

# Asilo Nido (Divezzini e Divezzi 13-36 mesi) – Menù Primavera/Estate

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ SETTIMANA	Risotto al pesto di basilico Filetto di merluzzo* al forno Carote julienne all'olio Pane Frutta	Vellutata di verdure* con farro Bocconcini di vitellone in umido Spinaci* all'olio Pane Frutta	Pasta al ragù bianco di carne Frittata Insalata verde Pane Frutta	Pasta in crema di zucchine* Polpette di tacchino Radicchio in insalata Pane Frutta	Pasta in crema di cannellini Crescenza Biete* all'olio Pane Frutta
2^ SETTIMANA	Pasta al ragù di pesce* Polpettone di fagiolini* Pomodori in insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro e ceci Frittata con verdure* Insalata verde Pane Frutta	Risotto alle zucchine* Ricotta fresca Carote* all'olio Pane Frutta	Passato di verdura* con pasta Straccetti di pollo in umido Purè di patate Pane Frutta	Cous cous al ragù di verdure* Polpetta di merluzzo* al forno Insalata verde Pane Frutta
3^ SETTIMANA	Vellutata di verdure* Pizza margherita Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Pasta all'olio EVO Filetto di merluzzo* in umido Carote julienne all'olio Pane Frutta	Crema di piselli* con pastina Frittata al pomodoro Insalata verde Pane Frutta	Risotto al pomodoro Lonza (✚) al forno Coste* al limone Pane Frutta	Vellutata di carote* con crostini Bocconcini di tacchino al latte Radicchio in insalata Pane Frutta
4^ SETTIMANA	Risotto allo zafferano Polpettone di lenticchie Insalata verde Pane Frutta	Passato di verdure* con orzo Pollo con crema di carote* Patate* al vapore Pane Frutta	Cous cous alle verdure* Ricotta fresca Zucchine* al vapore Pane Frutta	Pasta all'olio EVO e grana Filetto di merluzzo* gratinato Radicchio/insalata verde Pane Frutta	Pasta al pomodoro Frittata 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 / pane e marmellata / 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