



SCUOLA DELL'INFANZIA - INTEGRATO "Santa Teresa del Bambin Gesù" LUMIGNANO

La cucina della nostra scuola è dotata delle più moderne attrezzature per la preparazione dei cibi, curata da una cuoca esperta, per rispondere alle diverse esigenze.

Il pranzo a scuola ha un alto valore educativo e nutrizionale. Offre la possibilità di acquisire corrette abitudini alimentari attraverso la variata proposta di menù, educare al gusto, nel rispetto degli standard calorici dei pasti per coprire in modo equilibrato il fabbisogno nutrizionale.

La sicurezza igienico-sanitaria è alla base della preparazione dei pasti, nel rispetto di tutte le norme previste. I pasti sono preparati secondo il sistema di analisi dei rischi e di controllo **HACCP** detto anche "**Sistema di Autocontrollo della preparazione degli alimenti**".

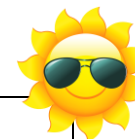
Il sistema di autocontrollo pone particolare attenzione alla qualità delle derrate alimentari, dei fornitori, dei controlli e della formazione del personale. Sono privilegiati i metodi di cottura semplice per ridurre al minimo le modificazioni chimico- fisiche che possono incidere sul valore nutritivo degli alimenti, con l'abbondanza di alimenti di origine vegetale. Sono presenti anche prodotti a denominazione di origine protetta (**D.O.P.**) e prodotti provenienti da agricoltura biologica. Si accolgono richieste di particolari diete (**bambino allergico e/o intollerante**) mediante presentazione di certificato medico. Il menù è predisposto secondo le indicazioni e sotto la supervisione di una nutrizionista dell' **ULSS**.

Sono previsti **2 menù stagionali** suddivisi in **4 settimane** a rotazione. Il pasto è comprensivo del pane comune e integrale.

- Per l'infanzia, i **COMPLEANNI** si festeggiano una volta al mese, raggruppando tutti i compleanni del mese.
- Per il nido, ogni bambino festeggia il proprio **COMPLEANNO** individualmente, preparando il dolce o i biscotti insieme ai compagni del nido, alle educatrici e la cuoca il giorno prima.
- Occasionalmente possono esserci piccole variazioni del menù in dipendenza della disponibilità dei prodotti freschi o dei cereali disponibili.
- Per i bambini del nido da 3 a 12 mesi, periodo dello svezzamento, il menù è scelto in accordo con i genitori.



NIDO INTEGRATO 12-36 MESI
PRIMAVERA – ESTATE ANNO EDUCATIVO 2021/2022



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^	PASTA AL POMODORO UOVA SODE VERDURA COTTA	<i>(PIATTO UNICO)</i> PASTA INTEGRALE AL POMODORO LENTICCHIE O FAGIOLI AL POMODORO VERDURA CRUDA	PASTINA IN BRODO VEGETALE PETTO DI POLLO PATATE E VERDURA COTTA	RISOTTO CON ZUCCHINE FORMAGGI MISTI VERDURA CRUDA	<i>(PIATTO UNICO)</i> MERLUZZO AL FORNO PURE' E PISELLI VERDURA CRUDA DOLCE DA FORNO
2^	CREMA DI ZUCCHINE CON ORZO O RISO FORMAGGIO PATATE ALL'OLIO	<i>(PIATTO UNICO)</i> GNOCCHI AL RAGU' DI CARNI BIANCHE VERDURA CRUDA	RISOTTO CON VERDURA DI STAGIONE FRITTATA VERDURA COTTA	<i>(PIATTO UNICO)</i> ARISTA DI MAIALE AL LATTE PISELLI E PATATE ALL'OLIO VERDURA CRUDA	PASTA AL POMODORO E BASILICO POLPETTINE DI PESCE AL FORNO VERDURA COTTA
3^	RISO O FARRO AL POMODORO VERDURA CRUDA (FAGIOLI ALL'OLIO)	<i>(PIATTO UNICO)</i> PASTA CON CREMA DI PORRI, ZUCCHINE E RICOTTA VERDURA CRUDA	PASTINA IN BRODO VEGETALE HAMBURGER PATATE AL FORNO VERDURA COTTA	<i>(PIATTO UNICO)</i> RISOTTO CON PISELLI E PROSCIUTTO VERDURA CRUDA	PASSATO DI VERDURE CON PASTINA FILETTO DI PLATESSA DORATO AL FORNO PATATE ALL' OLIO O PURE'
4^	PASTA CON OLIO E PARMIGIANO FORMAGGI MISTI VERDURA CRUDA	<i>(PIATTO UNICO)</i> PASTA E FAGIOLI AL POMODORO VERDURA CRUDA	CREMA DI CAROTE CON PASTINA BASTONCINI DI PESCE PATATE ALL'OLIO O PURE'	RISOTTO CON VERDURE ROTOLO DI TACCHINO VERDURA COTTA (SPINACI)	PASTINA IN BRODO VEGETALE PIZZA MARGHERITA VERDURA CRUDA

IL PASTO E' COMPRENSIVO DI PANE COMUNE O INTEGRALE, PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI VERRANNO USATE PREFERIBILMENT VERDURE DI STAGIONE





