

## MENU' INVERNALE per il Nido Integrato

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>1° SETTIMANA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Passato di verdura con pasta</li> <li>-Prosciutto cotto</li> <li>-Verdura cotta e cruda</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pasta al pomodoro</li> <li>-Frittata al formaggio</li> <li>-Verdura cotta e cruda</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Risotto alla parmigiana</li> <li>-Asiago</li> <li>-Verdura cotta e cruda</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Minestra in brodo vegetale</li> <li>-Polpette di tonno e patate</li> <li>-Verdura cotta e cruda</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pasta all'olio</li> <li>-Straccetti di pollo alla pizzaiola</li> <li>-Purè di patate</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>
<b>2° SETTIMANA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Minestra in brodo vegetale</li> <li>-Spezzatino di manzo</li> <li>-Verdura cotta e cruda</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pizza al prosciutto</li> <li>-Verdura cotta e cruda</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pasta al pomodoro</li> <li>-Filetto di merluzzo gratinato</li> <li>-Verdura cotta e cruda</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Passato di verdure con pasta</li> <li>-Prosciutto cotto</li> <li>-Verdura cotta e cruda</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Risotto con la zucca</li> <li>-Parmigiano Reggiano</li> <li>-Purè di patate</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>
<b>3° SETTIMANA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pasta al pomodoro</li> <li>-Frittata al formaggio</li> <li>-Verdura cotta e cruda</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Minestra in brodo vegetale</li> <li>-Petto di pollo al forno</li> <li>-Patate arrosto</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pasta al ragù di carne</li> <li>-Caciotta</li> <li>-Verdura cotta e cruda</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Risotto alla parmigiana</li> <li>-Polpette di pesce</li> <li>-Verdura cotta e cruda</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Passato di verdura con pasta</li> <li>-Prosciutto cotto</li> <li>-Verdura cotta e cruda</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>
<b>4° SETTIMANA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pizza al prosciutto</li> <li>-Verdura cotta e cruda</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pasta al pomodoro</li> <li>-Parmigiano Reggiano</li> <li>-Verdura cotta e cruda</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Passato di verdura con pasta</li> <li>-Polpette di pollo</li> <li>-Purè di patate</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pasta al pomodoro</li> <li>-Prosciutto cotto</li> <li>-Verdura cotta e cruda</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Risotto allo zafferano</li> <li>-Bastoncini di pesce impanati</li> <li>-Verdura cotta e cruda</li> <li>-Frutta di stagione</li> </ul>
Note	<p>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></p> <p>- <b>N.B.: sono evidenziati i piatti contenenti allergeni.</b></p> <p><b>Nella preparazione della <u>DIETA SPECIALE PER CELIACHIA</u> il menù rimane invariato perché vengono utilizzati prodotti specifici : <i>pasta, pane, pomodoro...</i></b></p>				

Agg.to 22/10/2021