

# MENU' **INFANZIA** (3-6 anni) Primavera / Estate

VALIDO PER TUTTE LE SCUOLE SPES AD ECCEZIONE DI

- Centro Infanzia L. Meneghini Carraro
- Nido Comunale Mariele Ventre di Rubano
- Centro Infanzia Arcobaleno di Mestrino

Anno  
2022/2023



## Lunedì

## Martedì

## Mercoledì

## Giovedì

## Venerdì

1

Pasta al pomodoro  
Formaggio **SG**  
Fagiolini cotti all'olio **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Pasta con piselli  
Frittata **SG**  
Insalata **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Risotto ai porri **SG**  
Filetti di merluzzo al forno **SL**  
Pomodoro **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Gnocchi di patate al ragù di carne  
rossa  
Carote **SL SG**  
Cappuccio **SL SG**  
Pane **SL**  
Torta allo yogurt e cioccolato

Passato di verdure estive con pastina  
Spezzatino di tacchino  
Patate al forno o lessate **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

2

Risotto con zucchine **SG**  
Formaggio **SG**  
Cappuccio **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Passato di verdure estive con pastina  
Hamburger di vitellone **SL SG**  
Patate al forno o lessate **SL SG**  
Pane **SL**  
Yogurt alla frutta **SG**

Pasta all'olio EVO e grana  
Filetti di merluzzo al forno **SL**  
Carote **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca invernale **SL SG**

Pasta alla salsa besciamella e piselli  
Pomodoro **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Risotto ai carciofi **SG**  
Bocconcini di pollo **SL SG**  
Zucchine **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

3

Pasta alla norma  
Formaggio **SG**  
Fagiolini cotti all'olio **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Riso con piselli **SG**  
Frittata al forno con verdure estive  
**SG**  
Patate al forno o lessate **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Pasticcio di verdure estive con pasta  
all'uovo o pasta alle verdure  
Insalata **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Pasta al pesto  
Prosciutto cotto **SG**  
Cetrioli **SL SG**  
Pane **SL**  
Yogurt alla frutta **SG**

Passato di verdure estive con pastina  
Filetti di merluzzo al forno **SL**  
Carote **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

4

Pasta alla norma  
Rollè di tacchino **SG**  
Carote **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Risotto alla parmigiana **SG**  
Hamburger di vitellone **SL SG**  
Cetrioli **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Pasta con pomodoro e piselli  
Frittata **SG**  
Zucchine **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Pasta all'olio EVO e grana  
Filetto di platessa dorata al forno **SL**  
Insalata **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Passato di verdure estive con crostini  
Pizza Margherita o Formaggio  
Pomodoro **SL SG**  
Pane **SL**  
Yogurt alla frutta **SG**

**SL** Prodotto senza lattosio **SG** Prodotto senza glutine  Prodotto contenente maiale

## NOTE

- Nelle situazioni di emergenza o di difficoltà nell'approvvigionamento delle materie prime, la scuola si riserva di variare il menù. La variazione al menù sarà esposta in visione il giorno stesso.
- La somministrazione della merenda può subire uno spostamento di orario o di giorno in base alle esigenze scolastiche (es. laboratori, uscite, eventi ecc.).
- Le tipologie di merende consistono in frutta fresca, purea o succo al 100% di frutta (senza zuccheri), biscotti, fette biscottate, cracker, budino, yogurt o torta.
- Le tipologie di pasta (corallini, mezze penne, ecc.), di cereale (orzo, farro, miglio, grano, riso, ecc.) o di verdure possono variare in base all'età e al gradimento dei bambini.
- La tipologia di pesce o il taglio della carne (fettine, macinato ecc.) utilizzati potrebbero variare per andare in contro al maggior gradimento dei bambini.
- Le principali tipologie di formaggio sono asiago, montasio, caciotta fresca o stagionata, ricotta e rabiola.
- Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica) sono definite nel Capitolato Speciale di appalto e riportate nella specifica ricetta nel ricettario settimanale disponibile presso il portale web [www.spes.pd.it](http://www.spes.pd.it)
- L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario settimanale, disponibile sul portale web [www.spes.pd.it](http://www.spes.pd.it).

