



12 GIU. 2026

Polo per l'Infanzia SCUOLE PARITARIE MARIA AUSILIATRICE - SAN GIROLAMO - SACRO CUORE Via N. Bergamino, 21 - 36073 Cornedo Vicentino (VI) - VIIA04000X-VIIA04200G-VIIA04100Q C.F. e P.I. 00625740246 - Tel. 0445/951057 - infanzia@cornedo@libero.it						
MENU INVERNALE 26-27						
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VEDERDÌ	
1 SETTIMANA	MERENDA MATTINA	FRUTTA FRESCA	YOGURT BIANCO INTERO	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	
	PRANZO	PASTA AL PESTO PURE DI CECI VERDURA COTTA FRUTTA FRESCA	MINESTRA DI BRODO VEGETALE CON PASTINA SPEZZATINO DI POLLO CON POLENTA VERDURA COTTA FRUTTA FRESCA	MINESTRA DI VERDURA CON PASTINA ASIAGO VERDURA COTTA PANE E LATTE	PASTA ALL'OLIO EVO MERLUZZO AL FORNO VERDURA CRUDA FRUTTA FRESCA	
	MERENDA POMERIGGIO					
	MERENDA MATTINA	FRUTTA FRESCA	YOGURT BIANCO INTERO	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	
2 SETTIMANA	PRANZO	RISOTTO ALLA PARMIGLIANA PISELLI VERDURA COTTA	MINESTRA DI BRODO VEGETALE CON PASTINA STRACETTI DI POLLO PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA FRUTTA FRESCA	ANTIPASTO DI VERDURA CRUDA PASTA AL RAGU' DI BOVINO PANE E LATTE	PASTA AL POMODORO FRITTATA DI VERDURA VERDURA CRUDA FRUTTA FRESCA	
	MERENDA POMERIGGIO	FRUTTA FRESCA				
	MERENDA MATTINA	FRUTTA FRESCA	YOGURT BIANCO INTERO	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	
	PRANZO	PASTA AL BURRO FAGIOLI VERDURA COTTA FRUTTA FRESCA	MINESTRA DI BRODO CON PASTINA MACINATO DI POLLO E TACCHINO VERDURA COTTA LATTE E CACAO CON PANE	ANTIPASTO DI VERDURA CRUDA PASTA CON RAGU' DI PESCE FRUTTA FRESCA	PASTA ALLE VERDURE FRITTATA VERDURA CRUDA FRUTTA FRESCA	
3 SETTIMANA	MERENDA POMERIGGIO					
	MERENDA MATTINA	FRUTTA FRESCA	YOGURT BIANCO INTERO	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	
	PRANZO	PASTA AL BURRO FAGIOLI VERDURA COTTA FRUTTA FRESCA	MINESTRA DI BRODO CON PASTINA MACINATO DI POLLO E TACCHINO VERDURA COTTA LATTE E CACAO CON PANE	ANTIPASTO DI VERDURA CRUDA PASTA CON RAGU' DI PESCE FRUTTA FRESCA	PASTA ALLE VERDURE FRITTATA VERDURA CRUDA FRUTTA FRESCA	
	MERENDA POMERIGGIO					
4 SETTIMANA	MERENDA MATTINA	FRUTTA FRESCA	YOGURT BIANCO INTERO	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	
	PRANZO	MINESTRA DI RISO E PATATE FRITTATA VERDURA CRUDA FRUTTA FRESCA	ANTIPASTO DI VERDURA CRUDA PIZZA MARGHERITA	MINESTRA DI BRODO VEGETALE CON PASTINA MACINATO DI VITELLONE CON PURE DI PATATE VERDURA COTTA O CRUDA	PASTA AL POMODORO MERLUZZO GRATINATO VERDURA CRUDA FRUTTA FRESCA	
	MERENDA POMERIGGIO					
	PRANZO	PASTA AL BURRO FAGIOLI VERDURA COTTA FRUTTA FRESCA	MINESTRA DI BRODO CON PASTINA MACINATO DI POLLO E TACCHINO VERDURA COTTA LATTE E CACAO CON PANE	ANTIPASTO DI VERDURA CRUDA PIZZA MARGHERITA	PASTA ALLE VERDURE FRITTATA VERDURA CRUDA FRUTTA FRESCA	
VERDURE DI STAGIONE CRUDE: insalata, capuccio, carote, radicchio. VERDURE COTTE DI STAGIONE: spinaci, carote, fagiolini, verza, broccoli, cavolfiore.						

Ad ogni pasto viene servito pane di tipo comune. Il brodo vegetale viene prodotto con verdure fresche. Non si utilizzano alimenti semilavorati industriali. Il pesce gratinato o panato viene prodotto in cucina. Il contorno a base di patate viene abbinato ad un 1° piatto "in brodo" a base di sole verdure (tipo passati di verdure con aggiunta di un cereale come pastina/lorzo/arro/riso) se alcuni primi "in brodo" a base di verdure prevedono come ingredienti le patate, allora si abbinano un contorno a base di verdure invece nel caso di un 1° piatto a base di "brodo vegetale" o "brodo di carne" con aggiunta di un cereale (pastina/lorzo/arro/riso), è previsto un contorno composto da mezza porzione di verdura e mezza porzione di patate.

