



SCUOLE APORTIANE

Nido Integrato – Scuola dell’Infanzia Paritaria (Prot.N.488/5540 28/02/2001)

Scuola Primaria Paritaria (Prot.N. 31/1120/B29 – 05/12/2001)

Via Salgari, 17 Verona - Tel. 045 522558 – Fax 045 8489637

E-Mail direzione.aportianesalgari@fismvr.it amministrazione.aportianesalgari@fismvr.it

segreteria.aportianesalgari@fismvr.it Pec sangiuseppe.aportiane@pec.fismverona.it

MENÙ “Nido Integrato” Invernale

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
L U N E D Ì	<ul style="list-style-type: none">• Passato di verdure con pasta• Asiago dolce• Spinaci all’olio	<ul style="list-style-type: none">• Risotto alla zucca• Stracchino• Biete all’olio	<ul style="list-style-type: none">• Pasta al ragù di carni bianche• Stracchino• Spinaci all’olio	<ul style="list-style-type: none">• Pasta ricotta e pomodoro• Frittata• Coste all’olio• Cappuccio
M A R T E D Ì	<ul style="list-style-type: none">• Pasta al ragù• Frittata• Coste all’olio• Cappuccio	<ul style="list-style-type: none">• Crema di carote con pasta• Hamburger di manzo• Carote all’olio• Finocchio	<ul style="list-style-type: none">• Crema di fagioli e patate con pasta• Frittata• Carote all’olio• Cappuccio	<ul style="list-style-type: none">• Minestra in brodo vegetale con pasta• Bocconcini di pollo al limone• Patate al forno
M E R C O L E D Ì	<ul style="list-style-type: none">• Macinato di Vitellone• Polenta• Piselli• Insalata	<ul style="list-style-type: none">• Pasta ricotta e pomodoro• Bistecchine di tacchino gratinato• Spinaci all’olio• Carote alla julienne	<ul style="list-style-type: none">• Macinato di Vitellone• Polenta• Piselli• Insalata	<ul style="list-style-type: none">• Passato di verdure con pasta• Merluzzo col sugo di pomodoro• Spinaci all’olio• Carote alla julienne
G I O V E D Ì	<ul style="list-style-type: none">• Minestra in brodo vegetale con pasta• Coscette di pollo al forno• Patate al forno	<ul style="list-style-type: none">• Pizza margherita/Pasta al sugo di pomodoro• Prosciutto cotto• Insalata• Coste all’olio	<ul style="list-style-type: none">• Minestra in brodo vegetale con pasta• Coscette di pollo al forno• Patate all’olio	<ul style="list-style-type: none">• Pizza margherita/Pasta al sugo di pomodoro• Prosciutto cotto• Carote all’olio
V E N E R D Ì	<ul style="list-style-type: none">• Risotto al sugo di pomodoro• Bastoncini di pesce al forno• Carote all’olio	<ul style="list-style-type: none">• Minestra in brodo vegetale con pasta• Merluzzo gratinato• Patate al forno	<ul style="list-style-type: none">• Risotto mascarpone e basilico• Merluzzo gratinato• Biete all’olio	<ul style="list-style-type: none">• Risotto ai porri• Mozzarella• Fagioli al sugo di pomodoro• Finocchio

* Per i bambini più piccoli (12-24) prevedere una eventuale sostituzione con verdura cotta o in purea.

Note Per i primi piatti utilizzare pasta di piccolo formato.

Per i secondi opportunamente tritati/cubettati/filettati per favorire la masticazione e la deglutizione.

In rosso ed in grassetto vengono evidenziati i piatti che contengono componenti che potrebbero scatenare nei soggetti sensibili delle reazioni pericolose come indicato da Regolamento Ue 1169/2011



SCUOLE APORTIANE

Nido Integrato – Scuola dell’Infanzia Paritaria (Prot.N.488/5540 28/02/2001)

Scuola Primaria Paritaria (Prot.N. 31/1120/B29 – 05/12/2001)

Via Salgari, 17 Verona - Tel. 045 522558 – Fax 045 8489637

E-Mail direzione.aportianesalgari@fismvr.it amministrazione.aportianesalgari@fismvr.it

segreteria.aportianesalgari@fismvr.it Pec sangiuseppe.aportiane@pec.fismverona.it

MENÙ “Nido Integrato” Estivo

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
L U N E D Ì	<ul style="list-style-type: none">• Pasta all’olio e basilico• Asiago dolce• Zucchine all’olio• Pomodori	<ul style="list-style-type: none">• Minestra in brodo vegetale con pasta• Merluzzo gratinato• Patate al forno	<ul style="list-style-type: none">• Pasta al tonno e pomodoro• Stracchino• Fagiolini all’olio	<ul style="list-style-type: none">• Pasta alla ricotta e pomodoro• Frittata• Carote all’olio
M A R T E D Ì	<ul style="list-style-type: none">• Passato di verdure con pasta• Bistecchine di tacchino gratinato• Fagiolini all’olio	<ul style="list-style-type: none">• Pasta al sugo di pomodoro• Coscette di pollo al forno• Zucchine all’olio	<ul style="list-style-type: none">• Passato di verdure con pasta• Bocconcini di pollo al limone• Piselli	<ul style="list-style-type: none">• Risotto patate e porri• Hamburger di manzo• Piselli
M E R C O L E D Ì	<ul style="list-style-type: none">• Minestra in brodo vegetale con pasta• Macinato• Patate al forno	<ul style="list-style-type: none">• Crema di fagioli e patate con pasta• Frittata• Fagiolini all’olio	<ul style="list-style-type: none">• Pasta all’olio e parmigiano• Frittata• Zucchine all’olio• Pomodori	<ul style="list-style-type: none">• Crema alle carote con pasta• Mozzarella• Zucchine all’olio
G I O V E D Ì	<ul style="list-style-type: none">• Pizza margherita/ Pasta al sugo di pomodoro• Prosciutto cotto• Carote all’olio• Insalata	<ul style="list-style-type: none">• Minestra in brodo vegetale con pasta• Hamburger di manzo• Zucchine all’olio• Insalata	<ul style="list-style-type: none">• Pizza margherita/Pasta all’olio e basilico• Prosciutto cotto• Carote all’olio• Insalata	<ul style="list-style-type: none">• Pasta all’olio e basilico• Coscette di pollo al forno• Fagiolini all’olio• Pomodori
V E N E R D Ì	<ul style="list-style-type: none">• Risotto al mascarpone e basilico• Merluzzo col sugo di pomodoro• Piselli	<ul style="list-style-type: none">• Risotto alle zucchine• Mozzarella• Pomodori• Piselli	<ul style="list-style-type: none">• Risotto al sugo di pomodoro• Merluzzo gratinato• Fagiolini all’olio• Carote alla julienne	<ul style="list-style-type: none">• Minestra in brodo vegetale con pasta• Bastoncini di pesce al forno• Patate al forno

* Per i bambini più piccoli (12-24) prevedere una eventuale sostituzione con verdura cotta o in purea.

Note Per i primi piatti utilizzare pasta di piccolo formato.

Per i secondi opportunamente tritati/cubettati/filettati per favorire la masticazione e la deglutizione.

In rosso ed in grassetto vengono evidenziati i piatti che contengono componenti che potrebbero scatenare nei soggetti sensibili delle reazioni pericolose come indicato da Regolamento Ue 1169/2011