NIDO INTEGRATO 12-36 MESI
AUTUNNO – INVERNO ANNO EDUCATIVO 2021/2022

		MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^	PASTA AL POMODORO UOVA SODE VERDURA COTTA	<i>(PIATTO UNICO)</i> PASTA INTEGRALE L POMODORO LENTICCHIE O FAGIOLI AL POMODORO VERDURA CRUDA	PASTINA IN BRODO VEGETALE PETTO DI POLLO PATATE E VERDURA COTTA	RISOTTO CON ZUCCA FORMAGGI MISTI VERDURA CRUDA	<i>(PIATTO UNICO)</i> MERLUZZO AL FORNO PURE' E POLENTA VERDURA CRUDA DOLCE DA FORNO
2^	CREMA DI CAROTE E PATATE CON ORZO FORMAGGIO VERDURA COTTA FA	<i>(PIATTO UNICO)</i> GNOCCHI AL RAGU' DI CARNI BIANCHE VERDURA CRUDA YOGURT	RISO AL POMODORO FRITTATA VERDURA COTTA	<i>(PIATTO UNICO)</i> POLPETTINE AL SUGO PISELLI E PATATE ALL'OLIO VERDURA CRUDA	PASTA ALL'OLIO E GRANA POLPETTINE DI PESCE AL FORNO VERDURA COTTA
3^	RISO O FARRO AL POMODORO VERDURA COTTA (FAGLIOLI ALL'OLIO)	<i>(PIATTO UNICO)</i> PASTA CON CREMA DI PORRI E PROSCIUTTO VERDURA CRUDA	PASTINA IN BRODO VEGETALE FORMAGGIO PATATE AL FORNO VERDURA COTTA	<i>(PIATTO UNICO)</i> SPEZZATINO CON POLENTA E PATATE ALL'OLIO VERDURA CRUDA	CREMA DI ZUCCA E PATATE CON RISO FILETTO DI PLATESSA DORATO AL FORNO VERDURA COTTA
4^	PASTA CON OLIO E PARMIGIANO FORMAGGI MISTI VERDURA CRUDA	<i>(PIATTO UNICO)</i> PASTA E FAGIOLI VERDURA CRUDA	CREMA DI CAROTE CON PASTINA BASTONCINI DI PESCE PATATE ALL'OLIO O PURE' RISOTTO CON VERDURE	RISOTTO CON VERDURE ROTOLO DI TACCHINO VERDURA COTTA (SPINACI)	RISO IN BRODO VEGETALE PIZZA MARGHERITA VERDURA CRUDA

IL PASTO E' COMPRENSIVO DI PANE COMUNE O INTEGRALE, PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI VERRANNO USATE PREFERIBILMENTE VERDURE DI STAGIONE



SCUOLA DELL' INFANZIA
PRIMAVERA-ESTATE ANNO SCOLASTICO 2021/2022



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^	PASTA AL POMODORO UOVA SODE VERDURA COTTA	PASTA INTEGRALE AL POMODORO LENTICCHIE O FAGIOLI AL POMODORO VERDURA CRUDA	PASTINA IN BRODO VEGETALE PETTO DI POLLO PATATE E VERDURA COTTA	RISOTTO CON ZUCCHINE FORMAGGI MISTI VERDURA CRUDA	<i>(PIATTO UNICO)</i> MERLUZZO AL FORNO PURE' E PISELLI VERDURA CRUDA
2^	CREMA DI ZUCCHINE CON ORZO O RISO FORMAGGIO PATATE ALL'OLIO	<i>(PIATTO UNICO)</i> GNOCCHI AL RAGU' DI CARNI BIANCHE VERDURA CRUDA	RISOTTO CON VERDURE DI STAGIONE FRITTATA VERDURA COTTA	<i>(PIATTO UNICO)</i> ARISTA DI MAIALE AL LATTE PISELLI VERDURA CRUDA	PASTA AL POMODORO E BASILICO POLPETTINE DI PESCE AL FORNO VERDURA COTTA
3^	RISO O FARRO AL POMODORO VERDURA CRUDA (FAGIOLI ALL'OLIO)	<i>(PIATTO UNICO)</i> PASTA CON CREMA DI PORRI, ZUCCHINE E RICOTTA VERDURA CRUDA	PASTINA IN BRODO VEGETALE HAMBURGER PATATE AL FORNO VERDURA COTTA	<i>(PIATTO UNICO)</i> RISOTTO CON PISELLI E PROSCIUTTO VERDURA CRUDA	PASSATO DI VERDURE CON PASTINA FILETTO DI PLATESSA DORATO AL FORNO PATATE ALL' OLIO O PURE'
4^	PASTA CON OLIO E PARMIGIANO FORMAGGI MISTI VERDURA CRUDA	<i>(PIATTO UNICO)</i> PASTA E FAGIOLI AL POMODORO VERDURA CRUDA	CREMA DI CAROTE CON PASTINA BASTONCINI DI PESCE PATATE ALL'OLIO O PURE'	RISOTTO CON VERDURE ROTOLO DI TACCHINO VERDURA COTTA (SPINACI)	<i>(PIATTO UNICO)</i> PIZZA MARGHERITA VERDURA CRUDA DOLCE DA FORNO

