

MENU AUTUNNO - INVERNO (SCUOLA INFANZIA)

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<p>Pizza margherita Pasta per pizza (g a peso cotto) 100g Pomodori pelati 25g Mozzarella 25g Olio evo 3g Sale q. b.</p>	<p>Pasta e fagioli Pasta di semola (tipo corta) 40g Fagioli secchi 30g Pomodori pelati 20g Sedano, carota e cipolla q. b. Olio evo 3g Sale q. b.</p>	<p>Pasta al pomodoro Pasta di semola 50g Pomodori pelati 50g Cipolla q. b. Olio evo 4g Aromi q. b. Parmigiano grattugiato 3g Sale q. b.</p>	<p>Risotto con zucca Riso 50g Zucca 50g Brodo vegetale (cipolla, carota, sedano, acqua) q. b. Parmigiano grattugiato 5g Olio evo 5g Sale q. b.</p>	<p>Pasta e ceci Pasta di semola (tipo corta) 40g Ceci secchi 30g Aglio q. b. Aromi q. b. Olio evo 5g Sale q. b.</p>
<p>Nasello gratinato al forno Nasello* 70gr Pangrattato q. b. Aromi q. b. Olio evo 3g Sale q. b.</p>	<p>Frittata di ricotta Uova 30g Ricotta vaccina 15g Olio evo 4g Sale q. b.</p>	<p>Cotoletta di pollo Petto di pollo 60g Uova 3g Pangrattato q. b. Olio evo 4g Sale q. b.</p>	<p>Carne alla pizzaiola Vitello in fettine 60g Pomodori pelati 20g Aglio q. b. Aromi q. b. Olio evo 4g Sale q. b.</p>	<p>Polpette di merluzzo Merluzzo* 70g Uova 5g Mollica di pane 5g Aromi q. b. Olio evo 4g Sale q. b.</p>
<p>Fagiolini lessati Fagiolini* 100g Olio evo 4g Sale q. b.</p>	<p>Insalata in foglia mista Lattuga 50gr Aceto q. b. Olio evo 4g Sale q. b.</p>	<p>Carote lessate Carote 100g Olio evo 4g Sale q. b.</p>	<p>Insalata mista Lattuga 20g Finocchi 20g Carote 20g Aceto q. b. Olio evo 5g Sale q. b.</p>	<p>Spinaci lessi Spinaci* 100g Olio evo 4g Sale q. b.</p>
<p>Frutta di stagione 150g**</p>	<p>Pane comune 40g Frutta di stagione 150g</p>	<p>Pane comune 40g Frutta di stagione 150g</p>	<p>Pane comune 40g Frutta di stagione 150g</p>	<p>Pane comune 40g Frutta di stagione 150g</p>

* Prodotto surgelato

** Somministrare 150 g di mele o pere o arance oppure 75 g di banane o uva oppure 75g di cachi per garantire il giusto apporto di energia e nutrienti



MENU AUTUNNO - INVERNO (SCUOLA INFANZIA)

