

MENU' INVERNALE SCUOLA DELL'INFANZIA "CAVALIER CAUCCHIOLO" E NIDO INTEGRATO "IL SOLE"

SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4
LUNEDI Pasta al pomodoro Frittata Lattuga a striscioline 	LUNEDI Gnocchetti al pomodoro Straccetti di vitellone Cappuccio alla julienne	LUNEDI Risotto alla zucca Mozzarella Cavolfiore al vapore	LUNEDI Pasta ortolana Scaloppe di pollo al limone Fagiolini al vapore
Merenda: Mela e pane	Merenda: Banana	Merenda: Mela e pane	Merenda: Banana
MARTEDI Passato di verdura con pastina Petti di pollo alla salvia Patate al forno	MARTEDI Minestra in brodo vegetale Rosette di merluzzo Purè di patate	MARTEDI Spezzatino in umido con patate e polenta Cappuccio alla julienne	MARTEDI Minestra in brodo di carne Bollito di manzo con salsa di pane
Merenda: Dolce allo yogurt	Merenda: Dolce alle mele	Merenda: Dolce con yogurt e cioccolato	Merenda: Dolce allo yogurt
MERCOLEDI Pasta olio e parmigiano Formaggio Mozzarella Spinaci lessati	MERCOLEDI Risotto con cavolfiore Stracchino Zucchine trifolate	MERCOLEDI Minestra in brodo vegetale Polpette di carne al sugo Patate al forno	MERCOLEDI Riso al burro e parmigiano Prosciutto cotto Spinaci lessati
Merenda: Yogurt	Merenda: Yogurt	Merenda: Yogurt	Merenda: Yogurt
GIOVEDI Minestra in brodo di carne Bollito di manzo con salsa di pane	GIOVEDI Pasta al ragù di verdure Pollo al forno Finocchio a striscioline	GIOVEDI Pasta al tonno (nido pasta al ragù di verdure) Frittata Carote lessate 	GIOVEDI Seppioline con piselli e polenta Cavolfiore al vapore
Merenda: Pane e marmellata	Merenda: Pane e marmellata	Merenda: Pane e marmellata	Merenda: Pane e marmellata
VENERDI Riso con piselli Persico al vapore con aromi Carote alla julienne	VENERDI Carote alla julienne (nido pasta olio e parmigiano e prosciutto) Pizza margherita 	VENERDI Pasta al pomodoro Platessa gratinata Finocchio a striscioline	VENERDI Gnocchi al pomodoro Asiago Carote alla julienne
Merenda: Pane e pera o kiwi	Merenda: Macedonia di frutta di stagione	Merenda: Pane e pera o kiwi	Merenda: Macedonia di frutta di stagione

NOTE: a metà mattinata verrà servito uno spuntino a base di frutta fresca di stagione (alternare tra: mela, pera, kiwi, arancia, mandarancio, uva, banana) sminuzzata, a pezzettini, frullata o grattugiata, in base alle capacità masticatorie dei bambini del nido). Per bambini del nido le pietanze saranno opportunamente sminuzzate in rapporto alle capacità di masticazione e deglutizione (pasta di piccolo formato, secondi piatti e contorni piccoli pezzetti, a bocconcini, tritati, ecc...).

N.B: la frutta e verdura di stagione, in caso di mancata reperibilità potranno essere sostituite e segnalate in bacheca



AZIENDA ULSS 20
VERONA

Azienda ULSS 20 di Verona
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Preso d'atto menù standard invernale a.s. 2016-17 Scuola Infanzia "Cav. Caucchiolo" e nido integrato "Il Sole" di Prova di S. Bonifacio - VR, di cui al parere n. del

La Dietista Unità Igiene Nutrizione
(Dot.ssa Norma De Paoli)

Norma De Paoli



MENU' ESTIVO SCUOLA DELL'INFANZIA "CAVALIER CAUCCHIOLO" E NIDO INTEGRATO "IL SOLE"

SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4
LUNEDI Pasta al pomodoro e ricotta Frittata Carote julienne Merenda: Albicocca e pane	LUNEDI Crema di porri con pastina o crostini Rosette di merluzzo Patate al forno Merenda: Fragole e pane	LUNEDI Riso al burro e parmigiano Prosciutto cotto Fagiolini lessati Merenda: Mela e pane	LUNEDI Pasta alla crema di zucchine Frittata Insalata e carote alla julienne Merenda: Banana
MARTEDI Minestra in brodo di carne Carne lessata Piselli in tegame Merenda Gelato alla frutta	MARTEDI Risotto con zucchine Lonza di maiale al forno Insalata e cappucco alla julienne Merenda: Dolce allo yogurt	MARTEDI Carote e cappucco alla julienne Gnocchi al ragù Merenda: Macedonia mela e fragole e melone	MARTEDI Minestra in brodo vegetale Morbidelle di patate e prosciutto Finocchio crudo a striscioline Merenda: Dolce allo yogurt
MERCOLEDI Risotto con zucchine Robiola Pomodori a cubetti Merenda: yogurt	MERCOLEDI Lasagne al forno (nido pasta al ragù) Carote alla julienne Merenda: Yogurt	MERCOLEDI Pasta ortolana Mozzarella Insalata e pomodori Merenda: Yogurt	MERCOLEDI Broccoletti, carote e fagiolini spadellati Pasta pasticciata (nido pasta alla caprese) Merenda: Yogurt
GIOVEDI Lattuga striscioline Gnocchi al ragù Carote lessate Merenda: Pane e marmellata	GIOVEDI Pasta al pomodoro Petti di pollo al rosmarino Pomodori a cubetti Merenda: Pane e marmellata	GIOVEDI Vellutata di verdura con pastina Polpette di carne al sugo Patate prezzemolate Merenda: Pane e marmellata	GIOVEDI Risotto alla crema di asparagi Rosette di merluzzo Zucchine lessate Merenda: Pane e marmellata
VENERDI Pasta olio e parmigiano Piadina gratinata Fagiolini al vapore Merenda: Melone e pane	VENERDI Passato di verdura con pastina Filetto di persico al vapore con erbe aromatiche Spinaci lessati Merenda: Gelato alla frutta	VENERDI Pasta olio e parmigiano Tonno (nido piadina al vapore) Pomodori a cubetti Merenda: Yogurt	VENERDI Vellutata di verdura con pastina Striscioline di vitellone al forno Cappucco alla julienne Merenda: Gelato alla frutta

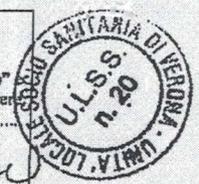
NOTE: a metà mattinata verrà servito uno spuntino a base di frutta fresca di stagione (alternare tra: albicocca, pesca, susina, mela, melone, pera, banana) sminuzzata, a pezzettini, frullata o grattugiata, in base alle capacità masticatorie dei bambini del nido). Per i bambini del nido le pietanze saranno opportunamente sminuzzate in rapporto alle capacità di masticazione e deglutizione (pasta di piccolo formato, secondi piatti e contorni a piccoli pezzetti, a bocconcini, tritati, ecc...).

N.B: frutta e verdura di stagione, in caso di mancata reperibilità potranno essere sostituite e segnalate in bacheca



Azienda ULSS 20 di Verona
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Presa d'atto menù standard invernale a.s. 2016-17 Scuola Infanzia "Cav. Caucchiolo"
 nido integrato "Il Sole" di Prova di S. Bonifacio - VR, di cui al parente
 n. del

La Dietista Unità Igiene Nutrizione
 (Dott.ssa Norma De Paoli)



MENU' INVERNALE A.S. 2016-17 CON ESCLUSIONE DI GLUTINE

N.B.: I piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard / attenersi alle note corrispondenti ai numeri elencati vicino ad ogni piatto

SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4
LUNEDI Pasta al pomodoro ^{1*2} Frittata ³ Lattuga a striscioline Merenda: Mela e pane ¹	LUNEDI Gnocchetti al pomodoro ^{1*2} Straccetti di vitellone Cappuccio alla julienne Merenda: Banana	LUNEDI Risotto alla zucca ² Mozzarella Cavolfiore al vapore Merenda: Mela e pane ¹	LUNEDI Pasta ortolana ^{1*2} Scaloppe di pollo al limone ³ Fagiolini al vapore Merenda: Banana
MARTEDI Passato di verdura con pastina ^{1*2} Petti di pollo alla salvia ³ Patate al forno Merenda: Dolce allo yogurt ^{3*6}	MARTEDI Minestra in brodo vegetale ^{1*2} Rosette di merluzzo ³ Purè di patate Merenda: Torta di mele ^{3*6}	MARTEDI Spezzatino in umido ³ con patate e polenta ⁴ Cappuccio alla julienne Merenda: Torta allo yogurt e cioccolato ^{3*6}	MARTEDI Minestra in brodo di carne ^{1*2} Bollito di manzo con salsa di pane ^{2*3} Merenda: Dolce allo yogurt ^{3*6}
MERCOLEDI Pasta olio e parmigiano ^{1*2} Formaggio Mozzarella Spinaci lessati Merenda: Yogurt ⁶	MERCOLEDI Risotto con cavolfiore ² Stracchino Zucchine trifolate Merenda: Yogurt ⁶	MERCOLEDI Minestra in brodo vegetale ^{1*2} Polpette di carne al sugo ¹ Patate al forno Merenda: Yogurt ⁶	MERCOLEDI Riso al burro e parmigiano ² Prosciutto cotto ⁵ Spinaci lessati Merenda: Yogurt ⁶
GIOVEDI Minestra in brodo di carne ^{1*2} Bollito di manzo con salsa di pane ^{2*3} Merenda: Pane ¹ e marmellata ⁶	GIOVEDI Pasta al ragù di verdure ^{1*2} Pollo al forno Finocchio a striscioline Merenda: Pane ¹ e marmellata ⁶	GIOVEDI Pasta al tonno ^{1*2} (nido pasta al ragù di verdure ^{1*2}) Frittata ³ Carote lessate Merenda: Pane ¹ e marmellata ⁶	GIOVEDI Seppioline con piselli e polenta ⁴ Cavolfiore al vapore Merenda: Pane ¹ e marmellata ⁶
VENERDI Riso con piselli ² Persico al vapore con aromi Carote alla julienne Merenda: Pane ¹ e pera o kiwi	VENERDI Carote alla julienne (nido pasta olio e parmigiano ^{1*2} e prosciutto ³) Pizza margherita ¹ Merenda: Macedonia di frutta di stagione	VENERDI Pasta al pomodoro ^{1*2} Platessa gratinata ³ Finocchio a striscioline Merenda: Pane ¹ e pera o kiwi	VENERDI Gnocchi al pomodoro ^{1*2} Asiago Carote alla julienne Merenda: Macedonia di frutta di stagione

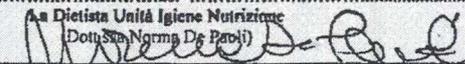
- 1) Utilizzare pasta e/o pane e/o prodotto pronto senza glutine notificati al Ministero della Salute o inseriti nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.
- 2) Utilizzare formaggio parmigiano reggiano grattugiato con grattugia dedicata.
- 3) Eliminare farina e/o pane grattugiato come ingrediente oppure utilizzare farina e/o pane grattugiato notificati al Ministero della Salute o inseriti nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine"
- 4) Utilizzare farina di mais inserita nel prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.
- 5) Utilizzare prosciutto cotto che riporti in etichetta la dicitura "senza glutine" o inserito nel prontuario AIC.
- 6) Utilizzare yogurt, marmellata, lievito, vanillina, cacao che riporti in etichetta la dicitura "senza glutine" o inserito nel prontuario AIC.



Azienda ULSS 20 di Verona
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Preso d'atto menù standard invernale a.s. 2016-17 con esclusione di glutine, di cui al
 parere n. del

La Dietista Unità Igiene Nutrizione
 (Dot. Ssa Norma De Paoli)





MENU' ESTIVO A.S. 2016-17 CON ESCLUSIONE DI GLUTINE

N.B.: I piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard / attenersi alle note corrispondenti ai numeri elencati vicino ad ogni piatto

SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4
LUNEDI Pasta al pomodoro e ricotta ^{1*2} Frittata ³ Carote julienne Merenda: Albicocca e pane ¹	LUNEDI Crema di porri con pastina o crostini ^{1*2} Rosette di merluzzo ³ Patate al forno Merenda: Fragole e pane ¹	LUNEDI Riso al burro e parmigiano ² Prosciutto cotto ⁵ Fagiolini lessati Merenda: Mela e pane ⁶	LUNEDI Pasta alla crema di zucchine ^{1*2} Frittata ³ Insalata e carote alla julienne Merenda: Banana
MARTEDI Minestra in brodo di carne ^{1*2} Carne lessata Piselli in tegame Merenda Gelato alla frutta ⁶	MARTEDI Risotto con zucchine ² Lonza di malale al forno Insalata e cappuccio alla julienne Merenda: Dolce allo yogurt ^{3*6}	MARTEDI Carote e cappuccio alla julienne Gnocchi al ragù ^{1*2} Merenda: Macedonia mela e fragole e melone	MARTEDI Minestra in brodo vegetale ^{1*2} Morbidelle di patate e prosciutto ^{3*5} Finocchio crudo a striscioline Merenda: Dolce allo yogurt ^{3*6}
MERCOLEDI Risotto con zucchine ² Robiola Pomodori a cubetti Merenda: Yogurt ⁶	MERCOLEDI Lasagne al forno ^{1*2} (nido pasta al ragù) Carote alla julienne Merenda: Yogurt ⁶	MERCOLEDI Pasta ortolana ^{1*2} Mozzarella Insalata e pomodori Merenda: Yogurt ⁶	MERCOLEDI Broccoletti, carote e fagiolini spadellati Pasta pasticciata ^{1*2} (nido pasta alla caprese ^{1*2}) Merenda: Yogurt ⁶
GIOVEDI Lattuga striscioline Gnocchi al ragù ^{1*2} Carote lessate Merenda: Pane ¹ e marmellata ⁶	GIOVEDI Pasta al pomodoro ^{1*2} Petti di pollo al rosmarino ³ Pomodori a cubetti Merenda: Pane ¹ e marmellata ⁶	GIOVEDI Vellutata di verdura con pastina ^{1*2} Polpette di carne al sugo ¹ Patate prezzemolate Merenda: Pane ¹ e marmellata ⁶	GIOVEDI Risotto alla crema di asparagi ² Rosette di merluzzo ³ Zucchine lessate Merenda: Pane ¹ e marmellata ⁶
VENERDI Pasta olio e parmigiano ^{1*2} Platessa gratinata ³ Fagiolini al vapore Merenda: Melone e pane ¹	VENERDI Passato di verdura con pastina ^{1*2} Filetto di persico al vapore con erbe aromatiche Sfnaci lessati Merenda: Gelato alla frutta ⁶	VENERDI Pasta olio e parmigiano ^{1*2} Tonno (nido platessa al vapore) Pomodori a cubetti Merenda: Yogurt ⁶	VENERDI Vellutata di verdura con pastina ^{1*2} Striscioline di vitellone al forno Cappuccio alla julienne Merenda: Gelato alla frutta ⁶

- 1) Utilizzare pasta e/o pane e/o prodotto pronto senza glutine notificati al Ministero della Salute o inseriti nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.
- 2) Utilizzare formaggio parmigiano reggiano grattugiato con grattuglia dedicata.
- 3) Eliminare farina e/o pane grattugiato come ingrediente oppure utilizzare farina e/o pane grattugiato notificati al Ministero della Salute o inseriti nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine"
- 4) Utilizzare farina di mais inserita nel prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.
- 5) Utilizzare prosciutto cotto che riporti in etichetta la dicitura "senza glutine" o inserito nel prontuario AIC.
- 6) Utilizzare yogurt, marmellata, gelato, lievito, vanillina che riporti in etichetta la dicitura "senza glutine" o inserito nel prontuario AIC.



