

## MENU' INVERNALE per il Nido Integrato

	<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
<b>1° SETTIMANA</b>	-Passato di verdure con pasta -Prosciutto cotto -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pasta al pomodoro -Frittata -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Minestra in brodo di pollo -Polpette di verdure -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pasta al ragù -Caciotta -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Risotto alla parmigiana -Bastoncini di merluzzo impanati -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b>	-Pasta all'olio -Pizza al prosciutto -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Minestra in brodo di pollo -Spezzatino di manzo con polenta -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pasta al ragù -Caciotta -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Risotto alla parmigiana -Mozzarella -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pasta al pomodoro -Filetto di merluzzo in crosta -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b>	-Risotto con la zucca -Caciotta -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pasta al pomodoro -Polpette con tonno -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Minestra in brodo vegetale -Arrosti di vitello con patate al forno -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pasta al pomodoro -Prosciutto cotto -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Passato di verdure con pasta -Parmigiano reggiano -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione
<b>4° SETTIMANA</b>	-Pasta al pomodoro -Frittata -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pasta al ragù -Caciotta -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Passato di verdure con pasta -Polpette di pesce -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pasta all'olio -Pizza con prosciutto cotto -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Minestra in brodo di pollo -Spezzatino di tacchino con polenta -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione
Note	Il pane viene servito ad ogni pasto. <i>(la porzione di pane è dimezzata quando di contorno al secondo piatto ci sono le patate)</i> - N.B.: sono evidenziati i piatti contenenti <b>allergeni</b> . <b>Nella preparazione della <u>DIETA SPECIALE PER CELIACHIA</u> il menù rimane invariato perché vengono utilizzati prodotti specifici : pasta, pane, pomodoro...</b>				

Aggto 20/01/2021

