

FONDAZIONE ASILO ACCOGLIMENTO AI CADUTI  
 SCUOLA MATERNA - NIDO INTEGRATO  
**REGINA DELLA PACE**  
 Via Kennedy, 1 - 31041 CORNUDA (Treviso)  
 Tel. 0423 83214 - matamankidocornuda@libero.it  
 Cod. Fisc. e P. IVA 00510160260

INVERNALE VALIDO DAL 01 OTTOBRE  
 AL 30 APRILE  
**MENU' SCUOLA DELL' INFANZIA**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Minestra di riso con verdure di stagione Uovo sodo Verdura fresca	Pasta al pomodoro Rotolo di fesa di tacchino al forno Verdura di stagione	Macinato di manzo con polenta e patate Verdura mista	Crema di piselli Formaggio Verdure miste	Fusilli Biancaneve Crocchette di merluzzo al forno Verdure cotte
2° SETTIMANA	Crema di carote con pasta Petto di pollo al pomodoro Polenta Verdure crude miste di stagione	Polpettone o polpette di carne Purè Verdura di stagione	Brodo di verdure con pastina o riso Prosciutto cotto magro senza polifosfati aggiunti Verdure crude miste di stagione	Minestra di riso alle verdure Frittata Verdure cotte	Pasta rossa di Alice Pesce al forno o al vapore Verdura cruda di stagione
3° SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro Uovo sodo Verdure miste	Pasta e fagioli Prosciutto cotto magro senza polifosfati aggiunti Verdure miste	Pasta al ragù di carne Verdura cruda e Verdura cotta con patate	Riso bollito arlecchino Pesce al forno Verdura fresca	Brodo di verdure con pastina Pizza margherita Verdura fresca
4° SETTIMANA	Riso bollito con piselli Frittata Verdure miste	Fusilli all'olio e parmigiano Petto di pollo al forno Verdure di stagione	Pasta e lenticchie Formaggio Verdura mista	Pasta all'olio Girello di manzo Verdure cotte	Crema di carote con pasta Merluzzo al forno Verdura cruda mista di stagione

Verdura e frutta potranno variare per tipologia, seguendo sempre il criterio della stagionalità. Ad ogni pasto verranno servite una porzione di pane ed una porzione di frutta fresca. Nei mesi più caldi alcuni piatti subiranno delle variazioni.



MENU ESTIVO

VALIDO DAL 01 MAGGIO  
 AL 30 SETTEMBRE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Minestra di riso con verdure di stagione Uovo sodo Verdura fresca	Pasta al pomodoro Rotolo di fesa di tacchino al forno Verdura di stagione	Passato di verdura Tettina di manzo al pomodoro Verdura mista	Passato di verdura con pasta Formaggio Verdure miste	Fusilli Biancaneve Crocchette di merluzzo al forno Verdure cotte
2° SETTIMANA	Crema di carote con pasta Petto di pollo al pomodoro Purè Verdure crude miste di stagione	Polpettone o polpette di carne Purè Verdura di stagione	Brodo di verdure con pastina o riso Prosciutto cotto magro senza polifosfati aggiunti Verdure crude miste di stagione	Minestra di riso alle verdure Frittata Verdure cotte	Pasta rossa di Alice Pesce al forno o al vapore Verdura cruda di stagione
3° SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro Uovo sodo Verdure miste	Pasta e fagioli Prosciutto cotto magro senza polifosfati aggiunti Radicchio Verdure miste	Pasta al pomodoro Casatella Verdura cotta	Riso bollito arlecchino Pesce al forno Verdura fresca	Brodo di verdure con pastina Pizza margherita Verdura fresca
4° SETTIMANA	Riso bollito con piselli Frittata Verdure miste	Fusilli all'olio e parmigiano Petto di pollo al forno Verdure di stagione	Passato di verdura Formaggio Verdura mista	Pasta all'olio Girello di manzo Verdure cotte	Crema di carote con pasta Merluzzo al forno Verdura cruda mista di stagione

Verdura e frutta potranno variare per tipologia, segnando sempre il criterio della stagionalità. Ad ogni pasto sarà servita una porzione di pane ed una porzione di frutta fresca. Nei mesi più caldi alcuni piatti subiranno delle variazioni.