Azienda ULSS 20 di Verona
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Presa d'atto menù standard estivo a.s. 2016-17 con esclusione di glutine, di cui al
 parere n. del

La Dietista Unità Igiene Nutrizione
 (Dott.ssa Norma De Paoli)

Norma De Paoli



MENU' INVERNALE A.S. 2016-17 CON ESCLUSIONE DI LATTE E DERIVATI

N.B.: I piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard / attenersi alle note corrispondenti ai numeri elencati vicino ad ogni piatti

SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4
LUNEDI Pasta al pomodoro ¹ <u>Uova sode</u> Lattuga a striscioline Merenda: Mela e pane	LUNEDI Gnocchetti al pomodoro ^{1,3} Straccetti di vitellone ² Cappuccino alla julienne Merenda: Banana	LUNEDI Risotto alla zucca ¹ <u>Piselli in tegame</u> Cavolfiore al vapore Merenda: Mela e pane	LUNEDI Pasta ortolana ¹ Scaloppe di pollo al limone Fagiolini al vapore Merenda: Banana
MARTEDI Passato di verdura con pastina ¹ Petti di pollo alla salvia Patate al forno Merenda: <u>Torta di mele</u>	MARTEDI Minestra in brodo vegetale ¹ Rosette di merluzzo <u>Patate lessate</u> Merenda: <u>Torta di mele</u>	MARTEDI Spezzatino in umido ² con patate e polenta Cappuccino alla julienne Merenda: <u>Torta di mele</u>	MARTEDI Minestra in brodo di carne ^{1,2} Bollito di manzo ² con salsa di pane ¹ Merenda: <u>Torta di mele</u>
MERCOLEDI <u>Pasta agli aromi</u> ¹ <u>Tonno</u> Spinaci lessati Merenda: <u>Yogurt di soia</u> ⁵	MERCOLEDI Risotto con cavolfiore ¹ <u>Uova sode</u> Zucchine trifolate Merenda: <u>Yogurt di soia</u> ⁵	MERCOLEDI Minestra in brodo vegetale ¹ Polpette di carne al sugo ¹ Patate al forno Merenda: <u>Yogurt di soia</u> ⁵	MERCOLEDI <u>Riso all'olio</u> ¹ Prosciutto cotto ⁴ Spinaci lessati Merenda: <u>Yogurt di soia</u> ⁵
GIOVEDI Minestra in brodo di carne ^{1,2} Bollito di manzo ² con salsa di pane ¹ Merenda: Pane e marmellata	GIOVEDI Pasta al ragù di verdure ¹ Pollo al forno Finocchio a striscioline Merenda: Pane e marmellata	GIOVEDI Pasta al tonno ¹ (nido pasta al ragù di verdure ¹) <u>Uova sode</u> Carote lessate Merenda: Pane e marmellata	GIOVEDI Seppioline con piselli e polenta Cavolfiore al vapore Merenda: Pane e marmellata
VENERDI Riso con piselli ¹ Persico al vapore con aromi Carote alla julienne Merenda: Pane e pera o kiwi	VENERDI Carote alla julienne (nido <u>pasta agli aromi</u> ¹ e prosciutto ⁴) <u>Pizza al prosciutto</u> ⁴ Merenda: Macedonia di frutta di stagione	VENERDI Pasta al pomodoro ¹ Piadina gratinata Finocchio a striscioline Merenda: Pane e pera o kiwi	VENERDI Gnocchi al pomodoro ^{1,3} <u>Uova sode</u> Carote alla julienne Merenda: Macedonia di frutta di stagione

- 1) Eliminare il formaggio grana e/o il burro e/o il latte dalla ricetta.
- 2) Se nel certificato medico è vietata anche la carne di manzo, sostituire con maiale o pollo o tacchino
- 3) Verificare in etichetta che il prodotto pronto "gnocchi di patate" non contenga latte e derivati; in caso contrario sostituire con pasta al pomodoro.
- 4) Utilizzare prosciutto cotto senza lattosio, caselnati e derivati del latte
- 5) Verificare in etichetta che lo yogurt di soia non contenga latte, prodotti a base di latte, contenenti derivati del latte; nel qual caso sostituire con frutta di stagione



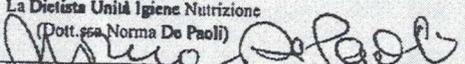
AZIENDA ULSS 20
VERONA

Azienda ULSS 20 di Verona
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Preso d'atto menù standard invernale a.s. 2016-17 con esclusione di latte e derivati, di cui al
 parere n. del

La Dietista Unità Igiene Nutrizione
(Dott.ssa Norma De Paoli)





