

MENU SETTIMANALE

SCUOLA INFANZIA “DON ANTONIO ADAMI”

ISOLA DELLA SCALA – Verona

PRIMAVERA - ESTATE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I Settimana	Pasta Pomodoro Prosciutto Cotto Al naturale Insalata mista	Minestra vegetale Bistecche tacchino ai ferri Verdure lessate	Pasta al sugo Formaggio insalata	Brodo di carne con pastina Fettine di bollito con pearà Verdura cotta	Risotto all'ortolana Frittata Carote - insalata
II Settimana	Verdure miste Pizza Macedonia	Pastina in brodo Sminuzzata di pollo con le olive Verdura fresca	Riso all'olio Prosciutto cotto al naturale Spinaci – insalata	Pasta al pomodoro Filetto di sogliola dorata al forno Purè Verdure miste	Vellutata con crostini Formaggio Insalata mista
III Settimana	Minestra vegetale Polpette di carne Verdure lessate	Bocconcini di manzo in umido Polenta Insalata mista	Pasta con zucchine Formaggi misti Fagiolini – insalata	Bruschetta al pomodoro Risotto all'isolana Frutta fresca	Pasta all'olio Bastoncini di pesce al forno Insalata mista
IV Settimana	Risotto con zucca o funghi Uova sode Carote - insalata	Passato di verdura con riso Crocchette di nasello Insalata mista	Pasta olio – grana Bistecca alla pizzaiola Cappuccino - insalata	Minestra vegetale Prosciutto cotto al naturale Verdure lessate	Pizza Frutta fresca



MENU SETTIMANALE
SCUOLA INFANZIA "DON ANTONIO ADAMI"
ISOLA DELLA SCALA – Verona

AUTUNNO - INVERNO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I Settimana	Pasta Pomodoro Prosciutto Cotto Al naturale Insalata mista	Minestra vegetale Bistecca di tacchino ai ferri Verdure lessate	Pasta al tonno formaggi Cappucci -Insalata	Insalata – pomodori Spaghetti alla "carbonara" Frutta fresca	Risotto all'ortolana Frittata Carote - insalata
II Settimana	Verdure miste Pizza Macedonia	Pastina in brodo Insalata di tacchino al limone Pomodoro cappucci	Riso all'olio Prosciutto cotto al naturale Carote	Pasta al pomodoro Cotolette di mare al forno Purè Verdure miste	Crema di verdure con riso Formaggio Insalata mista
III Settimana	Minestra vegetale Polpette di carne Verdure lessate	Spezzatino di tacchino con Polenta Verdure fresche	Pasta alle verdure Formaggi misti Fagiolini – insalata	Bruschetta al pomodoro Risotto all'isolana Frutta fresca	Pasta all'olio Bastoncini di pesce al forno Insalata mista
IV Settimana	Pasta con piselli Uova sode Carote - pomodori	Pane Hamburger Pomodori insalata	Pasta olio – grana Crocchette di nasello Insalata mista	Minestra vegetale Prosciutto cotto al naturale Verdure lessate	Pizza Frutta fresca O gelato

Piatti diversi vengono preparati di volta in volta in relazione alle esigenze dei bambini con allergie e intolleranze e che abbiano presentato certificato medico. L'attenzione nella preparazione dei piatti viene riservata anche per motivazioni di tipo religioso – culturale (bambini indiani o musulmani).

