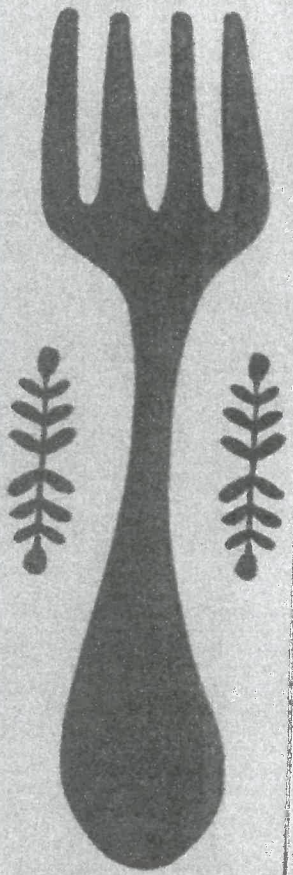
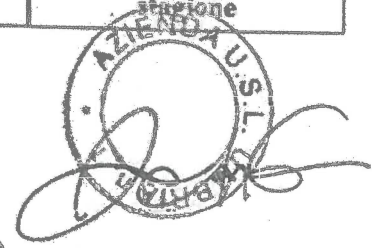


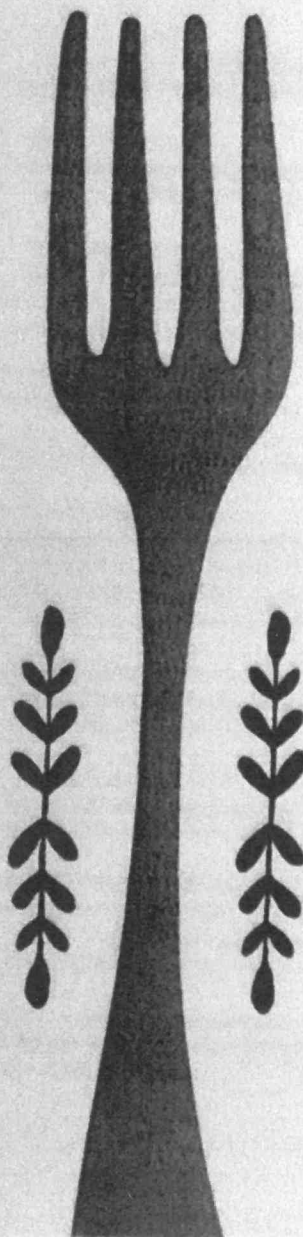
**MENU INVERNALE CENTRO DIURNO, ASILO NIDO LA COCCINELLA,
SCUOLA INFANZIA SACRO CUORE**



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Pasta olio e parmigiano + stracchino + pane integrale + lattuga + frutta di stagione	Risotto allo zafferano + roast beef di vitello con carote + pane integrale e frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro + crocchette di ceci + spinaci + frutta di stagione	Crema di verdure con orzo + spezzatino di tacchino + lattuga + pane integrale + frutta	Pasta con la zucca + merluzzo al pomodoro + broccoli + pane comune + frutta di stagione
2° settimana	Pasta al pomodoro + nuovo al pomodoro + carote + pane comune + frutta di stagione	Lasagna rossa con carne macinata di vitello + finocchi + pane integrale + frutta di stagione	Riso con lenticchie e pomodoro + sformato di patate/ purè di patate + lattuga + frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro + straccetti di pollo + broccoli + pane comune + frutta di stagione	Passato di verdure con pasta + seppie con i piselli + spinaci + frutta di stagione
3° settimana	Pasta integrale al pomodoro + prosciutto cotto + lattuga + pane integrale + frutta di stagione	Pasta asciutta con sugo di fagioli + pane comune + verza + frutta di stagione	Polenta con ragù di carne di manzo + finocchi + pane integrale + frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano + caciottina + carote lesse + pane comune + frutta di stagione	Crema di verdure con orzo + merluzzo alla mugnaia + pane integrale + cavolfiore + frutta di stagione
4° settimana	Pasta olio e parmigiano + frittata di spinaci (cotta al forno) + pane comune + frutta di stagione	Gnocchi di patate* con ragù di carne + broccoli + pane integrale + frutta di stagione	Passato di verdure con orzo e legumi + ricotta/mozzarella** + verza + pane comune + frutta di stagione	Risotto al pomodoro + cosciotti di pollo + carote e finocchi + pane integrale e frutta di stagione	Velluata di zucca con pasta + Filetto di platessa gratinata + pane comune e lattuga + frutta di stagione

*Sostituire gli gnocchi di patate con la pasta per il nido e per il centro (Martedì 4° settimana)





Situazioni particolari (Natale, Pasqua, Carnevale).

È importante prevedere in alcune occasioni piatti speciali e tipici del territorio in modo da mantenere e rafforzare il legame con le tradizioni locali. Tali proposte hanno lo scopo di far vivere ai bambini e agli adulti un momento di festa da vivere in armonia e in convivialità, tuttavia è fondamentale non venir meno ai criteri della corretta alimentazione. Ricordiamo che alcuni alimenti legati alle feste come i panettoni, la colomba, le chiacchiere sono alimenti ad elevato tenore calorico e lipidico, come tali non sono indicati per uso frequente. Fondamentale leggere attentamente le etichette dei prodotti confezionati in modo da evitare di somministrare alimenti allergizzanti ai bambini con allergie o intolleranze alimentari.