MENU' ESTIVO A.S. 2016-17 CON ESCLUSIONE DI LATTE E DERIVATI

N.B.: I piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard / attenersi alle note corrispondenti ai numeri elencati vicino ad ogni piatto

SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4
LUNEDI <u>Pasta al pomodoro</u> ¹ <u>Uova sode</u> Carote julienne Merenda: Albicocca e pane	LUNEDI Crema di porri con pastina o crostini ¹ Rosette di merluzzo Patate al forno Merenda: Fragole e pane	LUNEDI <u>Riso all'olio e basilico</u> ¹ Prosciutto cotto ⁴ Fagiolini lessati Merenda: Mela e pane	LUNEDI Pasta alla crema di zucchine ¹ <u>Uova sode</u> Insalata e carote alla julienne Merenda: Banana
MARTEDI Minestra in brodo di carne ^{1,2} Carne lessata ² Piselli in tegame Merenda <u>Gelato alla soia</u> ³	MARTEDI Risotto con zucchine ¹ Lonza di maiale al forno ¹ Insalata e cappucco alla julienne Merenda: <u>Torta di mele</u>	MARTEDI Carote e cappucco alla julienne Gnocchi al ragù ^{1,2,3} Merenda: Macedonia mela e fragole e melone	MARTEDI Minestra in brodo vegetale ¹ Morbidelle di patate e prosciutto ⁴ Finocchio crudo a striscioline Merenda: <u>Torta di mele</u>
MERCOLEDI Risotto con zucchine ¹ <u>Tonno</u> Pomodori a cubetti Merenda: <u>Yogurt di soia</u> ³	MERCOLEDI <u>Pasta al ragù</u> ^{1,2} Carote alla julienne Merenda: <u>Yogurt di soia</u> ³	MERCOLEDI Pasta ortolana ¹ <u>Rosette di merluzzo</u> Insalata e pomodori Merenda: <u>Yogurt di soia</u> ³	MERCOLEDI Broccoletti, carote e fagiolini spadellati <u>Pasta al ragù</u> ^{1,2} Merenda: <u>Yogurt di soia</u> ³
GIOVEDI Lattuga striscioline Gnocchi al ragù ^{1,2,3} Carote lessate Merenda: Pane e marmellata	GIOVEDI Pasta al pomodoro ¹ Petti di pollo al rosmarino Pomodori a cubetti Merenda: Pane e marmellata	GIOVEDI Vellutata di verdura con pastina ¹ Polpette di carne al sugo ⁴ Patate prezzemolate Merenda: Pane e marmellata	GIOVEDI Risotto alla crema di asparagi ¹ Rosette di merluzzo Zucchine lessate Merenda: Pane e marmellata
VENERDI <u>Pasta agli aromi</u> ¹ Platessa gratinata Fagiolini al vapore Merenda: Melone e pane	VENERDI Passato di verdura con pastina ¹ Filetto di persico al vapore con erbe aromatiche Spinaci lessati Merenda: <u>Gelato alla soia</u> ³	VENERDI <u>Pasta agli aromi</u> ¹ Tonno (nido platessa al vapore) Pomodori a cubetti Merenda: <u>Yogurt di soia</u> ³	VENERDI Vellutata di verdura con pastina ¹ Striscioline di vitellone al forno ^{2,3} Cappucco alla julienne Merenda: <u>Gelato alla soia</u> ³

- 1) Eliminare il formaggio grana e/o il burro e/o il latte dalla ricetta.
- 2) Se nel certificato medico è vietata anche la carne di manzo, sostituire con maiale o pollo o tacchino
- 3) Verificare in etichetta che il prodotto pronto "gnocchi di patate" non contenga latte e derivati; in caso contrario sostituire con pasta al pomodoro.
- 4) Utilizzare prosciutto cotto senza lattosio, caseinati e derivati del latte
- 5) Verificare in etichetta che yogurt e gelato alla soia non contengano latte, prodotti a base di latte, contenenti derivati del latte; nel qual caso sostituire con frutta di stagione



AZIENDA ULSS 20
VERONA

Azienda ULSS 20 di Verona
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Preso d'atto menù standard estivo a.s. 2016-17 con esclusione di latte e derivati, di cui si
pare n. del

