

MENU' COMUNE ESTIVO (Mag-Ott)

INFANZIA E PRIMARIA

Comune di Roccastrada (GR)

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Minestra di patate e carote con riso Pizza margherita Frutta di stagione	Pasta all'olio Frittata al formaggio Pomodori in insalata Frutta di stagione	Pasta al ragù Stracchino Insalata di pomodori e cetrioli Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata con p. cotto e formaggio Bietola* all'agro Yogurt alla frutta
Martedì	Insalata di riso Platessa* gratinata Bis di verdure* lesse Frutta di stagione	Pane e pomodoro Ricotta Caponata estiva di verdure Yogurt alla frutta	Minestrone estivo con pastina Arista al latte Patate lesse Gelato	Pasta all'olio Roast-beef Pisellini* all'olio Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione	Vellutata di zucchine con pastina Arista al forno Patate arrosto Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Scaloppine di tacchino agli aromi Ceci all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Tacchino al forno Patate arrosto Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pomodoro Ricotta Insalata con pomodori Frutta di stagione	Insalata di farro Pollo arrosto Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpette di platessa* al forno Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Caciotta dolce Pomodori all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pasta all'olio Frittata di zucchine Carote crude con Mais/lesse** Gelato	Pasta al pomodoro e basilico Polpette di merluzzo* al forno Pisellini* saporiti Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata trippata Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta fredda tricolore (pomodoro, basilico e mozzarella) Sformato di merluzzo* al forno Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione

* i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine

**Variazioni per le scuole dell'infanzia (prosciutto cotto, carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)

Nota al menù:

i suddetti menù sono stati elaborati in conformità alle “Linee d’indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica” (Ministero della Salute, edizione Giugno 2017) con particolare attenzione alle modalità di preparazione e taglio del cibo.

MENU' COMUNE INTERMEDIO (Feb-Apr)

INFANZIA E PRIMARIA Comune di Roccastrada (GR)

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Riso alla parmigiana Petto di pollo al limone Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di patate Insalata mista Yogurt alla frutta	Pasta al ragù vegetale Mozzarella** Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta all'olio Frittata al forno Bis di verdure* lesse Frutta di stagione
Martedì	Passato di ceci con orzo Polpette di merluzzo* al forno Finocchi crudi/lessi** Frutta di stagione	Lasagne al ragù Ricotta Carote prezzemolate Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa* alla mugnaia Finocchi crudi/lessi** Frutta di stagione	Vellutata di piselli* con pasta Asiago DOP Insalata mista Yogurt alla frutta
Mercoledì	Pasta all'olio Frittata al formaggio Insalata verde Dolce/gelato	Pasta all'olio Scaloppine di tacchino al limone Bietola* all'olio Frutta di stagione	Riso al pomodoro Pollo arrosto Insalata verde Frutta	Pasta al pomodoro Tacchino al forno Caponata di verdure Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pomodoro Roast-beef Bietola* saltata Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Arista al forno Patate arrosto Frutta di stagione	Passato di verdure con pastina Pizza margherita Frutta di stagione	Risotto alle verdure Polpettone al forno Pisellini* saltati frutta
Venerdì	Pasta all'ortolana Ricotta Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Merluzzo* gratinato Pisellini* saltati Frutta di stagione	Riso all'olio Frittata trippata Spinaci* all'olio Dolce/gelato	Pasta in salsa rosè Sformato di merluzzo* al forno Bietola* all'olio Frutta di stagione

* i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine

**Variazioni per le scuole dell'infanzia (prosciutto cotto, carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)

Nota al menù:

i suddetti menù sono stati elaborati in conformità alle "Linee d'indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" (Ministero della Salute, edizione Giugno 2017) con particolare attenzione alle modalità di preparazione e taglio del cibo.

MENU' COMUNE INVERNALE (Nov-Gen)

INFANZIA E PRIMARIA Comune di Roccastrada (GR)

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Ravioli burro e salvia Platessa* alla mugnaia Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Riso al pomodoro Frittata di patate Bietola* saltata Frutta di stagione	Riso all'olio Frittata trippata Cavolfiore saltato Yogurt alla frutta	Tortellini al pomodoro Mozzarella Insalata verde Frutta di stagione
Martedì	Pasta al ragù Sformato di patate e formaggio Insalata mista Yogurt alla frutta	Pasta al ragù vegetale Roast-beef Spinaci* all'olio Dolce	Lasagne al ragù Stracchino Verza/cavolo cappuccio all'olio Frutta di stagione	Passato di legumi con pasta Arista al forno Finocchi lessi/crudi** Frutta di stagione
Mercoledì	Passato di verdure con pasta Arista al forno Patate arrosto Frutta di stagione	Crema di zucca gialla con farro Pizza margherita Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di legumi al forno Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Petto di pollo al limone Bietola* saltata Frutta di stagione
Giovedì	Risotto alla parmigiana Pollo arrosto Carote lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Tacchino arrosto Tris di verdure al forno Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpettone al forno Finocchi lessi/crudi** Frutta di stagione	Vellutata di verdure con riso Girelle di frittata con parmigiano Carote crude/lesse** Dolce
Venerdì	Pasta al pomodoro Ricotta Broccoli gratinati Frutta di stagione	Pasta in salsa rosè Polpette di merluzzo* al forno Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Platessa* panata Patate all'olio Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette di merluzzo* al forno Pisellini* saporiti Frutta di stagione

* i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine

**Variazioni per le scuole dell'infanzia (prosciutto cotto, carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)

Nota al menù:

i suddetti menù sono stati elaborati in conformità alle "Linee d'indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" (Ministero della Salute, edizione Giugno 2017) con particolare attenzione alle modalità di preparazione e taglio del cibo.