# MENU' INFANZIA (3-6 anni)

## Primavera / Estate

VALIDO PER LE SEGUENTI SCUOLE SPES

- Centro Infanzia L. Meneghini Carraro
- Nido Comunale Mariele Ventre di Rubano
- Centro Infanzia Arcobaleno di Mestrino

Anno  
2022/2023



### Lunedì

### Martedì

### Mercoledì

### Giovedì

### Venerdì

1

Pasta con piselli  
Frittata **SG**  
Insalata **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Pasta al pomodoro  
Formaggio **SG**  
Fagiolini cotti all'olio **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Risotto ai porri **SG**  
Filetti di merluzzo al forno **SL**  
Pomodoro **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Gnocchi di patate al ragù di carne  
rossa  
Carote **SL SG**  
Cappuccio **SL SG**  
Pane **SL**  
Torta allo yogurt e cioccolato

Passato di verdure estive con pastina  
Spezzatino di tacchino  
Patate al forno o lessate **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

2

Risotto con zucchine **SG**  
Formaggio **SG**  
Cappuccio **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Passato di verdure estive con pastina  
Hamburger di vitellone **SL SG**  
Patate al forno o lessate **SL SG**  
Pane **SL**  
Yogurt alla frutta **SG**

Pasta all'olio EVO e grana  
Filetti di merluzzo al forno **SL**  
Carote **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca invernale **SL SG**

Pasta alla salsa besciamella e piselli  
Pomodoro **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Risotto ai carciofi **SG**  
Bocconcini di pollo **SL SG**  
Zucchine **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

3

Riso con piselli **SG**  
Frittata al forno con verdure estive  
**SG**  
Patate al forno o lessate **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Pasta alla norma  
Formaggio **SG**  
Fagiolini cotti all'olio **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Pasticcio di verdure estive con pasta  
all'uovo o pasta alle verdure  
Insalata **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Pasta al pesto  
Prosciutto Cotto **SL SG**  
Cetrioli **SL SG**  
Pane **SL**  
Yogurt alla frutta **SG**

Passato di verdure estive con pastina  
Filetti di merluzzo al forno **SL**  
Carote **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

4


Pasta alla norma  
Rollè di tacchino **SG**  
Carote **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Risotto alla parmigiana **SG**  
Hamburger di vitellone **SL SG**  
Cetrioli **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Pasta con pomodoro e piselli  
Frittata **SG**  
Zucchine **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Pasta all'olio EVO e grana  
Filetto di platessa dorata al forno **SL**  
Insalata **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca estiva **SL SG**

Passato di verdure estive con crostini  
Pizza Margherita o Formaggio  
Pomodoro **SL SG**  
Pane **SL**  
Yogurt alla frutta **SG**

**SL** Prodotto senza lattosio **SG** Prodotto senza glutine  Prodotto contenente maiale

## NOTE

- Nelle situazioni di emergenza o di difficoltà nell'approvvigionamento delle materie prime, la scuola si riserva di variare il menù. La variazione al menù sarà esposta in visione il giorno stesso.
- La somministrazione della merenda può subire uno spostamento di orario o di giorno in base alle esigenze scolastiche (es. laboratori, uscite, eventi ecc.).
- Le tipologie di merende consistono in frutta fresca, purea o succo al 100% di frutta (senza zuccheri), biscotti, fette biscottate, cracker, budino, yogurt o torta.
- Le tipologie di pasta (corallini, mezze penne, ecc.), di cereale (orzo, farro, miglio, grano, riso, ecc.) o di verdure possono variare in base all'età e al gradimento dei bambini.
- La tipologia di pesce o il taglio della carne (fettine, macinato ecc.) utilizzati potrebbero variare per andare in contro al maggior gradimento dei bambini.
- Le principali tipologie di formaggio sono asiago, montasio, caciotta fresca o stagionata, ricotta e rabiola.
- Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica) sono definite nel Capitolato Speciale di appalto e riportate nella specifica ricetta nel ricettario settimanale disponibile presso il portale web [www.spes.pd.it](http://www.spes.pd.it)
- L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario settimanale, disponibile sul portale web [www.spes.pd.it](http://www.spes.pd.it).