La Dietista Unità Igiene Nutrizione
(Dott.ssa Norma De Paoli)

Norma De Paoli



MENU' INVERNALE A.S. 2016-17 CON ESCLUSIONE DI UOVA E DERIVATI

N.B.: I piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard / attenersi alle note corrispondenti ai numeri elencati vicino ad ogni piatti

SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4
LUNEDI Pasta al pomodoro ¹ <u>Tonno</u> Lattuga a striscioline Merenda: Mela e pane	LUNEDI Gnocchetti al pomodoro ¹ Straccetti di vitellone Cappuccio alla julienne Merenda: Banana	LUNEDI Risotto alla zucca ¹ Mozzarella Cavolfiore al vapore Merenda: Mela e pane	LUNEDI Pasta ortolana ¹ Scaloppe di pollo al limone ² Fagiolini al vapore Merenda: Banana
MARTEDI Passato di verdura con pastina ¹ Petti di pollo alla salvia ³ Patate al forno Merenda: Dolce allo yogurt ⁵	MARTEDI Minestra in brodo vegetale ¹ Rosette di merluzzo Purè di patate Merenda: Dolce alle mela ⁵	MARTEDI Spezzatino in umido con patate e polenta Cappuccio alla julienne Merenda: Dolce con yogurt e cioccolato ⁵	MARTEDI Minestra in brodo di carne ¹ Bollito di manzo con salsa di pane ¹ Merenda: Dolce allo yogurt ⁵
MERCOLEDI Pasta olio e parmigiano ¹ Mozzarella Spinaci lessati Merenda: Yogurt	MERCOLEDI Risotto con cavolfiore ¹ Stracchino Zucchine trifolate Merenda: Yogurt	MERCOLEDI Minestra in brodo vegetale ¹ Polpette di carne al sugo ³ Patate al forno Merenda: Yogurt	MERCOLEDI Riso al burro e parmigiano ¹ Prosciutto cotto Spinaci lessati Merenda: Yogurt
GIOVEDI Minestra in brodo di carne ¹ Bollito di manzo con salsa di pane ¹ Merenda: Pane e marmellata	GIOVEDI Pasta al ragù di verdure ¹ Pollo al forno ² Finocchio a striscioline Merenda: Pane e marmellata	GIOVEDI Pasta al tonno ¹ (nido pasta al ragù di verdure ¹) <u>Piselli in tegame</u> Carote lessate Merenda: Pane e marmellata	GIOVEDI Seppioline con piselli e polenta Cavolfiore al vapore Merenda: Pane e marmellata
VENERDI Riso con piselli ¹ Persico al vapore con aromi Carote alla julienne Merenda: Pane e pera o kiwi	VENERDI Carote alla julienne (nido pasta olio e parmigiano ¹ e prosciutto) Pizza margherita ² Merenda: Macedonia di frutta di stagione	VENERDI Pasta al pomodoro ¹ Platessa gratinata Finocchio a striscioline Merenda: Pane e pera o kiwi	VENERDI Gnocchi al pomodoro ¹⁺² Asiago Carote alla julienne Merenda: Macedonia di frutta di stagione

- 1) Utilizzare parmigiano reggiano grattugiato. Evitare formaggi contenenti lisozima da uova.
- 2) Verificare in etichetta che il prodotto pronto "GNOCCHI DI PATATE" o "BASE PIZZA" non contenga uova e derivati; in caso contrario sostituire con "PASTA AL POMODORO"
- 3) Se nel certificato medico è vietata anche la carne di pollo e/o tacchino, sostituire con maiale o manzo
- 4) Verificare in etichetta FORMAGGIO l'assenza di lisozima da uovo ed eventualmente sostituire con mozzarella, crescenza o ricotta
- 5) Eliminare le uova dalla ricetta o sostituire con succo d'arancia



AZIENDA ULSS 20
VERONA

Azienda ULSS 20 di Verona
Servizio Igiene Alimentari e Nutrizione

Preso d'atto menù standard invernale a.s. 2016-17 con esclusione di uova e derivati, di cui
 parere n. del

La Dietista Unità Igiene Nutrizione
 (Dott.ssa Norma De Paoli)

