

# ASILO NIDO (DIVEZZINI E DIVEZZI 13-24 MESI) - MENÙ AUTUNNO/INVERNO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
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 limone Pane Frutta	Pasta integrale al ragù bianco di carne Frittata alle verdure* Cappucci insalata Pane Frutta	Pasta al pesto di broccoletti* Scaloppina di tacchino alla pizzaiola Radicchio in insalata Pane Frutta	Pasta in crema di ceci Crema 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	Miglio 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 latte Broccoli* all'olio Pane Frutta	Crema di cavolfiore* con pasta Scaloppina di tacchino al limone 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 latticini 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

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

