



SCUOLA DELL'INFANZIA ASILO INFANTILE DI AGLIATE

ANNO SCOLASTICO 2022-2023
TABELLA DIETETICA
APRILE - SETTEMBRE



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
lunedì	PASTA CON ZUCCHINE PROSCIUTTO COTTO INSALATA PANE INTEGRALE FRUTTA	FUSILLI ALL'ISOLANA CAPRESE PANE INTEGRALE FRUTTA	PASTA AL POMODORO E BASILICO BRESAOLA CAROTE PANE INTEGRALE FRUTTA	GNOCCHI AL POMODORO CAPRESE FRUTTA
martedì	MINISTRONE DI VERDURA LONZA AL LATTE CAROTE CRUDE DOLCE	MINISTRONE DI FARRO SCALOPPE AL LIMONE INSALATA FRUTTA	PASTA AL PESTO TACCHINO AL FORNO ZUCCHINE FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON PASTA SCALOPPINE DI LONZA PATATE PANE INTEGRALE FRUTTA
mercoledì	RISO AL POMODORO 1/2 porz. FORMAGGIO 1/2 porz. PISELLI IN UMIDO FRUTTA	CAROTE PIZZA MARGHERITA 1/2 PORZIONE PROSC. COTTO DOLCE	RISO CON I CARCIOFI 1/2 porz. FRITTATA AL FORNO 1/2 porz. PISELLI IN UMIDO FRUTTA	PASTA AL RAGU' FAGIOLINI E CAROTE YOGURT
giovedì	PASTA TRICOLORE SOGLIOLA AL FORNO ERBETTE FRUTTA	PENNE INTEGRALI AL RAGU' VEGETALE PESCE AL FORNO (*) ZUCCHINE FRUTTA	PASTINA IN BRODO VEGETALE ARROSTO DI VITELLO PUREA SUCCO DI FRUTTA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA 1/2 porz. PETTO DI POLLO AL FORNO 1/2 porz. FAGIOLI CANNELLINI FRUTTA
venerdì	RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA FESA DI TACCHINO AL FORNO POMODORI IN INSALATA PANE INTEGRALE FRUTTA	RISO E PREZZEMOLO 1/2 porz. COSCIA DI POLLO AL FORNO 1/2 porz. FAGIOLI CANNELLINI PANE INTEGRALE FRUTTA	PASTA ALL'OLIO TONNO IN SCATOLA POMODORI IN INSALATA PANE INTEGRALE FRUTTA	PENNE INTEGRALI CON PEPERONI NASELLO AL ROSMARINO E SALVIA ERBETTE PANE INTEGRALE FRUTTA

FRUTTA, DOLCE, SUCCO DI FRUTTA, YOGURT sono sempre somministrati nel pomeriggio come merenda

FORMAGGIO: si alterna tra fontina, grana, mozzarella

Alcuni piatti sono preparati con materie prime surgelate e/o congelate all'origine (verdura - pesce)

(*) PESCE AL FORNO: SI ALTERNA TRA POLPETTE DI PESCE E BASTONCINI DI MERLUZZO

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di riferimento della cucina (coordinatrice e cuoco)
(Regolamento CE 1169/2011)



**SCUOLA DELL'INFANZIA
ASILO INFANTILE DI AGLIATE**

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

TABELLA DIETETICA
OTTOBRE - MARZO



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
lunedì	PASTA ALL'OLIO PROSCIUTTO COTTO CAROTE FRUTTA	MINESTRA D'ORZO FORMAGGIO PATATE FRUTTA	PASTA CON ZUCCHINE BRESAOLA CAROTE FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON FARRO INVOLTINI PROSCIUTTO E FORMAGGIO FINOCCHI FRUTTA
martedì	MINISTRONE LEGUMI CON CROSTINI ARROSTO DI TACCHINO FAGIOLINI IN INSALATA PANE INTEGRALE SUCCO DI FRUTTA	RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA FESA DI TACCHINO AL FORNO INSALATA VERDE/ROSSA PANE INTEGRALE FRUTTA	RISO ALLA PARMIGIANA POLPETTE DI CARNE INSALATA VERDE/ROSSA PANE INTEGRALE FRUTTA	GNOCCHI AL POMODORO SCALOPPINE DI LONZA INSALATA VERDE/ROSSA PANE INTEGRALE FRUTTA
mercoledì	PASTA TRICOLORE FRITTATA AL FORNO FINOCCHI FRUTTA	1/2 PORZIONE PROSCIUTTO CAROTE PIZZA MARGHERITA BUDINO	PASTA AL PESTO PESCE AL FORNO FINOCCHI FRUTTA	TAGLIATELLE AL RAGU' CAROTE YOGURT
giovedì	RISOTTO CON I CARCIOFI FESA DI VITELLO AL FORNO ZUCCHINE FRUTTA	PENNE INTEGRALI AL RAGU' VEGETALE PESCE AL FORNO (*) ERBETTE ALL'OLIO FRUTTA	SEMINI IN BRODO VEGETALE FORMAGGIO PATATE DOLCE	RISOTTO INTEGRALE CON ZUCCA VITELLO AL FORNO FAGIOLINI LESSATI FRUTTA
venerdì	PASTA AL POMODORO 1/2 porz. SOGLIOLA AL FORNO 1/2 porz. PISELLI IN UMIDO PANE INTEGRALE FRUTTA	RISO E PREZZEMOLO 1/2 porz. COSCIA DI POLLO AL FORNO 1/2 porz. FAGIOLI CANNELLINI FRUTTA	PASTA ALL'OLIO 1/2 porz. PETTO DI POLLO AL FORNO 1/2 porz. PISELLI IN UMIDO PANE INTEGRALE FRUTTA	PENNE ALL'ISOLANA 1/2 porz. NASELLO AL ROSMARINO E SALVIA 1/2 porz. FAGIOLI CANNELLINI PANE INTEGRALE FRUTTA

FRUTTA, DOLCE, SUCCO DI FRUTTA, YOGURT sono sempre somministrati nel pomeriggio come merenda

FORMAGGIO: si alterna tra fontina, grana, mozzarella

Alcuni piatti sono preparati con materie prime surgelate e/o congelate all'origine (verdura - pesce)

(*) PESCE AL FORNO: SI ALTERNA TRA POLPETTE DI PESCE E BASTONCINI DI MERLUZZO

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di riferimento della cucina (coordinatrice e cuoco)
(Regolamento CE 1169/2011)