



Scuola dell'Infanzia SAN GIROLAMO

via G. Leopardi Nr. 3
36073 Spagnago di Cornedo Vicentino
tel. e fax 0445 953918
e-mail: scuolainfanzia@infinito.it
www.scuolainfanziasangirolamo.it
cod. VI1A04200G



MENÙ OTTOBRE-GENNAIO (proposta aggiornamento 09/2012)

	I^a settimana	II^a settimana	III^a settimana	IV^a settimana
Lunedì	Risotto alla parmigiana	Crema di verdura	Crema di finocchio	Minestra in brodo con pasta
	Bastoncini di merluzzo al forno	Spezzatino	Hamburger	Pizza
	Patate all'olio	Purè di patate	Piselli	Macedonia
	Verdura cruda	Insalata	Verdura cruda	
Martedì	Gnocchi al ragù	Pasta al pomodoro	Pasta pasticciata	Fusilli all'olio/pomodoro
	Asiago fresco	Arrosto di maiale	Formaggio	Crocchette di pollo
	Piselli	Finocchio al forno	Carote	Purè
	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda
Mercoledì	Pasta ai 4 formaggi	Risotto al radicchio	Pasta all'uovo con pomodoro	Pasta alle verdure
	Fesa di tacchino al forno	Bastoncini o crocchette di pesce	Affettato	Formaggio
	Carote lessate	Patate Verdura cruda	Fagiolini	spinaci
	Verdura cruda		Verdura cruda	Verdura cruda
Giovedì	Tortellini in brodo	Minestra di riso con patate	Passato di verdura con pasta	Risotto con la zucca/milanese
	Petto di pollo	Polpette al sugo	Bastoncini di pesce	Polpette al forno
	Purè di patate	Polenta	Spinaci con grana	Crocchette di patate
	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda
Venerdì	Lasagne al forno	Pasta al ragu'	Risotto con funghi	Tortellini burro e salvia
	Prosciutto cotto/bresaola/mortadella	Formaggio	Tacchino ai ferri	Bastoncini di merluzzo al forno
	Carote alla julienne	Fagiolini	Patate fritte	Fagiolini
		Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Dr. FRANCO REBESAN

Dr. Franco Rebesan





Scuola dell'Infanzia SAN GIROLAMO

via G. Leopardi Nr. 3
36073 Spagnago di Cornedo Vicentino
tel. e fax 0445 953918
e-mail: scuolainfanzia@infinito.it
www.scuolainfanziasangirolamo.it
cod. VI1A04200G



MENÙ FEBBRAIO-APRILE (proposta aggiornamento 09/2012)

	I ^a settimana	II ^a settimana	III ^a settimana	IV ^a settimana
Lunedì	Risotto all'olio/pomodoro	Crema di piselli/porro	Minestra in brodo con pastina	Pasta al tonno
	Pollo al forno	Hamburger di manzo	Arrosto di maiale	Salsiccia con polenta
	Patate al forno	Fagioli	Patate al forno	Verdura cruda
	Verdura cruda	Insalata	Verdura cruda	
Martedì	Pasta alle verdure	Pasta al pomodoro	Tortellini panna e prosciutto	Minestra di verdura
	Cordon bleu	Tacchino al forno	Affettato misto	Pizza con prosciutto
	Piselli	Spinaci	Fagioli	
	Verdura cruda	Verdura cruda	Carote alla julienne	Macedonia o gelato
Mercoledì	Passato di verdura con riso	Gnocchi al ragù	Pasta pasticciata	Risotto alla milanese
	Polpette al forno	Formaggio	Formaggio/affettato misto	Petto di pollo alla griglia
	Cappuccio	Verdura cruda	Crocchette di patate	Patate fritte
	Fagiolini	Macedonia o gelato	Macedonia o dolce	Verdura cruda
Giovedì	Lasagne al forno	Pasta al tonno	Risotto agli asparagi	Crema di porro e patate
	Formaggio	Involtni di carne con prosciutto e formaggio	Hamburger	Arrosto di tacchino
	Verdura cruda	Piselli	Purè	Patate al forno
	Macedonia	Verdura cruda	Cappuccio	Verdura cruda
Venerdì	Pasta ai formaggi	Risotto con verdure di stagione	Pasta all'uovo all'olio/pomodoro	Fusilli/spaghetti al pomodoro
	Crocchette di pesce	Bastoncini di merluzzo	Polpette di pesce	Crocchette di pollo
	Verdura cruda	Fagiolini	Zucchine	Spinaci
	Purè di patate	Verdura cruda	Insalata	Verdura cruda

