

## Menù primaverile DPDB SCUOLA DELL'INFANZIA 3-6 ANNI

	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>1° settimana</b>	-Pasta al sugo -Pesce con pangrattato -Finocchi all'insalata	-Riso con carote e piselli -Polpettone di ricotta e spinaci	-Pasta e lenticchie -Frittata di bietole	-Orzo e zucca -Hamburger di manzo	-Riso e verza con parmigiano - Farinata con bietole
<b>2° settimana</b>	-Orecchiette con i broccoli e granella di mandorle -Tocchetti di pollo infarinati con limone	-Pasta e cavolo -Pesce alla pizzaiola	-Pasta e lenticchie -Formaggio provolone di Sorrento -Spinaci	-Farro con il minestrone -Uovo sodo	-Riso e zucchine -Polpettone di merluzzo e patate
<b>3° settimana</b>	-Pasta al pesto -Pesce gratinato -Insalata	-Pasta al sugo -Ricotta di bufala -Purè di carote o Carciofi	LA BANDERA (piatto nazionale dominicano – riso + fagioli + pollo) -Insalata	-Riso e spinaci -Polpette di manzo al sugo -Scarole capperi e olive	-Orzo e piselli -Uovo sodo -Finocchi al forno gratinati
<b>4° settimana</b>	Pasta e ceci -Frittata di broccoli	Riso al sugo -Pollo al forno con patate, carote e cavolo	-Orzo con la zucca -Pesce gratinato	-Pizza con pomodoro e parmigiano -Finocchi al forno	-Pasta e cavolo -Pesce con i pomodorini
<b>5° settimana</b>	-Orzo con il minestrone di verdure -uovo strapazzato con erba cipollina e prezzemolo	-Riso e zucca -Pesce gratinato	-Pasta e lenticchie -Carote, finocchi e cavolfiore al forno	Pasta al ragù di verdure nascoste -Frittata di bietole	Riso e verza -Scaloppina di manzo al limone

Ogni giorno va aggiunto una porzione di pane e una di frutta.

La scuola si riserva di sostituire le varietà di verdure e di pesce in caso di mancata fornitura.

I metodi di preparazione delle uova sono suscettibili di variazione.

## **Indicazioni grammature per pasto SCUOLA DELL'INFANZIA 3-6 ANNI**

### **Primi piatti**

Pasta/riso al sugo o con il pesto: 60 grammi

Pasta/riso con legumi: 30 grammi

Legumi secchi: 30 grammi

Formaggio grattugiato come condimento per primo piatto: 2-5 grammi

Gnocchi di patate: 120 grammi

Farina di mais (per polenta): 20 grammi

### **Secondi piatti**

Carne 50 grammi

Pesce 70 grammi

Uovo: 1

Formaggio fresco (ricotta vaccina): 50 grammi

Formaggio stagionato: 30 grammi

### **Contorni di verdure**

Verdura cruda (es. insalata) 50 grammi

Ortaggi crudi (es. pomodori, carote, finocchi): 100 grammi

Verdura cotta (es. spinaci, zucchine ecc.): 100 grammi

Patate 100 grammi

**Frutta:** 150 grammi

**Pane:** 40 grammi (quando ci sono le polpette, o le patate come contorno non dare pane)

### **Condimento per pasto**

Olio extra vergine d'oliva: 15 grammi (quando ci sono le polpette l'olio diventa 10 grammi)

**Piatto unico salutare** (cereale con legume): Cereale 60 grammi + legumi secchi 40 grammi (o freschi 80 grammi)

La pizza del giovedì della 4° settimana a Marzo verrà sostituita con la pasta alla bolognese ad Aprile e gli gnocchi con ricotta e parmigiano a Maggio.

**N.B. utilizzare sale iodato e in modica quantità**

### Valori nutrizionali medi

<b>Kcal</b>	509
<b>Proteine</b>	19 g
<b>CHO totali</b>	70 g
<b>Zuccheri semplici</b>	<13g
<b>Lipidi totali</b>	17g
<b>SFA</b>	<6g
<b>Fibra</b>	>4g
<b>Calcio</b>	300mg
<b>Ferro</b>	3,9mg

**Dott.ssa Paola Iaccarino Idelson**

**Biologa nutrizionista, specialista in Scienza dell'alimentazione**

**Albo professionale dei Biologi Sez A, 055114**