IL PASTO E' COMPRENSIVO DI PANE COMUNE O INTEGRALE, PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI VERRANNO USATE PREFERIBILMENT VERDURE DI STAGIONE





SCUOLA DELL' INFANZIA
AUTUNNO – INVERNO ANNO SCOLASTICO 2021/2022



	LUNEDI	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^	PASTA AL POMODORO UOVA SODE VERDURA COTTA	<i>(PIATTO UNICO)</i> PASTA INTEGRALE AL POMODORO LENTICCHIE O FAGIOLI AL POMODORO VERDURA CRUDA	PASTINA IN BRODO VEGETALE PETTO DI POLLO PATATE E VERDURA COTTA	RISOTTO CON ZUCCA FORMAGGI MISTI VERDURA CRUDA	<i>(PIATTO UNICO)</i> MERLUZZO AL FORNO PURE' E POLENTA VERDURA CRUDA DOLCE DA FORNO
2^	CREMA DI CAROTE E PATATE CON ORZO FORMAGGIO VERDURA COTTA	<i>(PIATTO UNICO)</i> GNOCCHI AL RAGU' DI CARNI BIANCHE VERDURA CRUDA	RISO AL POMODORO FRITTATA VERDURA COTTA	<i>(PIATTO UNICO)</i> POLPETTINE AL SUGO PISELLI E PATATE ALL'OLIO VERDURA CRUDA	PASTA ALL'OLIO E GRANA POLPETTINE DI PESCE AL FORNO VERDURA COTTA
3^	RISO O FARRO AL POMODORO VERDURA COTTA (FAGIOLI ALL'OLIO)	<i>(PIATTO UNICO)</i> PASTA CON CREMA DI PORRI E PROSCIUTTO VERDURA CRUDA	PASTINA IN BRODO VEGETALE FORMAGGIO PATATE AL FORNO VERDURA COTTA	<i>(PIATTO UNICO)</i> SPEZZATINO CON POLENTA E PATATE ALL'OLIO VERDURA CRUDA	CREMA DI ZUCCA E PATATE CON RISO FILETTO DI PLATESSA DORATO AL FORNO VERDURA COTTA
4^	PASTA CON OLIO E PARMIGIANO FORMAGGI MISTI VERDURA CRUDA	<i>(PIATTO UNICO)</i> PASTA E FAGIOLI VERDURA CRUDA	CREMA DI CAROTE CON PASTINA BASTONCINI DI PESCE PATATE ALL'OLIO O PURE'	RISOTTO CON VERDURE ROTOLO DI TACCHINO VERDURA COTTA (SPINACI)	<i>(PIATTO UNICO)</i> PIZZA MARGHERITA VERDURA CRUDA DOLCE DA FORNO

IL PASTO E' COMPRENSIVO DI PANE COMUNE O INTEGRALE, PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI VERRANNO USATE PREFERIBILMENT VERDURE DI STAGIONE



MERENDE

ANNO EDUCATIVO/SCOLASTICO 2021/2022

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^	MATTINO FRUTTA FRESCA	MATTINO FRUTTA FRESCA	MATTINO FRUTTA FRESCA	MATTINO FRUTTA FRESCA	MATTINO FRUTTA FRESCA
	POMERIGGIO LATTE E PANE	POMERIGGIO YOGURT	POMERIGGIO MUOSSE DI FRUTTA	POMERIGGIO PANE E MARMELLATA	POMERIGGIO DOLCE DA FORNO
2^	MATTINO FRUTTA FRESCA	MATTINO FRUTTA FRESCA	MATTINO FRUTTA FRESCA	MATTINO FRUTTA FRESCA	MATTINO FRUTTA FRESCA
	POMERIGGIO MOUSSE DI FRUTTA	POMERIGGIO GELATO/BUDINO	POMERIGGIO YOGURT	POMERIGGIO DOLCE DA FORNO	POMERIGGIO PANE E MARMELLATA
3^	MATTINO FRUTTA FRESCA	MATTINO FRUTTA FRESCA	MATTINO FRUTTA FRESCA	MATTINO FRUTTA FRESCA	MATTINO FRUTTA FRESCA
	POMERIGGIO MOUSSE DI FRUTTA	POMERIGGIO YOGURT	POMERIGGIO PANE E MARMELLATA	POMERIGGIO BUDINO	POMERIGGIO LATTE E PANE
4^	MATTINO FRUTTA FRESCA	MATTINO FRUTTA FRESCA	MATTINO FRUTTA FRESCA	MATTINO FRUTTA FRESCA	MATTINO FRUTTA FRESCA
	POMERIGGIO LATTE E PANE	POMERIGGIO YOGURT	POMERIGGIO MOUSSE DI FRUTTA	POMERIGGIO PANE E MARMELLATA	POMERIGGIO DOLCE DA FORNO

BEVANDE SOMMINISTRATE: ACQUA