

MENU' PRIMAVERILE/ESTIVO – NIDO INTEGRATO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> -Crema di ceci e zucca con crostini -Verdura cotta e cruda -Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> -Pasta all'olio evo -Filetti di merluzzo gratinato -Verdura cotta/cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Risotto alla parmigiana -Petto di pollo impanato -Verdura cotta/cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Pasta al ragù di carne -Verdura cotta/cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Pasta al pomodoro -Frittata al formaggio -Verdura cotta/cruda -Frutta di stagione
2° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> -Crema di patate e carote con crostini -Petto di pollo alla salvia -Verdura cotta/cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Pasta al pomodoro -Polpette di pesce -Verdura cotta/cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Pasta all'olio evo -Caciotta -Verdura cotta/cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Risotto alla parmigiana -Frittata -Verdura cotta/cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Riso in brodo con piselli -Verdura cotta/cruda -Torta margherita
3° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> -Pasta al pomodoro -Parmigiano Reggiano -Verdura cotta/cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Pasta al ragù di carne bianca -Verdura cotta/cruda -Gelato 	<ul style="list-style-type: none"> -Pasta all'olio evo -Frittata al formaggio -Verdura cotta/cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Risotto con zucchine -Filetti di merluzzo impanato -Verdura cotta/cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Pasta al pomodoro -Pisellini in umido -Verdura cruda -Frutta di stagione
4° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> -Passato di verdure con pastina -Farinata di ceci -Patate arrosto/verdura cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Pasta al pomodoro -Morbidelle di salmone al forno -Verdura cotta/cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Pasta all'olio evo -Petto di pollo al forno -Verdura cotta/cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Risotto allo zafferano -Frittata -Verdura cotta/cruda -Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> -Pasta e piselli -Verdura cotta/cruda -Yogurt
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> N.B.: sono evidenziati i piatti contenenti allergeni. Nella preparazione della DIETA speciale per CELIACHIA il menù rimane invariato perché vengono utilizzati prodotti specifici : pasta, pane, pomodoro...</p>				

Agg.to 27/03/2023

