



Scuola
dell'Infanzia
Rubinato

La nostra scuola ha cura sia nella preparazione del cibo dei bambini, sia nella ricerca di prodotti sani e il più possibile di provenienza locale.

Per questo motivo abbiamo una selezione di prodotti biologici, di stagione e locali.

MENÙ ANNUALE

La nostra spesa biologica

Pasta
Passata di pomodoro
Ricotta
Spinaci
Piselli
Carote
Fagiolini
Uova
pane con farina integrale
pane con farina bianca

E inoltre:

Pane e pizza
frutta e verdura
da fornitori locali

Ogni giorno
frutta fresca di stagione

Minestrone con
verdure fresche di stagione

Menù invernale Scuola dell'infanzia Rubinato

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° settimana	Pasta al pomodoro Frittata alle verdure Carote julienne	Risotto alle verdure di stagione Petto di pollo al rosmarino Cappucci	Minestra di piselli con riso Latteria/Montasio/Asiago Broccolo romano/Cavolfiore	Spezzatino di manzo con patate Polenta Carote al vapore	Crema di porri e patate con pastina Merluzzo pomodoro e origano Spinaci
2° settimana	Crema di carote/zucca con pastina Fettina di tacchino alla piastra Cappucci	Mezze penne alle verdure Lenticchie in umido Radicchio	Misto di verdure al vapore Pizza Insalata	Pasta al ragù di carne Cavolo lesso/cavolfiore Finocchi julienne	Brodo vegetale e pastina Merluzzo/Halibut in crosta di patate Fagiolini
3° settimana	Pasta e fagioli Cavolfiore Insalata	Seppie e piselli Polenta Carote	Gnocchetti sardi al pomodoro Petti di pollo Finocchi julienne	Crema di zucca con riso Spezzatino di pollo Radicchio/insalata	Risotto alle verdure Filetto di salmone agli agrumi Cappuccio
4° settimana	Risotto al pomodoro Ricotta Carote al vapore	Fusilli olio e parmigiano Fettine di manzo alla piastra Cappuccio	Minestra di ceci con pastina Finocchio lesso	Pasta al ragù Macedonia di verdure cotte insalata	Riso e piselli Filetti di merluzzo panati Carote julienne
5° settimana	Minestrone di verdure con pastina Prosciutto cotto prima Qualità Carote julienne	Crema di piselli Frittata di patate Insalata	Risotto al pomodoro Casatella Bieta	Pasta ai broccoli Arista di maiale al latte Finocchi julienne	Pasta al ragù di merluzzo al pomodoro Spinaci

Il **pane e frutta fresca** ad ogni pasto. Merende: frutta, yogurt, pane integrale e marmellata, panini curcuma/uvetta/gocce di cioccolato.

Calcolo bromatologico

Settimane	Kcal	Proteine in %	Lipidi in %	Glicidi %	Proteine in g	Lipidi in g	Glicidi in g
Prima	604,19	14,92	29,77	55,18	22,53	19,98	88,91
Seconda	561,74	14,47	28,17	57,30	20,32	17,58	85,83
Terza	564,29	14,93	29,10	55,82	21,07	18,25	84,00
Quarta	591,46	13,61	28,04	58,23	20,13	18,42	91,84
Quinta	607,48	14,98	29,91	54,99	22,76	20,19	89,08

Note:

Il Grana/Parmigiano non sarà più nei risotti, nella pasta, nelle minestre ma servito a parte.

Menù estivo Scuola dell'infanzia Rubinato

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 ^{SETTIMANA}	Pasta al pomodoro Frittata alle verdure Carote julienne	Riso alle zucchine Petto di pollo al rosmarino e pomodorini cetrioli	Pasta al ragù Pomodori insalata	Pizza Carote julienne Insalata o cetrioli	Riso olio e parmigiano Merluzzo pomodorini e basilico Insalata mista
2 ^{SETTIMANA}	Pasta alle verdure di stagione Frittata pomodori e basilico lattuga	Crema di carote con pastina Merluzzo in crosta di patate zucchine	Risotto alle verdure Petto di pollo cappucci	Pasta al pesto rosa Fettine di manzo al limone Pomodori o cetrioli	Pasta alle zucchine Pomodoro e mozzarella
3 ^{SETTIMANA}	Gnocchetti sardi al pomodoro Uova sode insalata	Pasta con pomodori e melanzane Fagioli freddi insalata	Pizza Macedonia di verdure Carote julienne	Crema di zucchine con pastina Casatella pomodori	Risotto arlecchino con piselli, zucchine, carote Filetto di salmone al limone insalata
4 ^{SETTIMANA}	Pasta integrale al pomodoro Formaggio latteria Carote al vapore insalata	Pasta olio e parmigiano Bistecche di manzo pomodori	Minestra di ceci con pastina Uova sode Zucchine insalata	Pasta al pomodoro Spezzatino di pollo cappucci	Riso alle verdure Platessa o merluzzo cetrioli
5 ^{SETTIMANA}	Minestrone di verdure estive con pastina Prosciutto cotto Carote julienne	Pasta al ragù di carne cappucci	Riso al pomodoro Mozzarella insalata	Pasta estiva alle lenticchie Macedonia di verdure cotte Insalata o cappuccio	Pasta al pomodoro Merluzzo al limone Patate al vapore e zucchine

Pane integrale e pane biologico 30-40 grammi a pranzo.

Merenda frutta fresca di stagione

Calcolo bromatologico

settimane	kcal	Proteine in %	Lipidi in %	Glicidi in %	Proteine in g	Lipidi in g	Glicidi in g
1° settimana	621,32	14,87	27,81	57,84	23,10	19,20	95,84
2° settimana	624,09	15,01	29,59	55,41	23,41	20,52	92,22
3° settimana	615,09	13,78	30,22	56,51	21,20	20,65	92,70
4° settimana	622,90	14,97	28,64	56,39	23,31	19,82	93,66
5° settimana	623,78	13,79	26,81	59,37	21,50	18,58	98,76