



Menù invernale Scuola infanzia veicolato A.s. 23-24

1. 08.02.24: crema di cavolfiori; 09.02.24 – 08.03.24: riso con fondi di carciofo; 11.01.24-07.03.24: crema di porri; 12.01.24: riso al cavolfiore
2. Patate al forno 08.02.24 e 07.03.24; patate all'olio 11.01.24
3. 06.12.23 radicchio variegato e iceberg; 17.01.24 gentile e iceberg; 14.02.24 radicchio variegato e gentile
4. 13.12.23 e 24.01.24: crema di zucca con risoni; 21.02.24: crema di verdura con crostini
5. Prosciutto cotto il 18.12.23 – fesa di tacchino il 29.01.24 – mortadella Bologna IGP il 26.02.24. Tutti i prosciutti/salumi saranno serviti a fette
6. Polpette/Hamburger con apporto proteico di origine animale ridotto. Polpette il 20.12.23 e il 28.02.24 – Hamburger il 31.01.24
7. Caciotta il 21.12.23 e il 29.02.24 – provolone dolce il 01.02.24
8. Nel caso le zucchine non siano reperibili, sostituire tale prodotto con fagiolini all'olio
9. Il muffin deve essere prodotto con solo uso di aroma naturale di vaniglia

Le preparazioni saranno prive di besciamella ad esclusione se necessario della ricetta "sugo alla mammarosa".

Lo yogurt in vasetto sarà fornito con cucchiaino monouso biodegradabile qualora non fosse possibile utilizzare i cucchiaini in acciaio in dotazione alle scuole. Tutti i dolci saranno preparati freschi, non è consentito l'utilizzo di prodotti confezionati.

Comune di Padova



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 08.01.24 al 12.01.24 Dal 05.02.24 al 09.02.24 Dal 04.03.24 al 08.03.24 Merenda mattino:	Crema di lenticchie rosse decorticate con tempesta Mozzarella Radicchio variegato Pane Frutta fresca	Mezze penne al burro Filetto di merluzzo gratinato con fettine di limone Carote a bastoncino Pane Frutta fresca	Crema di carote con orzo Straccetti di manzo Finocchi julienne Pane Frullato di frutta 100%	Crema di verdura con stagione (cavolfiori o porri a rotazione) ¹ con ditalini Bocconcini di tacchino dorati al forno Patate al forno/all'olio ² Pane Frutta fresca	Riso alle verdure di stagione (a rotazione con fondi di carciofi o al cavolfiore) ¹ Frittata al formaggio o al prosciutto (a rotazione) Insalata verde Pane Panino al latte con confettura di albicocche o fragole
2 Dal 04.12.23 al 08.12.23 Dal 15.01.24 al 19.01.24 Dal 12.02.24 al 16.02.24 Dal 11.03.24 al 15.03.24 Merenda mattino:	Farfalle alla pizzaiola Polpette di ricotta patate e verdure Piselli in tegame Pane Frutta fresca	Minestra in brodo di carne con stelline Hamburger di manzo al forno Purè di patate Pane Frutta fresca	Fusilli pomodoro e piselli Stracchino Insalata mista ³ Pane Torta variegata al cacao bicolore	Riso alla zucca Arrosto di maiale al limone Carote vichy Pane semintegrale Frutta fresca	Crema di verdura con orzo Halibut gratinato al forno Fagiolini all'olio Pane Yogurt da bere alla frutta
3 Dal 11.12.23 al 15.12.23 Dal 22.01.24 al 26.01.24 Dal 19.02.24 al 23.02.24 Merenda mattino:	Riso al pomodoro Tonno all'olio Cappuccio julienne Pane Frullato di frutta 100%	Stortini al ragù vegetale Frittata al formaggio Insalata Pane Torta allo yogurt	Crema di verdure con crostini <i>oppure</i> crema di zucca con risoni ⁴ Spezzatino di manzo Polenta Pane Frutta fresca	Pipe alla crema di zucchine Coscette di pollo al forno Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Crema di legumi con ditalini Asiago Spinaci all'olio Pane semintegrale Frutta fresca
4 Dal 18.12.23 Al 22.12.23 Dal 29.01.24 Al 02.02.24 Dal 26.02.24 al 01.03.24 Merenda mattino:	Crema di carote con risoni Prosciutto cotto Alta Qualità ⁵ Piselli in tegame Pane semintegrale Frutta fresca	Mezze penne alla parmigiana Straccetti di pollo al rosmarino Cavolfiori gratinati Pane Yogurt alla frutta in vasetto	Minestra in brodo vegetale con stelline Polpette di legumi e manzo al pomodoro/Hamburger di legumi e manzo ⁶ Purè di patate Pane Frutta fresca	Riso con radicchio variegato Caciotta o Provolone dolce ⁷ Zucchine trifolate ⁸ Pane Muffin all'aroma naturale di vaniglia ⁹ con zucchero a velo	Fusilli integrali al pomodoro Polpette/sfornato/trancio di salmone Carote julienne Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Dussmann