Per la preparazione delle pietanze inserite nel menù si seguono le grammature riportate nelle "Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione del Veneto - ultima revisione.

Vengono valutate le esigenze masticatorie e deglutorie di ciascun bambino modificando, quando necessario, le consistenze del cibo e adottando tagli sicuri ponendo la massima attenzione alla prevenzione del rischio di soffocamento seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate nelle Linee d'indirizzo per la Prevenzione del soffocamento in età pediatrica del Ministero della Salute (pubblicate sul sito www.salute.gov.it).



Polo per l'infanzia SCUOLE PARITARIE
MARIA AUSILIATRICE - SANGIOLAMO - SACRO CUORE
Via N. Bergamino, 21 - 36073 Cornedo Vicentino (VI) - VIIA04000X-VIIA04200C-VIIA04100Q
C.F. e P.I. 00625740246 - Tel. 0445/951057 - infanzia.cornedo@libero.it.

12 GIU. 2026

MENU' ESTIVO 26-27		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	MERENDA MATTINA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	YOGURT BIANCO INTERO	FRUTTA FRESCA
	PRANZO	PASTA AL POMODORO FRITTATA DI VERDURE VERDURA CRUDA FRUTTA FRESCA	RISO ALL'OLIO EVO FAGIOLI IN UMIDO VERDURA CRUDA PANE E LATTE	PASTA AL PESTO FORMAGGIO CACIOTTA VERDURA CRUDA FRUTTA FRESCA	ANTIPASTO DI VERDURA INSALATA D'ORZO CON PISELLI FRUTTA FRESCA FRUTTA FRESCA	PASSATO DI VERDURA CON PASTINA MERLUZZO AGLI AROMI VERDURA CRUDA FRUTTA FRESCA
	MERENDA POMERIGGIO	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	YOGURT BIANCO INTERO	FRUTTA FRESCA
2 SETTIMANA	MERENDA MATTINA	CREMA DI VERDURA CON PATATE E CROSTINI FORMAGGIO ASIAGO VERDURA CRUDA	PASTA AL POMODORO PISELLI STUFATI VERDURA CRUDA	RISOTTO DI STAGIONE FRITTATA VERDURA COTTA	STRACETTI DI POLLO CON PATATE LESSE VERDURA COTTA E CRUDA	PASTA CON ZUCCHINE MERLUZZO GRATINATO VERDURA CRUDA
	PRANZO	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	LATTE E PANE
	MERENDA POMERIGGIO	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	YOGURT BIANCO INTERO	FRUTTA FRESCA
3 SETTIMANA	MERENDA MATTINA	PASTA ALL'OLIO EVO MOZZARELLA POMODORI	MINESTRA DI BRODO VEGETALE CON PASTINA SPEZZATINO DI POLLO PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA	RISO AL POMODORO FRITTATA DI VERDURE VERDURA CRUDA	PASTA AL PESTO LENTICCHIE VERDURA CRUDA	PASSATO DI VERDURE CON ORZO MERLUZZO AGLI AROMI VERDURA COTTA
	PRANZO	FRUTTA FRESCA	TISANA (senza zucchero) CON PANE	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	MERENDA POMERIGGIO	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
4 SETTIMANA	MERENDA MATTINA	COUS-COUS CON VERDURE UOVA SODE VERDURA CRUDA FRUTTA FRESCA	ANTIPASTO DI VERDURA PASTA AL RAGU' DI MANZO MACEDONIA DI FRUTTA FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO PISELLI VERDURA CRUDA PANE E LATTE	ANTIPASTO DI VERDURA PIZZA MARGHERITA FRUTTA FRESCA FRUTTA FRESCA	RISO ALL'OLIO EVO MERLUZZO GRATINATO VERDURA COTTA FRUTTA FRESCA
	PRANZO	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	MERENDA POMERIGGIO	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA

VERDURE DI STAGIONE CRUDA: insalata, cavolo cappuccio, carote, radicchio, pomodori, cetrioli.
VERDURE COTTE DI STAGIONE: spinaci, carote, fagiolini, zucchine.

Ad ogni pasto viene servito pane di tipo comune. Il brodo vegetale viene prodotto con verdure fresche. Non si utilizzano alimenti semilavorati industriali: il pesce gratinato o panato viene prodotto in cucina.

Il contorno a base di patate viene abbinato ad un 1° piatto "in brodo" a base di sole verdure (tipo passati di verdure con aggiunta di un cereale come pastina/orzo/farro/riso): se alcuni primi "in brodo" a base di verdure prevedono come ingrediente le patate, allora si abbinano un contorno a base di verdure. Invece, nel caso di un 1° piatto a base di "brodo vegetale" o "brodo di carne", è previsto un contorno composto da mezza porzione di verdura e mezza porzione di patate.

Per la preparazione delle pietanze inserite nel menù si seguono le grammature riportate nelle "Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione del Veneto - ultima revisione.

Vengono valutate le esigenze masticatorie e deglutitorie di ciascun bambino modificando, quando necessario, le consistenze del cibo e adottando tagli sicuri ponendo la massima attenzione alla prevenzione del rischio di soffocamento seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate nelle Linee di Indirizzo per la Prevenzione del soffocamento in età pediatrica del Ministero della Salute (pubblicate sul sito www.salute.gov.it).