



Menù settimanale AUTUNNO-INVERNO Asilo NIDO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro e formaggio Pecorino fresco Carote* lesse Frutta di stagione	Pasta in salsa rosè e formaggio Frittata al forno Carote* in tegame Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e formaggio Frittata di patate Fagiolini* in tegame Frutta di stagione	Pizza rossa Prosciutto cotto Finocchi all'olio Frutta di stagione
Martedì	Vellutata di piselli* con riso e formaggio Polpette di vitellone alla pizzaiola Spinaci*/bietole* all'olio Frutta di stagione	Pasta all'olio e formaggio Polpette di platessa* Cavolfiore all'olio Frutta di stagione	Crema di carote con pasta e formaggio Arista di maiale al forno Patate arrosto Frutta di stagione	Pasta all'olio e formaggio Polpette di platessa* al pomodoro Insalata verde** Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta all'olio e formaggio Halibut* panato Broccoli gratinati Frutta di stagione	Vellutata di zucca gialla con riso e formaggio Fesa di tacchino al forno Purea di fagioli/ceci all'olio Crostata alla marmellata/ciambella	Lasagne al ragù Ricotta Carote* lesse Frutta di stagione	Pasta in crema di lenticchie e formaggio Frittata al forno Cavolfiore all'olio Frutta di stagione
Giovedì	Passato di verdure* con pasta e formaggio Pollo al forno Purè di patate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e formaggio Roast-beef Finocchi gratinati Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e ricotta Halibut* panato Piselli* alla fiorentina Frutta di stagione	Pasta al ragù di carne e formaggio Robiola Carote grattugiate crude** Frutta di stagione
Venerdì	Pasta al ragù e formaggio Frittata al pomodoro al forno Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pizza rossa Mozzarella Insalata verde** Frutta di stagione	Riso all'olio e formaggio Tacchino al forno Broccoli saltati Frutta di stagione	Passato di verdure* con riso e formaggio Bocconcini di pollo al forno Patate all'olio Crostata alla marmellata/ciambella

**i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine.*

*** i piatti contrassegnati con (**) devono essere somministrati con taglio sicuro come da linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo. Fonte Ministero della salute 2017*