



Menù Scuole Infanzia "Muzzolon" Comune di Cornedo

Inizio Scuole

Anno Scolastico 2023-2024

		PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	DESSERT
Dall' 11 al 15 Settembre	<i>LUN.</i>	Pasta al salmone		Zucchine al tegame \ Carote julienne	Yogurt alla frutta
	<i>MAR.</i>		Arrosto di tacchino al forno	Patate al forno \ Insalata e pomodori	Dolce da forno
	<i>MER.</i>	Insalata di riso	Uova sode	Spinaci alla parmigiana	Frutta fresca
	<i>GIO.</i>	Pasta al pomodoro e basilico	Fagioli all'uccelletto	Insalata e mais	Frutta fresca
	<i>VEN.</i>	Crema di carote con crostini	Formaggio caciotta	Fagiolini al tegame	Frutta fresca
Dal 18 al 22 Settembre	<i>LUN.</i>	Pasta al ragù di manzo		Bieta all'olio \ Insalata e cappuccio viola	Gelato
	<i>MAR.</i>	Pasta integrale al pesto delicato	Piselli al tegame	Carote julienne	Frutta fresca
	<i>MER.</i>	Passato di verdure con riso	Merluzzo gratinato al forno	Patate all'olio	Budino
	<i>GIO.</i>		Bocconcini di pollo	Riso all'olio \ Insalata e pomodori	Yogurt alla frutta
	<i>VEN.</i>	Pasta al sugo vegetale	Prosciutto cotto	Carote baby all'olio	Frutta fresca
Dal 25 al 29 Settembre	<i>LUN.</i>	Crema di zucchine con orzo	Straccetti di pollo	Purè di patate	Frutta fresca
	<i>MAR.</i>	Riso al pomodoro	Merluzzo gratinato al forno	Insalata verde	Frutta fresca
	<i>MER.</i>	Pizza margherita		Carote al tegame \ Insalata e fagioli	Yogurt alla frutta
	<i>GIO.</i>	Pasticcio di lasagne al forno		Fagiolini all'olio \ Cappuccio julienne	Budino
	<i>VEN.</i>	Pasta con pomodorini	Ceci in umido	Insalata e carote julienne	Mousse di frutta
Dal 2 al 6 Ottobre	<i>LUN.</i>	Riso al sugo vegetale	Fagioli al prezzemolo	Carote al tegame	Frutta fresca
	<i>MAR.</i>	Pasta al ragù di carni bianche		Fagiolini al tegame \ Insalata e mais	Yogurt alla frutta
	<i>MER.</i>	Crema di carote con farro	Merluzzo gratinato al basilico	Polenta	Mousse di frutta
	<i>GIO.</i>		Spezzatino di maiale	Patate all'olio \ Carote julienne	Dolce da forno
	<i>VEN.</i>	Pasta al pomodoro e origano	Frittata al forno	Spinaci alla parmigiana	Frutta fresca
Dal 9 al 13 Ottobre	<i>LUN.</i>	Pasta alla crema di zucchine e ricotta	Bastoncini di merluzzo al forno	Carote al tegame	Frutta fresca
	<i>MAR.</i>	Pasta al pomodoro e basilico	Bocconcini di pollo	Insalata verde	Mousse di frutta
	<i>MER.</i>		Arrosto di tacchino al forno	Patate al forno \ Cappuccio julienne	Dolce da forno
	<i>GIO.</i>	Minestra di pasta e fagioli	Formaggio asiago	Fagiolini all'olio	Frutta fresca
	<i>VEN.</i>	Pizza margherita		Broccoli al tegame \ Carote julienne	Yogurt alla frutta

I giorni evidenziati in grassetto corrispondono alle giornate di PIATTO UNICO

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto

In questa giornata è prevista la fornitura di pane integrale

Si specifica che il menù prevede tutti i contorni descritti (se presenti due contorni, vengono forniti entrambi).
Viene inoltre fornita frutta fresca a metà mattina e merenda a metà pomeriggio.