Menù elaborato da:
Dott.ssa Alessia Ravenni
Dietista, iscritta al n° 13 dell'Ordine TSRM PSTRP di Siena

Alessia Ravenni

MENU' COMUNE ESTIVO (Mag-Ott)

ASILO NIDO

Comune di Roccastrada (GR)

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Minestra di patate e carote con riso Pizza margherita Frutta di stagione	Pasta all'olio Frittata al formaggio Pomodori in insalata Frutta di stagione	Pasta al ragù Stracchino Insalata di pomodori Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata con p. cotto e formaggio Bietola* all'agro Yogurt alla frutta
Martedì	Riso al pomodoro Platessa* gratinata Bis di verdure* lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Ricotta Caponata estiva di verdure Yogurt alla frutta	Minestrone estivo con pastina Arista al latte Patate lesse Gelato	Pasta all'olio Roast-beef Pisellini* all'olio Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto Prosciutto cotto Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Vellutata di zucchine con pastina Arista al forno Patate arrosto Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Scaloppine di tacchino agli aromi Purea di ceci Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Tacchino al forno Patate arrosto Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pomodoro Ricotta Insalata di pomodori Frutta di stagione	Riso all'olio Pollo arrosto Bieta* saporita Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpette di platessa* al forno Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Caciotta dolce Pomodori all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pasta all'olio Frittata di zucchine Carote lesse Gelato	Pasta al pomodoro e basilico Polpette di merluzzo* al forno Pisellini* saporiti Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata trippata Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta fredda tricolore (pomodoro, basilico e mozzarella) Sformato di merluzzo* al forno Carote lesse Frutta di stagione

** i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine*

Nota al menù:

i suddetti menù sono stati elaborati in conformità alle “Linee d’indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica” (Ministero della Salute, edizione Giugno 2017) con particolare attenzione alle modalità di preparazione e taglio del cibo.

MENU' COMUNE INTERMEDIO (Feb-Apr)

ASILO NIDO

Comune di Roccastrada (GR)

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Riso alla parmigiana Petto di pollo al limone Carote lesse Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di patate Finocchi lessi Yogurt alla frutta	Pasta al ragù vegetale Mozzarella Carote lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Frittata al forno Bis di verdure* lesse Frutta di stagione
Martedì	Passato di ceci con orzo Polpette di merluzzo* al forno Finocchi lessi Frutta di stagione	Lasagne al ragù Ricotta Carote prezzemolate Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa* alla mugnaia Finocchi lessi Frutta di stagione	Vellutata di piselli* con pasta Asiago DOP Carote lesse Yogurt alla frutta
Mercoledì	Pasta all'olio Frittata al formaggio Pisellini* saporiti Dolce/gelato	Pasta all'olio Scaloppine di tacchino al limone Bietola* all'olio Frutta di stagione	Riso al pomodoro Pollo arrosto Cavolfiore all'olio/verza all'olio Frutta	Pasta al pomodoro Tacchino al forno Caponata di verdure Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pomodoro Roast-beef Bietola* saltata Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Arista al forno Patate arrosto Frutta di stagione	Passato di verdure con pastina Pizza margherita Frutta di stagione	Risotto alle verdure Polpettone al forno Pisellini* saltati frutta
Venerdì	Pasta all'ortolana Ricotta Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Merluzzo* gratinato Pisellini* saltati Frutta di stagione	Riso all'olio Frittata trippata Spinaci* all'olio Dolce/gelato	Pasta in salsa rosè Sformato di merluzzo* al forno Bietola* all'olio Frutta di stagione

** i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine*

Nota al menù:

i suddetti menù sono stati elaborati in conformità alle “Linee d’indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica” (Ministero della Salute, edizione Giugno 2017) con particolare attenzione alle modalità di preparazione e taglio del cibo.

MENU' COMUNE INVERNALE (Nov-Gen)

ASILO NIDO

Comune di Roccastrada (GR)

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Pasta burro e salvia Platessa* alla mugnaia Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Riso al pomodoro Frittata di patate Bietola* saltata Frutta di stagione	Riso all'olio Frittata trippata Cavolfiore saltato Yogurt alla frutta	Tortellini al pomodoro Ricotta Spinaci* all'olio Frutta di stagione
Martedì	Pasta al ragù Sformato di patate e formaggio Finocchi lessi Yogurt alla frutta	Pasta al ragù vegetale Roast-beef Spinaci* all'olio Dolce	Lasagne al ragù Stracchino Verza/cavolo cappuccio all'olio Frutta di stagione	Passato di legumi con pasta Arista al forno Finocchi lessi Frutta di stagione
Mercoledì	Passato di verdure con pasta Arista al forno Patate arrosto Frutta di stagione	Crema di zucca gialla con farro Pizza margherita Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di legumi al forno Carote lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Petto di pollo al limone Bietola* saltata Frutta di stagione
Giovedì	Risotto alla parmigiana Pollo arrosto Carote lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Tacchino arrosto Tris di verdure al forno Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpettone al forno Finocchi lessi Frutta di stagione	Vellutata di verdure con riso Girelle di frittata con parmigiano Carote lesse Dolce
Venerdì	Pasta al pomodoro Ricotta Broccoli gratinati Frutta di stagione	Pasta in salsa rosè Polpette di merluzzo* al forno Carote lesse Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Platessa* panata Patate all'olio Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette di merluzzo* al forno Pisellini* saporiti Frutta di stagione

** i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine*

Nota al menù:

i suddetti menù sono stati elaborati in conformità alle “Linee d’indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica” (Ministero della Salute, edizione Giugno 2017) con particolare attenzione alle modalità di preparazione e taglio del cibo.

Menù elaborato da:
Dott.ssa Alessia Ravenni
Dietista, iscritta al n° 13 dell’Ordine TSRM PSTRP di Siena

Alessia Ravenni