fresca di stagione Yogurt alla frutta

Per le grammature dei singoli prodotti si fa riferimento alle

“LINEE GUIDA PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Ad ogni pranzo viene distribuito **pane fresco**.

Frutta del mattino: viene utilizzata solo frutta fresca di stagione. Proposta a rotazione tra: mele, pere, arance, fragole, melone, albicocche, pesche...

Verdura: viene proposta solo verdura fresca di stagione. Viene cotta al tegame, al vapore o cruda e può variare a seconda delle disponibilità. Proposta a rotazione tra: carote, insalata, fagiolini, pomodori, zucchine, cetrioli, melanzane...

Merenda del pomeriggio a rotazione tra: pane e marmellata, frutta fresca estiva, latte e biscotti, pane e Nocciolata, torta fatta dalla cuoca, fette biscottate e frutta, crackers e mela, ...