

SCUOLA DELL'INFANZIA “ DON P. FRENADEMEZ” CORTINA D'AMPEZZO (BL)
MENU' 2017/ 2018

2017/2018	1^settimana	2^settimana	3^settimana	4^settimana	5^settimana
Lunedì	insalata di cappucci gnocchi alla romana pane frutta	insalata di pomodori e mais risotto allo zafferano formaggio grana e stracchino pane	speatzle di spinaci prosciutto cotto piselli pane	penne al pomodoro uova strapazzate con peperoni al forno pane	carote cannelloni di ricotta e spinaci pane frutta
Martedì	insalata di finocchi cotolette di pollo al forno patate pane	farfalle al pomodoro arrosto al latte insalata mista pane frutta	insalata di valeriana pizza margherita gelato	insalata di spinacetti polpette di carne al pomodoro polenta pane frutta	vellutata di zucca arrosto di tacchino purè pane frutta
Mercoledì	insalata di carote canederli di spinaci e formaggio frutta pane	insalata di rape rosse lasagne con ragù di carne pane frutta	vellutata di verdure spezzatino di manzo patate pane frutta	crema di legumi con crostini formaggi grana e ricotta fagiolini pane	risotto al pomodoro frittata zucchine e carote trifolate pane
Giovedì	zucchine trifolate fusilli integrali con pomodoro e basilico formaggio latteria pane	minestra di riso e patate uova sode cavolfiori gratinati pane	spinaci saltati con parmigiano gnocchi di patate con ragù pane frutta	risotto di verdure insalata di cappucci bocconcini di pollo al limone pane	orecchiette al pesto formaggio broccoli al vapore pane
Venerdì	minestrina cotoletta di platessa al forno cavolo romano e carote al forno pane	pinzimonio di carote finocchi pasta al sugo di pesce pane frutta	pasta in bianco polpette di pesce cappucci pane	pastina in brodo vitello di mare alla pizzaiola con olive insalata pane frutta	stelline in brodo salmone al forno patate lesse insalata verde frutta

- Nella preparazione dei piatti vengono usati olio italiano extravergine di oliva, parmigiano reggiano, prosciutto cotto senza polifosfati; latte e formaggi a km 0 se disponibili, uova biologiche, sale fino e grosso iodati; speatzle, canederli, gnocchi di patate e brodo vengono realizzati direttamente dalla cucina (senza l'utilizzo di prodotti confezionati).
- Il pane potrà essere bianco, ai cereali, integrale o al kamut orzo farro