

MENU' ANNO SCOLASTICO 2015/2016 (nido)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANA1a	RISOTTO ALLA ZUCCA TRIS DI FORMAGGI PATATE ALLA PIZZAIOLA	PASTA INTEGRALE CON PESTO FESA DI TACCHINO PURE'	PASSATO DI VERDURE C/ORZO POLPETTE DI VITELLO O MANZO VERDURA COTTA	PASTA AL POMODORO FRITTATA VERDURA COTTA E CRUDA	PASSATO DI LEGUMI CON PASTINA PESCE AL FORNO VERDURA COTTA
SETTIMANA2a	RISOTTO ALLE VERDURE TRIS DI FORMAGGI PATATE AL FORNO	PASTA AL POMODORO ARISTA DI MAIALE VERDURA COTTA	LASAGNE ALLA BOLOGNESE O PASTA AL RAGU' DOLCE	PASTA INTEGRALE ALL'OLIO E PARMIGIANO SCALOPPINA DI POLLO ALLA PIZZAIOLA VERDURA CRUDA	PASSATO DI VERDURE CON ORSO PERLATO PESCE AL FORNO VERDURA COTTA
SETTIMANA3a	RISO CON PATATE TRIS DI FORMAGGI VERDURA CRUDA	PASTA AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO PATATE AL FORNO	PASSATO DI VERDURE CON FARRO POLPETTE DI CARNI BIANCHE VERDURA COTTA	MINISTRA DI FAGIOLI CON PASTINA SCALOPPINA DI PETTO DI POLLO AL LIMONE PURE'	PASTA INTEGRALE AL BURRO E SALVIA PESCE AL FORNO VERDURA COTTA
SETTIMANA4a	RISOTTO ALLE VERDURE TRIS DI FORMAGGI VERDURA COTTA E CRUDA	PASTA VERDE ALL'OLIO E PARMIGIANO ARROSTO PATATE LESSE	LASAGNE ALLA BOLOGNESE o PASTA AL RAGU' FRUTTA MISTA E YOGURT	PASSATO DI VERDURE CON ORZO PETTO DI POLLO AL ROSMARINO PURE'	PASSATO DI PISELLI (E PATATE PESCE AL FORNO VERDURA CRUDA

N.B. - **merenda**: viene dato in modo alternato pane – biscotti – krakers – frutta di stagione – spremuta – dolce casalingo (preparato dalle cuoche)
- Per esigenze interne occasionalmente possono esserci delle variazioni

“le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio”