

COMUNE DI GROTTAZZOLINA

Allegato n. 2

(Provincia di Fermo)

SCUOLA DELL'INFANZIA "V. MONALDI" DI GROTTAZZOLINA**MENU' 1^ Settimana**

LUNEDI'	Crema di fagioli con minestrina	Prosciutto crudo e formaggio	Arance + Olive oppure Carote e Pomodori	Pane bianco o integrale gr. 40
MARTEDI'	Pasta asciutta al pomodoro	Spezzatino di carne	Piselli in umido oppure Finocchi	"
MERCOLEDI'	Risotto olio e parmigiano	Frittata	Zucchine o altre verdure	"
GIOVEDI'	Passato di verdura con pastina	Arista di maiale	Patate al forno	"
VENERDI'	Pasta asciutta al pomodoro e tonno	Pesce impanato	Insalata verde	"

NOTA BENE:

- 1) CONDIRE SEMPRE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA;
- 2) LE VERDURE NON PIU' DI STAGIONE POSSONO ESSERE SOSTITuite CON ALTRE A DISCREZIONE DELLA CUCINA.

MERENDA

Frutta (mela - pera - banana o altro frutto di stagione) o succo di frutta con dolcetto	Pane ed olio da intercambiare con pizza bianca
Pane e cioccolato o yogurt con dolcetto	Ciambellone

GRAMMATURE

pasta gr. 50 tonno gr. 20	pastina in brodo gr. 30 legumi gr. 30	vitello - tacchino gr. 50 galantina gr. 50	pesce gr. 100 (es. merluzzo, sogliola, nasello)	bietola o spinaci gr. 100
gnocchi gr. 80 riso gr. 40	coniglio - pollo gr. 60	prosciutto crudo o cotto gr. 30	carote gr. 80	zucchine gr. 80
formaggio gr. 30 (es. Bel Paese, Olandese, Emmenthal, Parmigiano, Mozzarella, Stracchino)	formaggio grana grattugiato gr. 10 uova n. 1	patate gr. 100 piselli gr. 100	verdure fresche gr. 70 (es. carote, pomodori)	finocchi gr. 70

COMUNE DI GROTTAZZOLINA

(Provincia di Fermo)

SCUOLA DELL'INFANZIA "V. MONALDI" DI GROTTAZZOLINA

MENU' 2^ Settimana

LUNEDI'	Pasta con olio e parmigiano	Coscette di pollo al forno o in tegame	Insalata mista	Pane bianco o integrale gr. 40
MARTEDI'	Gnocchi al ragù	Prosciutto cotto e formaggio	Piselli o verdure gratinate	"
MERCOLEDI'	Crema di legumi (gr. 60 se soli, gr. 30 con minestra)	Uova lesse o galantina	Spinaci burro e parmigiano	"
GIOVEDI'	Risotto al pomodoro	Arrosto di vitello	Patate al forno	"
VENERDI'	Passato di verdure + pastina	Bastoncini di merluzzo al forno	Insalata verde	"

NOTA BENE:

- 1) CONDIRE SEMPRE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA;
- 2) LE VERDURE NON PIU' DI STAGIONE POSSONO ESSERE SOSTITuite CON ALTRE A DISCREZIONE DELLA CUCINA.

MERENDA

Frutta (mela - pera - banana o altro frutto di stagione) o succo di frutta con dolcetto	Pane ed olio da intercambiare con pizza bianca
Pane e cioccolato o yogurt con dolcetto	Ciambellone

GRAMMATURE

pasta gr. 50 tonno gr. 20	pastina in brodo gr. 30 legumi gr. 30	vitello - tacchino gr. 50 galantina gr. 50	pesce gr. 100 (es. merluzzo, sogliola, nasello)	bietola o spinaci gr. 100
gnocchi gr. 80 riso gr. 40	coniglio - pollo gr. 60	prosciutto crudo o cotto gr. 30	carote gr. 80	zucchine gr. 80
formaggio gr. 30 (es. Bel Paese, Olandese, Emmenthal, Parmigiano, Mozzarella, Stracchino)	formaggio grana grattugiato gr. 10 uova n. 1	patate gr. 100 piselli gr. 100	verdure fresche gr. 70 (es. carote, pomodori)	finocchi gr. 70

COMUNE DI GROTTAZZOLINA

(Provincia di Fermo)

SCUOLA DELL'INFANZIA "V. MONALDI" DI GROTTAZZOLINA

MENU' 3^a Settimana

LUNEDI'	Passato di verdura con pastina	Petto di pollo in pizzaiola	Fagiolini o verdure gratinate	Pane bianco o integrale gr. 40
MARTEDI'	Pasta asciutta al pomodoro	Polpettone	Insalata di pomodori o piselli	"
MERCOLEDI'	Riso al burro e formaggio	Frittata	Patate al forno	"
GIOVEDI'	Tortellini al sugo (con esclusione di carne di maiale)	Prosciutto crudo e formaggio	Carote ed insalata	"
VENERDI'	Pasta asciutta al tonno e pomodoro	Pesce impanato	Insalata verde	"

NOTA BENE:

- 1) CONDIRE SEMPRE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA;
- 2) LE VERDURE NON PIU' DI STAGIONE POSSONO ESSERE SOSTITuite CON ALTRE A DISCREZIONE DELLA CUCINA.

MERENDA

Frutta (mela - pera - banana o altro frutto di stagione) o succo di frutta con dolcetto	Pane ed olio da intercambiare con pizza bianca
Pane e cioccolato o yogurt con dolcetto	Ciambellone

GRAMMATURE

pasta gr. 50 tonno gr. 20	pastina in brodo gr. 30 legumi gr. 30	vitello - tacchino gr. 50 galantina gr. 50	pesce gr. 100 (es. merluzzo, sogliola, nasello)	bietola o spinaci gr. 100
gnocchi gr. 80 riso gr. 40	coniglio - pollo gr. 60	prosciutto crudo o cotto gr. 30	carote gr. 80	zucchine gr. 80
formaggio gr. 30 (es. Bel Paese, Olandese, Emmenthal, Parmigiano, Mozzarella, Stracchino)	formaggio grana grattugiato gr. 10 uova n. 1	patate gr. 100 piselli gr. 100	verdure fresche gr. 70 (es. carote, pomodori)	finocchi gr. 70

COMUNE DI GROTTAZZOLINA

(Provincia di Fermo)

SCUOLA DELL'INFANZIA "V. MONALDI" DI GROTTAZZOLINA

MENU' 4^ Settimana

LUNEDI'	Pasta al burro e parmigiano	Petto di pollo impanato	Purè di patate	Pane bianco o integrale gr. 40
MARTEDI'	Pasta al forno	Prosciutto cotto e formaggio	Carote fresche ad insalata	"
MERCOLEDI'	Risotto con verdure	Frittata	Piselli in umido oppure finocchi	"
GIOVEDI'	Pasta asciutta al pomodoro	Polpette di vitello	Insalata Verde	"
VENERDI'	Passato di verdura con pastina	Bastoncini di merluzzo al forno	Pomodori ad insalata o arrosto	"

NOTA BENE:

- 1) CONDIRE SEMPRE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA;
- 2) LE VERDURE NON PIU' DI STAGIONE POSSONO ESSERE SOSTITuite CON ALTRE A DISCREZIONE DELLA CUCINA.

MERENDA

Frutta (mela - pera - banana o altro frutto di stagione) o succo di frutta con dolcetto	Pane ed olio da intercambiare con pizza bianca
Pane e cioccolato o yogurt con dolcetto	Ciambellone

GRAMMATURE

pasta gr. 50 tonno gr. 20	pastina in brodo gr. 30 legumi gr. 30	vitello - tacchino gr. 50 galantina gr. 50	pesce gr. 100 (es. merluzzo, sogliola, nasello)	bietola o spinaci gr. 100
gnocchi gr. 80 riso gr. 40	coniglio - pollo gr. 60	prosciutto crudo o cotto gr. 30	carote gr. 80	zucchine gr. 80
formaggio gr. 30 (es. Bel Paese, Olandese, Emmenthal, Parmigiano, Mozzarella, Stracchino)	formaggio grana grattugiato gr. 10 uova n. 1	patate gr. 100 piselli gr. 100	verdure fresche gr. 70 (es. carote, pomodori)	finocchi gr. 70