

**** Asilo Nido ****

MENU ESTIVO				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA				
Risotto con i piselli	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Pasta al ragù bianco	Pasta al pomodoro e basilico	Riso al pomodoro e tonno
Frittata con patate	Polpette di ricotta	Crocchette di ceci	Bocconcini di tacchino in umido	Merluzzo gratinato
Pomodori all'olio	Zucchine sabbiose	Fagiolini all'olio	Carote lesse	Bietola
2° SETTIMANA				
Pasta al pomodoro e melanzane	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta e-fagioli	Risotto allo zafferano	Pasta all'ortolana
Uova strapazzate	Bocconcini di pollo al limone	Mozzarella	Straccetti di vitello	Polpette di platessa
Spinaci	Fagiolini all'olio	Pomodori all'olio	Zucchine trifolate	Patate al forno
3° SETTIMANA				
Pasta pomodoro e basilico	Pasta e ceci	Pasta al ragù di carne	Pasta con verdure miste	Risotto alle zucchine
Formaggio primo sale	Frittata semplice	Burgher di fagioli	Polpettone di tacchino	Crocchette di merluzzo
Zucchine	Bietola	Pomodori all'olio	Patate al forno	Carote lesse
4° SETTIMANA				
Risotto alle carote	Pasta pomodoro e basilico	Pasta con lenticchie	Pasta con zucchine	Pasta all'olio extra vergine oliva
Formaggio stagionato	Bocconcini di pollo	Frittata con zucchine	Polpette di vitello al pomodoro	Platessa
Pomodori all'olio	Verdure miste	Fagiolini all'olio	Patate lesse	Carote lesse
A ogni pasto: - o PANE COMUNE O INTEGRALE senza grassi e a ridotto contenuto di sale - o FRUTTA FRESCA DI STAGIONE di almeno 3 differenti tipologie a settimana - o ACQUA				
Il presente Menù redatto dalle LINEE GUIDA REGIONALI è uniformato e adattato per le esigenze degli utenti di età compresa da 10 mesi fino a 3 anni.				

**** Asilo Nido ****

MENU INVERNALE				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA				
Pasta e ceci	Riso con zucca	Pasta al ragù di carne	Risotto zafferano	Pasta all'olio extravergine d'oliva
Frittata semplice	Tortino di patate con mozzarella	Crocchette di piselli	Tacchino agli aromi	Platessa
Bieta	Broccoli	Carote alla julienne	Spinaci all'olio	Patate lesse
2° SETTIMANA				
Pasta pomodoro e ricotta	Pasta al pomodoro	Pasta con lenticchie	Risotto alle carote	Pastina con passato di verdure
Uova strapazzate	Bocconcini di pollo	Formaggio primo sale	Polpette di vitello al pomodoro	Crocchette di merluzzo
Bietola	Broccoli	Carote lesse	Spinaci	Patate al forno
3° SETTIMANA				
Pasta al ragù di carne	Pasta e fagioli	Riso al pomodoro	Pasta con passato di verdure	Risotto alla zucca
Farinata di ceci	Frittata con patate	Formaggio stagionato	Straccetti di tacchino	Platessa
Carote lesse	Bieta	Spinaci lessi	Purè di patate	Spinaci al parmigiano
4° SETTIMANA				
Pasta con lenticchie	Pasta con crema di broccoli	Pasta al pomodoro	Riso al pomodoro	Pasta all'olio extra vergine di oliva
Frittata con spinaci	Bocconcini di pollo croccanti	Mozzarelle	Hamburger di vitello	Merluzzo gratinato
Carote	Bieta e patate	Spinaci	Patate all'olio exv	Broccoli
Il presente Menù redatto dalle LINEE GUIDA REGIONALI è uniformato e adattato per le esigenze degli utenti di età compresa da 10 mesi fino a 3 anni. A ogni pasto: - o PANE COMUNE O INTEGRALE senza grassi e a ridotto contenuto di sale - o FRUTTA FRESCA DI STAGIONE di almeno 3 differenti tipologie a settimana - o ACQUA				