

MENU' AUTUNNO-INVERNO Nido Integrato

| | LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---------------------|--|---|--|---|--|
| 1° SETTIMANA | <ul style="list-style-type: none"> - Crema di zucca con riso - Spezzatino di tacchino con verdure - Purea di patate - Cappuccio <p>Merenda: budino al cacao</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta con pomodoro e piselli - Frittata - Spinaci cotti all'olio <p>Merenda: frutta fresca invernale</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al ragù con pasta all'uovo - Carote - Bieta cotta all'olio <p>Merenda: Torta di mele all'arancia</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio EVO e grana - Filetti di merluzzo al forno - Cavolfiore gratinato al forno <p>Merenda: pane con marmellata</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Riso all'olio EVO - Asiago - Carote cotte all'olio <p>Merenda: yogurt intero alla frutta con aggiunta di cereali</p> |
| 2° SETTIMANA | <ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla zucca - Petto di pollo alla salvia - Cavolfiore gratinato al forno <p>Merenda: frutta fresca invernale</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta alla pizzaiola - Bocconcini di manzo agli aromi - Finocchio <p>Merenda: yogurt bianco</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Riso con piselli - Cappuccio - Carote <p>Merenda: frutta fresca invernale</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdure invernali con pasta - Polpette di legumi - Bieta cotta all'olio <p>Merenda: latte e biscotti</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta con i broccoli - Morbidelle al salmone - Carote cotte all'olio <p>Merenda: fette biscottate con marmellata</p> |
| 3° SETTIMANA | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta e fagioli - Carote cotte all'olio - Cappuccio <p>Merenda: yogurt alla frutta</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'ortolana - Cotoletta di pollo - Bieta cotta all'olio <p>Merenda: frutta fresca invernale</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Minestrone invernale - Polpettine di pesce - Carote <p>Merenda: torta di mele</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - Caciotta stagionata - Finocchio gratinato al forno <p>Merenda: frutta fresca invernale</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Riso con lenticchie - Frittata - Verza cotta all'olio <p>Merenda: frutta fresca invernale</p> |
| 4° SETTIMANA | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro e ricotta - Bocconcini di pollo - Carote cotte all'olio <p>Merenda: frutta fresca invernale</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Minestrone invernale - Crocchette di merluzzo gratinate al forno - Finocchio gratinato al forno <p>Merenda: torta di mele</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - Hamburger di vitellone - Bieta cotta all'olio <p>Merenda: frutta fresca invernale</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Riso alla zucca - Uova sode - Finocchio gratinato al forno <p>Merenda: frutta fresca invernale</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta e ceci - Carote - Cappuccio <p>Merenda: yogurt alla frutta</p> |
| 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> <i>La frutta, viene servita nell'arco della giornata.</i></p> <p>- N.B.: sono evidenziati i piatti contenenti allergeni. Nella preparazione della <u>DIETA SPECIALE PER CELIACHIA</u> il menù rimane invariato perché vengono utilizzati prodotti specifici : <i>pasta, pane, pomodoro...</i></p> <p style="text-align: right;">Vidimato da ULSS9 settembre 2023</p> | | | | |

