

# Menù Asili Nido e dei Servizi di Prima Infanzia



sezioni Medi - Grandi PRIMAVERILE



1° SETTIMANA LUNEDI'	2° SETTIMANA LUNEDI'	3° SETTIMANA LUNEDI'	4° SETTIMANA LUNEDI'
Riso all'olio extravergine	Pasta olio extravergine	Passato di verdura	pasta al pesto di zucchine
Petto di pollo al forno	mozzarella	polpette uovo e verdure	formaggio fresco
Verdure miste al vapore	verdure di stagione	verdure di stagione	Purea di piselli
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MARTEDI'	MARTEDI'	MARTEDI'	MARTEDI'
Pasta al ragù di primavera	Pasta alle zucchine	Riso al pomodoro	Minestra di verdura
Arrostito di manzo	Uovo sodo	Formaggio fresco spalmabile	Filetti di pesce al vapore
verdure di stagione	verdure di stagione	verdure di stagione	Patate lesse
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	dolce***
MERCOLEDI'	MERCOLEDI'	MERCOLEDI'	MERCOLEDI'
Crema di verdure	Crema di legumi**	Pasta all'olio extra vergine	Riso all'olio extravergine
Filetti di pesce al vapore	Straccetti di pollo	Burger di pollo	Manzo al forno/arista
verdure di stagione	patate al vapore	Purea di piselli	Pinzimonio di verdure
Budino alla vaniglia	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
GIOVEDI'	GIOVEDI'	GIOVEDI'	GIOVEDI'
Pasta olio extravergine	Pasta al ragù di carne rossa	pasta al sugo colorato	pasta pomodoro e verdure
Frittata di patate		filetti di pesce al forno	pollo al forno
Zucchine al forno	verdure di stagione	verdure di stagione	Verdure di stagione
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt/budino	Frutta di stagione
VENERDI'	VENERDI'	VENERDI'	VENERDI'
Pappa al pomodoro*	riso colorato	brodo vegetale con pasta	Minestra di verdura****
Formaggio fresco	Filetti di pesce al vapore	Tacchino al forno	Pizza margherita
Insalata verde	patate al vapore	Pomodori in insalata	
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

IL MENU' POTRA' SUBIRE DELLE VARIAZIONI IN CASO DI PROBLEMI DI APPROVVIGIONAMENTO

\*puo essere sostituito con pasta pomodoro

\*\*\* può essere sostituito con gelato

\*\*può essere sostituito con crema di verdure o pasta olio evo

\*\*\*\* può essere sostituita con lasagne al pomodoro e verdure

## DETTAGLIO DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI:

### **PRODOTTI NAZIONALI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:**

PRODOTTI A LUNGA CONSERVAZIONE: POLPA DI POMODORO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, RISO, LEGUMI.

CARNE BOVINA FRESCA E UOVA FRESCHE.

ORTAGGI E FRUTTA DI VARIO GENERE: CAROTE, FINOCCHI, SEDANO, CAVOLO, INSALATA, POMODORI, ZUCCHINE, PATATE, PREZZEMOLO, CIPOLLE, AGLIO, SALVIA, ROSMARINO, MELE E UVA.

FORMAGGI E LATTICINI: YOGURT, STRACCHINO, ROBIOLA, FORMAGGIO SPALMABILE, BURRO.

### **PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA / FILIERA CORTA:**

PRODOTTI DA FORNO: (PANE, DOLCI, PANINI ALL'OLIO).

FORMAGGI E LATTICINI: MOZZARELLA, FORMAGGIO PECORINO, CACIOTTA FRESCA.

### **PRODOTTI NAZIONALI TRADIZIONALI:**

CARNI BIANCHE DI POLLO E TACCHINO ALLEVATE A TERRA, CARNE SUINA, PROSCIUTTO CRUDO E COTTO, BRESAOLA IGP.

FORMAGGI E LATTICINI: GRANA PADANO, PARMIGIANO REGGIANO, RAVIOLI E GNOCCHI DI PATATE

PRODOTTI A LUNGA CONSERVAZIONE: LATTE INTERO UHT, OLIVE NERE.

FRUTTA DI VARIO GENERE: BANANE, ARANCE, MANDARINI, PERE E KIWI ( SOLAMENTE PER LA SCUOLA ELEMENTARE).

### **PRODOTTI SURGELATI:**

VERDURE E ORTAGGI: PATATE, CAROTE, SPINACI IN FOGLIA, BIETOLA IN FOGLIA, PISELLI, E FAGIOLINI.

PESCE IN FILETTI: PLATESSA E MERLUZZO IN BASE AL REG CE 853/2004.

