

# Menù estivo a.s. 2018/2019 – bambini adulti

## Scuola dell'infanzia veicolato – Comune di Padova

In vigore dal 29.04.2019 al 07.06.2019 con partenza dal lunedì della 3<sup>a</sup> settimana di menù



Agg.26/06/2018



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1<sup>a</sup> sett.</b> Dal 13.05.19 al 17.05.19	<b>Riso alle zucchine Halibut gratinato Insalata verde Pane</b>	<b>Gnocchetti sardi alla pizzaiola Prosciutto cotto alta qualità Carote julienne Pane</b>	<b>Passato di verdure con orzo Hamburger di pollo agli aromi Patate al forno Pane</b>	<b>Noccioline alle verdure di stagione (senza pomodoro) Polpettine di legumi (lenticchie o cannellini) e verdure Pomodori e olive Pane</b>	<b>Spaghetti al pomodoro e basilico Provolone dolce Fagiolini all'olio Pane</b>
<b>Merenda</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Yogurt</b>	<b>Torta di carote (prodotto fresco)</b>	<b>Frutta fresca</b>
<b>2<sup>a</sup> sett.</b> Dal 20.05.19 al 24.05.19	<b>Farfalle al pesto genovese Filetto merluzzo/ limone Cappuccino julienne Pane</b>	<b>Bigoli al pomodoro Polpette di manzo Insalata Zucchine trifolate Pane</b>	<b>Riso allo zafferano Lonza di maiale al latte Pomodori Pane</b>	<b>Crema di piselli con orzo Bocconcini di mozzarella Patate Pane</b>	<b>Pipe pomodoro e olive Uova sode Carote julienne Pane</b>
<b>Merenda</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Gelato o plum cakes (prodotto fresco)</b>	<b>Yogurt</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>
<b>3<sup>a</sup> sett.</b> Dal 29.04.19 al 03.05.19	<b>Sedanini con crema di zucchine Asiago Pomodori Pane</b>	<b>Riso agli spinaci Straccetti di manzo Cappuccino julienne</b>	<b>Pinzimonio di carote Pizza margherita Prosciutto cotto alta qualità Pane</b>	<b>Crema di carote con stelline Bocconcini di pollo pananti (prodotto fresco dorato in forno) Bieta al forno Pane</b>	<b>Spaghetti pomodoro e basilico Platessa gratinata Tris di patate, carote e zucchine Pane</b>
<b>Merenda</b> Dal 27.05.19 al 31.05.19	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Gelato o torta al cioccolato (prodotto fresco)</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Yogurt</b>
<b>4<sup>a</sup> sett.</b> Dal 06.05.19 al 10.05.19	<b>Chifferi al ragù vegetale Montasio o caciotta (a rotazione) Piselli in tegame Pane/ frutta fresca</b>	<b>Gnocchetti sardi alla norma Hamburger di manzo Carote julienne Pane/ frutta fresca o macedonia</b>	<b>Riso alla crema di peperoni gialli Uova sode Zucchine trifolate Pane</b>	<b>Mezze penne al pesto genovese Cosce di pollo al forno Insalata e pomodori Pane</b>	<b>Crema di ceci con farro Polpette di pesce Carote al burro Pane/ frutta fresca</b>
<b>Merenda</b> Dal 03.06.19 al 07.06.19	<b>Frutta fresca</b>	<b>Gelato o ventaglio di pasta sfoglia (prodotto fresco)</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Yogurt</b>

\*= in tali giornate deve essere previsto il 15% di pasta in bianco in aggiunta al menù.

(1)=nel caso le zucchine non fossero reperibili sostituire tale prodotto il mercoledì della 1<sup>a</sup> settimana ed il venerdì della 3<sup>a</sup> settimana con finocchi julienne e carote all'olio.

(2)= porri 40%, patate 30%, cavolfiore 30%.

Le preparazioni saranno prive di besciamella ad esclusione, se necessario, della ricetta "sugo alla mammarosa".



Olio extravergine di oliva  
Passata di pomodoro o pelati  
Legumi secchi  
Frutta  
Ortaggi freschi  
Crackers  
Succo di frutta



IGP  
Speck alto adige  
Mortadella bologna  
Bresaola della valtellina



Parmigiano Reggiano DOP  
Montasio DOP  
Asiago DOP  
Prosciutto cotto parma DOP  
Provolone della valpadana DOP



Banane