SCUOLA MATERNA CARLO HENFREY DI BAVENO

Scuola dell'infanzia

Menù autunno / inverno - A.S. 2018-2019

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI	RISOTTO allo zafferano FORMAGGIO (*) CAVOLFIORI gratinati / all'olio / in insalata	RAVIOLI DI MAGRO al pomodoro FORMAGGIO (*) BROCCOLI E CAROTE saltate con olio	RISOTTO con piselli FRITTATA al forno / UOVA sode SPINACI / ERBETTE / COSTE all'olio	PASTA al pomodoro / con olive FRITTATA al forno FAGIOLINI in insalata / all'olio
MARTEDI	PASSATO DI VERDURA con crostini o pasta POLLO impanato (al forno) PATATE all'olio / purè con patate fresche	PASSATO DI VERDURA con pasta/riso Arrosto / scaloppina di TACCHINO PATATE al forno	CREMA DI CAROTE/VERDURA con pasta/riso PESCE (^) gratinato PATATE in insalata / Purè con patate fresche	PASSATO DI LEGUMI con crostini / riso POLPETTE di bovino adulto CAROTE in insalata / all'olio
MERCOLEDI	PASTA burro e salvia POLPETTE di legumi/TORTINO di legumi FINOCCHI in insalata / finocchi gratinati	PASTA olio e parmigiano FRITTATA con verdura (al forno) INSALATA mista / verde	POLENTA oppure PASTA BRASATO / TAPELUCCO / SPEZZATINO di bovino adulto VERDURE in umido	PASTA al pesto / olio / burro e parmigiano LONZA arrosto / scaloppina alla pizzaiola FINOCCHI gratinati / in insalata
GIOVEDI	PASTA integrale al pomodoro PESCE (^) al forno / al pomodoro FAGIOLINI in insalata / all'olio	RISOTTO alla parmigiana BOVINO ADULTO all'olio / arrosto SPINACI / ERBETTE / COSTE saltate con olio	PASTA integrale con ragù di verdure POLLO al forno FINOCCHI in insalata / gratinati	RISOTTO alla zucca / alle verdure SCALOPPINE / bocconcini di TACCHINO al limone CAROTE in insalata / all'olio
VENERDI	Insalata mista con FAGIOLI LASAGNE <i>oppure</i> PASTA AL FORNO	GNOCCHI DI PATATE al pomodoro PESCE (^) impanato al forno INSALATA di finocchi / mista	PASSATO di legumi e verdura oppure VERDURA E LEGUMI all'olio PIZZA pomodoro e mozzarella	GNOCCHI DI PATATE al pomodoro PESCE (^) al forno INSALATA mista / verde

Il pranzo viene completato con PANE COMUNE / INTEGRALE e FRUTTA FRESCA di stagione.

- 1 volta/settimana (preferibilmente in presenza di piatto unico o di primo piatto asciutto semplice e possibilmente nelle giornate più critiche come momento gratificante, ad esempio in presenza di legumi, minestre, ecc) la frutta può essere sostituita con Yogurt o con un dolce semplice: budino, torta margherita, allo yogurt, ciambella, crostata, ecc.
 - (*) Tipologie di formaggio: ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primo sale, robiola, caciotta, scamorza, fontina, toma (tipo Crodo, ecc.), parmigiano reggiano, grana padano ecc.
 - (^) Tipologie di pesce: platessa, sogliola, palombo, nasello o merluzzo, cernia, orata, trota, ecc.

N.B. I genitori, qualora avessero da notificare qualche cambiamento sul menù del giorno, sono pregati di segnalarlo al maestro Giovanni o alla vicaria, il mattino stesso (coloro che usufruiscono del pre-scuola alla signora Carmela).

In caso in cui sarà il menù a subire cambiamenti, questo verrà notificato il mattino sulla bacheca.

SCUOLA MATERNA CARLO HENFREY DI BAVENO

Scuola dell'infanzia

Menù primavera / estate - A.S. 2018-2019

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI	PASTA con pomodoro e piselli FORMAGGIO (*) INSALATA di pomodori	RISOTTO con pomodoro e piselli BOVINO ADULTO all'olio / arrosto INSALATA di pomodori	PASTA al pesto FORMAGGIO (*) INSALATA di pomodori	PASTA con pomodoro e basilico FRITTATA al forno / UOVA strapazzate CAROTE saltate con olio / INSALATA
MARTEDI	RISOTTO alla parmigiana UOVA sode/frittata al forno INSALATA verde /ZUCCHINE all'olio.	PASTA all'ortolana / ragù di verdure PESCE (^) al forno INSALATA verde / mista	PASSATO DI VERDURA con crostini/pasta FRITTATA al forno PATATE e ZUCCHINE all'olio	CREMA DI LEGUMI E VERDURA con pasta/riso FORMAGGIO (*) FAGIOLINI in insalata/all'olio
MERCOLEDI	PASTA di semola/integrale pomodoro/basilico TACCHINO al limone SPINACI / ERBETTE saltate con olio	GNOCCHI DI PATATE al pomodoro PETTO DI POLLO impanato (al forno) INSALATA di carote grattugiate / carote saltate con olio	RAVIOLI di magro burro e salvia POLPETTE di legumi/TORTINO di legumi ERBETTE / SPINACI saltati o gratinati	RISOTTO allo zafferano COSCE DI POLLO (al forno) ZUCCHINE trifolate / PEPERONATA
GIOVEDI	CREMA DI ZUCCHINE con riso SCALOPPINA di lonza alla pizzaiola PATATE al forno	PASTA con olio / burro e Parmigiano FORMAGGIO (*) INSALATA di fagiolini / FAGIOLINI all'olio	RISOTTO primavera/con zucchine TACCHINO agli aromi CAROTE grattugiate in insalata	PASTA con pomodoro e olive POLPETTONE di bovino adulto INSALATA mista
VENERDI	PASTA al pesto PESCE (^) con pomodorini freschi INSALATA mista / MELANZANE all'olio	PIZZA pomodoro e mozzarella oppure LASAGNE oppure PASTA AL FORNO INSALATA mista con fagioli	PASTA di semola/integrale al pomodoro PESCE (^) impanato al forno INSALATA mista	PASTA burro e salvia PESCE (^) gratinato al forno INSALATA di pomodori

Il pranzo viene completato con PANE COMUNE / INTEGRALE e FRUTTA FRESCA di stagione.

- 1 volta/settimana (preferibilmente in presenza di piatto unico o di primo piatto asciutto semplice e possibilmente nelle giornate più critiche come momento gratificante, ad esempio in presenza di legumi, minestre, ecc) la frutta può essere sostituita con Yogurt o con un dolce semplice: gelato, budino, torta margherita, allo yogurt, ciambella, crostata, ecc.
 - (*) Tipologie di formaggio: ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primo sale, robiola, caciotta, scamorza, fontina, toma (tipo Crodo, ecc.), parmigiano reggiano, grana padano ecc.
 - (^) Tipologie di pesce: platessa, sogliola, palombo, nasello o merluzzo, cernia, orata, trota, ecc.

N.B. I genitori, qualora avessero da notificare qualche cambiamento sul menù del giorno, sono pregati di segnalarlo al maestro Giovanni o alla vicaria, il mattino stesso (coloro che usufruiscono del pre-scuola alla signora Carmela).

In caso in cui sarà il menù a subire cambiamenti, questo verrà notificato il mattino sulla bacheca.