



Menù Nido-Scuola dell'Infanzia

Autunno - Inverno

Lunedì
Martedì
Mercoledì
Giovedì
Venerdì

SETTIMANA 1

Pasta al sugo di lenticchie
Primo Sale
Carote julienne al limone
Frutta di stagione

Polenta
Bocconcini di vitello in umido
Piselli in umido*
Frutta di stagione

Vellutata zucchine e zucca
Pizza margherita
Cavolo cappuccio in insalata
Frutta di stagione

Pasta integrale al ragù di verdure
Cotolette di pollo al forno°
Fagiolini*
Frutta di stagione

Passato di verdure con orzo
Merluzzo gratinato al forno*
Insalata mista con carote julienne
Frutta di stagione

SETTIMANA 2

Gnocchi sardi al pomodoro
formaggio Lerdammer
Erbette all'olio
Frutta di stagione

Vellutata di zucca e zucchine
Pasta al forno con ragù magro
e besciamella
Frutta di stagione

Pasta integrale pomodoro e basilico
Crocchette di borlotti
Carote julienne
Frutta di stagione

Risotto al radicchio
Scaloppina di tacchino agli aromi
Broccoli gratinati
Frutta di stagione

Pasta alla parmigiana
Filetto di platessa*
Insalata verde con radicchio
Frutta di stagione

SETTIMANA 3

Pasta con la zucca
Grana Padano DOP
Carote e cappuccio julienne
Frutta di stagione

Polenta
con macinato di vitello
e piselli in umido*
Frutta di stagione

Pasta integrale al pomodoro
Hamburger di cannellini
Insalata mista con radicchio
Frutta di stagione

Pastina in brodo vegetale
Cotoletta di pollo al forno°
Purè
Frutta di stagione

Riso al pomodoro
Merluzzo gratinato al forno*
carote al vapore
Frutta di stagione

SETTIMANA 4

Risotto allo zafferano
Mozzarella
Insalata mista con carote julienne
Frutta di stagione

Pasta integrale con verdure
Hamburger di vitello alla pizzaiola
Piselli brasati*
Frutta di stagione

Crema di ceci con crostini
Frittatina di formaggio
Insalata
Frutta di stagione

Pasta olio e grana padano DOP
Scaloppina di tacchino al limone
Mix di verdure al vapore
Frutta di stagione

Riso all'olio
polpettine di merluzzo *
Carote julienne al limone
Frutta di stagione

* uno i più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

M Maiale
o senza uovo

CON MENO SALE NEL PANE C'È PIÙ GUSTO: IL PANE proposto non è addizionato in grassi e a ridotto contenuto di sale.

NOTA: la proposta di frutta fresca di stagione può variare in base alla disponibilità di mercato ed alla disponibilità di adeguata qualità merceologica della stessa fra le seguenti tipologie: Banana, Pera, Mela, Kiwi, Arancia/Mandarino. Sarà garantita una varietà da 3 a 5 frutti differenti nell'arco della settimana.



menù elaborato da

Dietista Dott.ssa Veronica Bignetti

Le materie prime utilizzate rispondono a caratteristiche di SOSTENIBILITÀ. Si persegue l'obiettivo di creare pasti salutaris di elevata qualità nel rispetto delle esigenze nutrizionali per fascia d'età e dell'ambiente.