

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore: Dott. Giovanni Sandri

Prot. n 65501

Valeggio sul Mincio, 25. 11. 2015

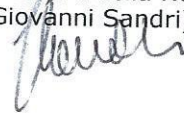
Spett.le
Scuola dell'infanzia "Maria Ausiliatrice"
Via San Martino, 16 – Forette
37068 Vigasio (VR)

OGGETTO: Vidimazione menù mense scolastiche.
Menù inverno 2015-2016 della scuola dell'infanzia "Maria Ausiliatrice".

Si riscontra la sua del 13 novembre 2015 (ns. prot. n. 63233 del 13 nov 2015) per inviare in allegato il menù per la mensa in oggetto indicata, debitamente vidimato dallo scrivente Servizio con preghiera di esporlo nella struttura di riferimento.

A disposizione per eventuali chiarimenti, si porgono distinti saluti.

Il Responsabile del Servizio
Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
(Dott. Giovanni Sandri)



MC/cm



PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA	QUINTA SETTIMANA
<u>LUNEDÍ</u> PASTA OLIO E GRANA POLPETTONE DI CARNE MISTA VERDURA COTTA E CRUDA	<u>LUNEDÍ</u> PASTA AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO VERDURA COTTA E CRUDA	<u>LUNEDÍ</u> RISO CON CARNE UOVA SODE VERDURA COTTA E CRUDA	<u>LUNEDÍ</u> PASTA OLIO E GRANA MACINATO O POLPETTE DI MANZO VERDURA COTTA E CRUDA	<u>LUNEDÍ</u> PASTA AL POMODORO COSCE DI POLLO AL FORNO VERDURA COTTA E CRUDA
<u>MARTEDÍ</u> RISO CON LA ZUCCA FORMAGGIO ASIAGO VERDURA COTTA E CRUDA	<u>MARTEDÍ</u> PASTINA IN BRODO DI CARNE BRUSCHETTE AL POMODORO E MOZZARELLA VERDURA COTTA E CRUDA	<u>MARTEDÍ</u> POLENTA CON SPEZZATINO DI MANZO E VERDURE PATATE VERDURA CRUDA	<u>MARTEDÍ</u> MINESTRA DI PATATE UOVA STRAPAZZATE VERDURA COTTA E CRUDA	<u>MARTEDÍ</u> PASTA E CECI SCAGLIE DI GRANA VERDURA COTTA E CRUDA
<u>MERCOLEDÍ</u> PASSATO DI VERDURA CON PASTA UOVA STRAPAZZATE VERDURA COTTA E CRUDA	<u>MERCOLEDÍ</u> RISO CON LE ZUCCHINE BOCCONCINI DI MOZZARELLA VERDURA COTTA E CRUDA	<u>MERCOLEDÍ</u> PASTA AI FORMAGGI POLPETTE DI PESCE VERDURA COTTA E CRUDA	<u>MERCOLEDÍ</u> RISO ALLA PARMIGGIANA ROTOLO DI POLLO O CONIGLIO VERDURA COTTA E CRUDA	<u>MERCOLEDÍ</u> PASTINA IN BRODO DI CARNE CARNE LESSA CON SALSA DI PANE VERDURA CRUDA
<u>GIOVEDÍ</u> TORTELLINI AL BURRO FUSO E SALVIA FESA DI TACCHINO VERDURA COTTA E CRUDA	<u>GIOVEDÍ</u> PASTA AL PESTO HAMBURGER DI POLLO VERDURA COTTA E CRUDA	<u>GIOVEDÍ</u> PASSATO DI VERDURA CON PASTA STRACCETTI DI TACCHINO ALLE ERBETTE VERDURA COTTA E CRUDA	<u>GIOVEDÍ</u> LASAGNE AL FORNO CON IL RAGÚ VERDURA COTTA E CRUDA	<u>GIOVEDÍ</u> RISO CON ASPARAGI FILETTO DI NASELLO AL VAPORE VERDURA COTTA E CRUDA
<u>VENERDÍ</u> PASTA AL SUGO DI VERDURA BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO VERDURA COTTA E CRUDA	<u>VENERDÍ</u> CREMA DI VERDURA E LEGUMI CON CROSTINI TONNO AL NATURALE VERDURA COTTA E CRUDA	<u>VENERDÍ</u> PASTA AL RAGÚ FORMAGGIO MORBIDO VERDURA COTTA E CRUDA	<u>VENERDÍ</u> PASTA AL SUGO DI VERDURA SEPPIOLINE AL VAPORE VERDURA COTTA E CRUDA	<u>VENERDÍ</u> PIZZA MARGHERITA O FOCACCIA AL PROSCIUTTO VERDURA COTTA E CRUDA



-Le verdure vengono scelte in base alla stagionalità e alla disponibilità del fornitore locale (a km 0) e sono quindi specificate nel menù giornaliero appeso in entrata.

-Le cotture dei cibi sono fatte al vapore, in umido, o al forno con il minimo quantitativo di grassi aggiunti.

-Il menù può essere variato per motivi derivanti dalla fornitura della cucina.

-Occasionalmente verrà servito ai bambini il dolce fatto in giornata dalla cuoca: torta di mele, torta al cioccolato, torta allo yogurt, torta paradiso, budino, macedonia di frutta.

MERENDA DI METÀ MATTINO: frutta fresca per 3 giorni la settimana e per i rimanenti 2 (giorni della psicomotricità) merenda secca (grissini, crackers, schiacciatine)

MERENDA DEL POMERIGGIO: latte con biscotti o fette biscottate, tè con pane dolce al latte o biscotti, pane dolce al latte, pane comune con marmellata, succo, acqua, yogurt, frutta fresca (mercoledì e giovedì).