



## SCUOLA DELL' INFANZIA- NIDO 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.



**SCUOLA DELL' INFANZIA**  
**PRIMAVERA-ESTATE**  
**ANNO SCOLASTICO 2020/2021**



	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1^</b>	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
<b>2^</b>	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
<b>3^</b>	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'
<b>4^</b>	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 2020/2021**



	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1^</b>	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
<b>2^</b>	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
<b>3^</b>	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
<b>4^</b>	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**





**NIDO INTEGRATO 12-36 MESI**

**PRIMAVERA - ESTATE  
ANNO EDUCATIVO 2020/2021**



	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1^</b>	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
<b>2^</b>	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
<b>3^</b>	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'
<b>4^</b>	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' COMPRESIVO 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 2020/2021**



	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1^</b>	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
<b>2^</b>	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
<b>3^</b>	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
<b>4^</b>	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 PREFERIBILMENT VERDURE DI STAGIONE**



**MERENDE**

**ANNO SCOLASTICO 2020/2021**

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

**BEVANDE SOMMINISTRATE: ACQUA E SUCCO**