

Menù per la scuola dell'infanzia "Stella del mattino"

secondo le linee guida della regione Friuli Venezia Giulia "La ristorazione scolastica"

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
<i>LUNEDÌ</i>	Pasta con verdure e piselli Formaggi Verdura di stagione	Crema di verdure con crostini Formaggi Verdura di stagione	Risotto con verdure Uova strapazzate Verdura di stagione	Pasta integrale al pomodoro Uova sode Verdura di stagione
<i>MARTEDÌ</i>	Passato di verdura con riso Bocconcini di pollo al forno Verdura di stagione	PIATTO A SORPRESA (con legumi)	Passato di legumi con pastina Prosciutto cotto/bresaola Verdura di stagione	Crema di legumi con orzo Bocconcini di tacchino al forno Verdura di stagione
<i>MERCOLEDÌ</i>	Risotto con pomodoro Uova strapazzate Verdura di stagione	Pasta integrale alle verdure Frittata Verdura di stagione	PIATTO A SORPRESA (con carne bianca)	Risotto alle verdure Pesce al forno Verdura di stagione
<i>GIOVEDÌ</i>	PIATTO A SORPRESA (con carne rossa)	Pasta/Pasticcio con ragù di carne Verdura di stagione Yogurt	Pizza Verdura di stagione Macedonia	Spezzatino di manzo con polenta/patate al forno Verdura di stagione Yogurt
<i>VENERDÌ</i>	Pasta all'olio Pesce al forno Verdura di stagione	Risotto alla parmigiana Pesce al forno Verdura di stagione	Pasta al pesto Tonno all'olio Verdura di stagione	PIATTO A SORPRESA (con formaggi)

La merenda è sempre offerta la frutta fresca di stagione opportunamente variata

Al pranzo è sempre presente il pane (comune, integrale, al latte, alle olive) e la frutta fresca

Il piatto a sorpresa è una preparazione fantasiosa della cuoca, che rispetta le frequenze alimentari e che può spaziare attraverso le tradizioni culinarie delle regioni italiane e del mondo.

11 SET. 2023

Angela Casale

AZIENDA SANITARIA UNIVERSITARIA
FRIULI CENTRALE
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Via Chiusaforte, 2 - 33100 UDINE