Menù Scuole Infanzia "Muzzolon" Comune di Cornedo

Inizio Scuole

Anno Scolastico 2023-2024

		<i>PRIMI PIATTI</i>	<i>SECONDI PIATTI</i>	<i>CONTORNI</i>	<i>DESSERT</i>
Dal 16 al 20 Ottobre	<i>LUN.</i>		Straccetti di pollo	Polenta \ Cappuccio julienne	Dolce da forno
	<i>MAR.</i>	Pasta al pomodoro e ricotta		Zucchine gratinate \ Insalata e radicchio	Budino
	<i>MER.</i>	Pasta al pomodoro e basilico	Frittata al forno	Bieta al tegame	Mousse di frutta
	<i>GIO.</i>	Riso alla crema di zucca	Piselli al tegame	Carote julienne	Frutta fresca
	<i>VEN.</i>	Passato di verdure con crostini	Merluzzo gratinato al basilico	Patate all'olio	Frutta fresca
Dal 23 al 27 Ottobre	<i>LUN.</i>	Pasta al pomodoro e basilico	Merluzzo gratinato al forno	Spinaci alla parmigiana	Frutta fresca
	<i>MAR.</i>	Crema di zucca con orzo	Polpette di manzo al forno	Purè di patate	Frutta fresca
	<i>MER.</i>		Bocconcini di tacchino	Riso all'olio \ Carote julienne	Budino
	<i>GIO.</i>	Pizza margherita		Zucchine al tegame \ Insalata verde	Yogurt alla frutta
	<i>VEN.</i>	Pasta integrale al pesto delicato	Lenticchie in umido	Insalata e mais	Frutta fresca
Dal 30 Ottobre al 3 Novembre	<i>LUN.</i>	Minestra di pasta e fagioli	Prosciutto cotto	Fagiolini al tegame	Frutta fresca
	<i>MAR.</i>		Straccetti di pollo	Riso all'olio \ Insalata e carote julienne	Yogurt alla frutta
	<i>MER.</i>	Spatzle al burro e salvia	Piselli al tegame	Cappuccio julienne	Frutta fresca
	<i>GIO.</i>	Pasta al pomodoro e basilico	Merluzzo gratinato al forno	Carote baby all'olio	Frutta fresca
	<i>VEN.</i>	Pasticcio di lasagne al forno		Bieta al tegame \ Insalata e finocchio julienne	Dolce da forno
Dal 6 al 10 Novembre	<i>LUN.</i>		Spezzatino di manzo	Polenta \ Carote julienne	Yogurt alla frutta
	<i>MAR.</i>	Pasta al pomodoro e basilico	Piselli al tegame	Insalata e mais	Frutta fresca
	<i>MER.</i>	Passato di verdure con crostini	Bocconcini di pollo	Patate all'olio	Frutta fresca
	<i>GIO.</i>	Riso all'ortolana	Formaggio ricotta	Spinaci al tegame	Frutta fresca
	<i>VEN.</i>	Pasta al salmone		Carote al tegame \ Insalata e radicchio	Budino
Dal 13 al 17 Novembre	<i>LUN.</i>	Pasta al ragù di carni bianche	Spezzatino di maiale	Finocchi gratinati \ Insalata e cappuccio viola	Dolce da forno
	<i>MAR.</i>		Spezzatino di maiale	Patate all'olio \ Insalata verde	Budino
	<i>MER.</i>	Pasta alla crema di zucca	Fagioli all'uccelletto	Insalata e mais	Frutta fresca
	<i>GIO.</i>	Passato di verdure con farro	Bastoncini di merluzzo al forno	Fagiolini al tegame	Frutta fresca
	<i>VEN.</i>	Riso alla milanese	Frittata al formaggio	Cappuccio julienne	Mousse di frutta

I giorni evidenziati in grassetto corrispondono alle giornate di PIATTO UNICO

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto

In questa giornata è prevista la fornitura di pane integrale

Si specifica che il menù prevede tutti i contorni descritti (se presenti due contorni, vengono forniti entrambi).
Viene inoltre fornita frutta fresca a metà mattina e merenda a metà pomeriggio.