



Menù Nido - Scuola dell'Infanzia

Primavera - Estate

SETTIMANA 1

SETTIMANA 2

SETTIMANA 3

SETTIMANA 4

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Pasta con pomodoro e melanzane Frittatina al formaggio (Grana) Insalata e carote julienne Frutta di stagione	Riso al pomodoro e basilico Primo Sale Zucchine gratinate Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e olive Formaggio fresco Insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro con lenticchie Lerdammer Insalata e carote julienne Frutta di stagione
Crema di carote e crostini all'olio Petto di pollo al forno olio e limone Patate al forno Frutta di stagione	Pasta al pesto Crocchette di borlotti Carote julienne all'olio e limone Frutta di stagione	Vellutata di zucchini e carote Pasta al forno con ragù magro e besciamella Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al formaggio Bocconcini di vitello in umido Fagiolini* Frutta di stagione
Risotto allo zafferano Fettine di mozzarella Pomodori (a seconda della reperibilità) Frutta di stagione	Vellutata di zucchini Pizza margherita Insalata Frutta di stagione	Cous cous con verdure Fettine di tacchino al forno affettato Erbette all'olio* Frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata di zucchini Carote julienne all'olio e limone Frutta di stagione
Pasta con pesto di zucchini Hamburger di cannellini Verdure miste al forno* Frutta di stagione	Orzo (freddo se la giornata lo consente) con verdure Scaloppina di tacchino al forno Scarola e radicchio saltati Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Hamburger di cannellini Melanzane a funghetto Frutta di stagione	Passato di verdura Scaloppina di pollo alla pizzaiola Insalata e pomodori Frutta di stagione
Pasta integrale al ragù vegetale Polpettine di merluzzo al forno* Erbette all'olio* Frutta di stagione	Crema di carote e ceci Filetto di platessa alla pizzaiola* Verdure miste al forno* Frutta di stagione	Risotto alle zucchini Polpettine di merluzzo al forno* Carote julienne all'olio e limone Frutta di stagione	Risotto con piselli Cotoletta di platessa al forno* ^o Zucchine gratinate Frutta di stagione

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

^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 salutari di elevata qualità nel rispetto delle esigenze nutrizionali per fascia d'età e dell'ambiente.