Norma De Paoli



MENU' ESTIVO A.S. 2016-17 CON ESCLUSIONE DI UOVA E DERIVATI

N.B.: I piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard / attenersi alle note corrispondenti ai numeri elencati vicino ad ogni piatto

SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4
LUNEDI Pasta al pomodoro e ricotta ¹ <u>Tonno</u> Carote julienne Merenda: Albicocca e pane	LUNEDI Crema di porri con pastina o crostini ¹ Rosette di merluzzo Patate al forno Merenda: Fragole e pane	LUNEDI Riso al burro e parmigiano ¹ Prosciutto cotto Fagiolini lessati Merenda: Mela e pane	LUNEDI Pasta alla crema di zucchine ¹ <u>Stracchino</u> Insalata e carote alla julienne Merenda: Banana
MARTEDI Minestra in brodo di carne ¹ Carne lessata Piselli in tegame Merenda Gelato alla frutta	MARTEDI Risotto con zucchine ¹ Lonza di malale al forno Insalata e cappuccio alla julienne Merenda: Dolce allo yogurt ²	MARTEDI Carote e cappuccio alla julienne Gnocchi al ragù ^{1,2} Merenda: Macedonia mela e fragole e melone	MARTEDI Minestra in brodo vegetale ¹ Morbidelle di patate e prosciutto Finocchio crudo a striscioline Merenda: Dolce allo yogurt ²
MERCOLEDI Risotto con zucchine ¹ Robiola Pomodori a cubetti Merenda: Yogurt	MERCOLEDI Lasagne al forno ^{1,6} (nido pasta al ragù ¹) Carote alla julienne Merenda: Yogurt	MERCOLEDI Pasta ortolana ¹ Mozzarella Insalata e pomodori Merenda: Yogurt	MERCOLEDI Broccoletti, carote e fagiolini spadellati Pasta pasticciata ¹ (nido pasta alla caprese ¹) Merenda: Yogurt
GIOVEDI Lattuga striscioline Gnocchi al ragù ^{1,2} Carote lessate Merenda: Pane e marmellata	GIOVEDI Pasta al pomodoro ¹ Petti di pollo al rosmarino ³ Pomodori a cubetti Merenda: Pane e marmellata	GIOVEDI Vellutata di verdura con pastina ¹ Polpette di carne al sugo ³ Patate prezzemolate Merenda: Pane e marmellata	GIOVEDI Risotto alla crema di asparagi ¹ Rosette di merluzzo Zucchine lessate Merenda: Pane e marmellata
VENERDI Pasta olio e parmigiano ¹ Platessa gratinata Fagiolini al vapore Merenda: Melone e pane	VENERDI Passato di verdura con pastina ¹ Filetto di persico al vapore con erbe aromatiche Spinaci lessati Merenda: Gelato alla frutta	VENERDI Pasta olio e parmigiano ¹ Tonno (nido platessa al vapore) Pomodori a cubetti Merenda: Yogurt	VENERDI Vellutata di verdura con pastina ¹ Striscioline di vitellone al forno Cappuccio alla julienne Merenda: Gelato alla frutta

- 1) Utilizzare parmigiano reggiano grattugiato. Evitare formaggi contenenti lisozima da uova.
- 2) Verificare in etichetta che il prodotto pronto "GNOCCHI DI PATATE" o "BASE PIZZA" o "GELATO" non contenga uova e derivati
- 3) Se nel certificato medico è vietata anche la carne di pollo e/o tacchino, sostituire con malale o manzo
- 4) Verificare in etichetta FORMAGGIO l'assenza di lisozima da uovo ed eventualmente sostituire con mozzarella, crescenza o ricotta
- 5) Eliminare le uova dalla ricetta o sostituire con succo d'arancia
- 6) Sostituire la pasta all'uovo con pasta di semola di grano duro



AZIENDA ULSS 20
VERONA

Azienda ULSS 20 di Verona
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Preso d'atto menù standard invernale a.s. 2016-17 con esclusione di uova e derivati, di cui al
parere n. del

La Dietista Unità Igiene Nutrizione
(Dot.ssa Norma De Paoli)

Norma De Paoli