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
A. CANCO REZZAN





Scuola dell'Infanzia SAN GIROLAMO

via G. Leopardi Nr. 3
36073 Spagnago di Cornedo Vicentino
tel. e fax 0445 953918
e-mail: scuolainfanzia@infinito.it
www.scuolainfanziasangirolamo.it
cod. VI1A04200G



MENÙ MAGGIO-SETTEMBRE (proposta aggiornamento 09/2012)

	I ^a settimana	II ^a settimana	III ^a settimana	IV ^a settimana
Lunedì	Insalata di pasta con prosciutto tonno piselli	Pasta al pomodoro	Risotto con le fragole/verdure	Pasta al tonno
	Bocconcino di pollo al limone	Prosciutto cotto/mortadella	Affettato misto	Crocchette di pollo
	Zucchine al tegame	Piselli	Patate	Pomodoro
	Verdura cruda	Insalata	Cappuccio	Insalata
Martedì	Riso all'olio/pomodoro	Vellutata di zucchine	Vellutata di piselli	Pasta al sugo di verdure
	Arrosto di maiale	Polpette al pomodoro	Pizza con aggiunte di prosciutto o wurstel	Cordon bleu
	Patate arrosto	Fagioli	Macedonia o gelato	Zucchine
	Pomodoro	Insalata		Verdura cruda
Mercoledì	Pasta al tonno	Pasta al ragù	Pasta prosciutto piselli	Tortellini al prosciutto panna
	Formaggio	Fesa di tacchino al forno	Scaloppine di pollo al limone	Carrè al forno
	Piselli	Carote	Patate fritte	Patate al forno
	Gelato o dolce	Insalata verde	Verdura cruda	Verdura cruda
Giovedì	Crema di patate	Risotto alla milanese	Pasta col pesce	Risotto con zucchine
	Affettato misto	Bastoncini di merluzzo al forno	Stracchino	Dadini di pollo al pomodoro
	Spinaci	Patate	Pomodoro	fagioli
	Verdura cruda	Verdura cruda	Patate all'olio	Verdura cruda
Venerdì	Pasta pomodoro	Pasta all'uovo con verdure	Riso all'olio/pomodoro	Passato di verdura con pastina
	Bastoncini di pesce	Formaggio	Filetto di platessa dorato al forno	Pizza
	Fagioli	Fagiolini	Crocchette di patate	Macedonia con gelato
	Verdura cruda	Verdura cruda	Insalata	

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Dr. Franco Ruffini



Tutti i giorni a pranzo: pane fresco 50 gr. e acqua minerale naturale.

Tutti i giorni a merenda: frutta fresca di stagione (mela, pesca, pera, banana, kiwi, mandaranci) panino o fette biscottate con marmellata e nutella oppure yogurt con fette biscottate, dolce casalingo e budino-gelato.

GRAMMATURE A CRUDO	
alimento	gr.
pasta	60
riso	60
tortellini	60
gnocchi	80/100
brodo	200
polenta	40
spezzatino	50
carne di pollo/tacchino	50
verdure crude	50
verdure cotte	80
pesce fresco	70
tonno	50
uova	50
formaggio	30/40
formaggio grattugiato	5
patate	80
finocchio	50
insalata	50
olio extrav. di oliva per condimento	10
dolce	50

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Dr. FRANCO REBESAN

Dr. Franco Rebesan

