AZIENDA UNITA' LOCALE SOCIO SANITARIA BERICA N° 8
0 6 GIU. 2025

Scuola dell'Infanzia e Nido Integrato "Don Vittorio Battilana"

Viale della Pace n. 374/V – Vicenza

MENU PRIMAVERA-ESTATE (da aprile al 30 settembre)

	LUNEDÍ	MARTEDÍ	MERCOLEDÍ	GIOVEDÍ	VENERDÍ
PRIMA SETTIMANA	Farfalle al pomodoro e origano	Passato di verdure con pastina	Risotto morbido con aromi	Antipasto di verdure	Fusilli all'olio evo
	Mozzarella Stracchino/Robiola (Nido/lattanti)	Polpettone di vitellone al forno	Frittatina con verdure	Crema di ceci con pastina (ditalini) Bruschetta pomodoro e origano	Pesce all'olio evo e limone
	Carotine in tegame	Zucchine in tegame o al forno	Pomodoro in insalata Verdura cotta (Nido/lattanti)	Verdura cotta (Nido/lattanti)	Finocchio fresco Finocchio cotto (Nido/lattanti)
SECONDA SETTIMANA	Mezze penne al pomodoro	Crema carote e patate con crostini	Pasta al pesto	Riso tiepido/freddo con verdure	Pasta all'olio evo
	Caciottina Robiola/Ricotta (Nido/lattanti)	Arrosto di tacchino	Fagioli al pomodoro	Uova sode	Pesce alla pizzaiola - al vapore (nido)
	Spinaci in tegame - verdura cotta	Pomodoro in insalata Verdura cotta (Nido/lattanti)	Cappuccio Verdura cotta (Nido/lattanti)	Fagiolini	Carote alla julienne Carote cotte (Nido/lattanti)
TERZA SETTIMANA	Sedanini al pomodoro e basilico	pasta con ragù di lenticchie	Pennette all'olio evo	Crema di verdure con orzo intero	Pasta al pesto di zucchine
	Frittata		Macinato di tacchino al rosmarino	Bruschetta al pomodoro e origano	Polpette di pesce
	Fagiolini - verdura cotta nido	Finocchio fresco Finocchio cotto (Nido/lattanti)	Carotine fresche Carote cotte (Nido/lattanti)	spinaci in tegame	Insalata Verdura cotta (Nido/lattanti)
QUARTA SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Pasta tiepida con pomodorini	Passato di verdure con farro intero	Antipasto di verdure
	Formaggio Asiago Ricotta (Nido/lattanti)	Bocconcini di pesce al forno	Piselli stufati	Spezzatino di pollo	Pizza margherita
	Zucchine in tegame	Insalata Verdura cotta (Nido/lattanti)	Verdura cruda o cotta (Nido)	Carote prezzemolate-verdura cotta	Nido: pasta all'olio evo Pesce al forno e verdura cotta
					Compleanni: dolce della scuola
QUINTA SETTIMANA	Riso al pomodoro	Brodo vegetale con pastina	Mezzemaniche con le verdure	Risotto morbido alle verdure	Pennette all'olio evo
	Stracchino	Straccetti di pollo	Uova sode	Purè di ceci	Pesce all'olio evo e limone
	Zucchine in tegame	patate prezzemolate + verdura cotta	Insalata e pomodoro Verdura cotta (Nido/lattanti)	Fagiolini-verdura cotta nido	Insalata Verdura cotta (Nido/lattanti)
Tipologia di pesce: filetto di merluzzo - nasello - platessa.					
Il pasto è comprensivo di pane di tipo comune. La bruschetta s'intende fatta con pane fresco di tipo comune tostato.					
Si precisa che minestre, minestroni e creme sono serviti tiepidi. Tipologie di dolce prepararto dalla scuola: torta alle mele, torta alle pere, torta alle carote, torta allo yogurt.					
Merenda della mattina (ore 9,30)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Merenda del pomeriggio (ore 15,15)	Frutta fresca di stagione (anguria/melone/pesche)	Yogurt intero (misto bianco + gusto frutta)	Frutta fresca di stagione (anguria/melone/pesche)	Fette biscottate con latte e cacao (non zuccherato)	Frutta fresca di stagione (anguria/melone/pesche)
Per la preparzione si utilizzano le grammature riportate nelle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto (edizione 2021)					