

ASILO NIDO (DIVEZZINI E DIVEZZI 13-36 MESI) - MENÙ AUTUNNO/INVERNO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1^ SETTIMANA	Risotto allo zafferano Tortino di merluzzo* al forno Pomodori in insalata Pane Frutta	Crema di carote* con orzo Spezzatino di vitellone in umido Coste al vapore Pane Frutta	Pasta integrale al ragù bianco di carne Frittata alle verdure* Cappuccio in insalata Pane Frutta	Pasta al pesto di broccoletti* Scaloppina di tacchino alla pizzaiola Radicchio in insalata Pane Frutta	Pasta in crema di ceci Crescenza Zucca *al forno Pane integrale Frutta
2^ SETTIMANA	Risotto al ragù di nasello* Sformatino alle verdure* Insalata verde Pane integrale Frutta	Pasta con carote* e ricotta Hamburger di cannellini al forno Insalata mista Pane Frutta	Pasta in crema di zucca* Sformato di broccoli* Finocchi* all'olio Pane Frutta	Crema di carciofi * con pastina Spezzatino di pollo Purè di patate* Pane Frutta	Cous cous al pomodoro Platessa* al limone Carote julienne Pane Frutta
3^ SETTIMANA	Passato di verdure* Pizza margherita Erbette* all'olio Pane Frutta	Pasta all'olio EVO e salvia Polpette di platessa* al forno Insalata mista Pane integrale Frutta	Crema di carote* e lenticchie con riso Frittata Radicchio in insalata Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di lonza (✦) al forno Broccoli* all'olio Pane Frutta	Crema di cavolfiore* con pasta Scaloppina di tacchino al forno Insalata di verza e carote Pane Frutta
4^ SETTIMANA	Cous cous al pomodoro Frittata Carote julienne al limone Pane Frutta	Crema di zucca* con farro Straccetti di pollo in umido Patate al forno Pane Frutta	Risotto viola Polpettine di latteria e ricotta Biete *all'olio Pane Frutta	Pasta al pesto di basilico Filetto di merluzzo* al forno Finocchi julienne Pane integrale Frutta	Pasta alle verdure* Polpette di ceci al forno Insalata verde Pane Frutta

La frutta proposta sarà sempre di stagione.

(*) prodotto e/o ingrediente surgelato

Merenda di metà mattina: frutto fresco di stagione

Merenda di metà pomeriggio: mousse di frutta / yogurt / frutta fresca / succo di frutta / biscotti / focaccia

Gli alimenti pericolosi, quelli con particolari caratteristiche di forma, consistenza e dimensioni, vengono tagliati e somministrati con le giuste accortezze per evitare il rischio di soffocamento. (Rif. Zero4uattro - bambini a tavola in sicurezza nessuno escluso)

(✦) Ricetta con carne di maiale