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Risotto alla parmigiana Riso 50g Brodo vegetale (acqua, carote, sedano e cipolle) q.b. Parmigiano grattugiato 4g Olio evo 4g Sale q.b.	Pizza margherita Pasta per pizza (g a peso cotto) 100g Pomodori pelati 25g Mozzarella 25g Olio evo 3g Sale q.b.	Pasta con passato di verdure Pasta di semola (di tipo corta) 30g Zucca 20g Fagiolini * 20g Carote 20g Pomodori 20g Cipolla e sedano q.b. Parmigiano grattugiato 5g Olio evo 3g Sale q.b.	Risotto allo zafferano Riso 50gr Zafferano q.b. Brodo vegetale (acqua,carote, cipolle, sedano) q.b. Parmigiano grattugiato 5g Olio evo 4g Sale q.b.	Pasta e lenticchie Pasta di semola (di tipo corta) 40g Lenticchie secche 30gr Sedano, carota, cipolla, aglio q.b. Pomodori q.b. Olio evo 3g Sale q.b.
Frittata al forno con spinaci Uova 30g Spinaci* 50g Parmigiano grattugiato 3g Olio evo 4g Sale q.b.	Petto di pollo in padella Petto di pollo 60g Aromi q.b. Olio evo 3g Sale q.b.	Bastoncini di merluzzo Merluzzo* 70g Pangrattato q.b. Aromi q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	Polpette di vitello al sugo Vitello 60g Uova 5g Mollica di pane 10g Latte parzialmente scremato q.b. Parmigiano grattugiato 3g Passata di pomodoro q.b. Cipolle e aromi q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	Mozzarella Mozzarella 50g
Piselli in umido Piselli* 80g Cipolla q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	Bietola lessa Bietola* 100g Olio evo 4g Sale q.b.	Patate al forno Patate 100g Olio evo 5g Sale q.b.	Insalata in foglia mista Lattuga 50g Olio evo 4g Aceto q.b. Sale q.b.	Finocechi gratinati Finocechi 100g Pangrattato q.b. Olio evo 4g Sale q.b.
Pane comune 40g Frutta di stagione 150g	Frutta di stagione 150g**	Pane comune 40g Frutta di stagione 150g	Pane comune 40g Frutta di stagione 150g	Pane comune 40g Frutta di stagione 150g

2^A SETTIMANA

* Prodotto surgelato
 ** Somministrare 150 g di mele o pere o arance oppure 75 g di banane o uva oppure 75g di cachì per garantire il giusto apporto di energia e nutrienti



MENU AUTUNNO - INVERNO (SCUOLA INFANZIA)

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta e piselli Pasta di semola (tipo corta) 40g Piselli* 80g Cipolla q.b Olio evo 5g Sale q.b.	Passato di verdure con riso Pasta di semola (di tipo corta) 30g Zucca 20g Fagiolini* 20g Carote 20g Pomodorini 20g Cipolla e sedano q.b. Parmigiano grattugiato 5g Olio evo 5g Sale q.b.	Pizza margherita Pasta per pizza (g a peso cotto) 100g Pomodori pelati 25g Mozzarella 25g Olio evo 3g Sale q.b.	Riso al pomodoro Riso 50g Pomodori pelati 50g Cipolla q.b. Aromi q.b. Parmigiano grattugiato 5g Olio evo 4g Sale q.b.	Pasta e fagioli Pasta di semola (tipo corta) 40g Fagioli secchi 30g Pomodori pelati 20g Sedano, carote e cipolle q.b. Olio evo 3g Sale q.b.
Tacchino al limone Fesa di tacchino 60g Succo di limone q.b. Olio evo 5g Sale q.b.	Spezzatino di vitello Vitello 60g Carote, sedano e cipolla q.b. Olio evo 5g Sale q.b.	Platessa dorata Filetti di platessa* 70g Zeste di limone q.b. Pangrattato q.b. Olio evo 5g Sale q.b.	Primo sale Primo sale 50g	Uova strapazzate Uova 30g Olio evo 4g Sale q.b.
Insalata in foglia mista Lattuga 50g Aceto q.b. Olio evo 5g Sale q.b.	Purè di patate Patate 100g Latte parzialmente scremato 20ml Olio evo 5g Sale q.b.	Insalata mista Lattuga 20g Finocchi 20g Carote 20g Aceto q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	Fagiolini lessi Fagiolini* 100g Olio evo 4g Sale q.b.	Cavolfiore lessato Cavolfiore 100g Olio evo 5g Sale q.b.
Pane comune 40g Frutta di stagione 150g	Pane comune 40g Frutta di stagione 150g	Frutta di stagione 150g**	Pane comune 40g Frutta di stagione 150g	Pane comune 40g Frutta di stagione 150g

* Prodotto surgelato

**Somministrare 150 g di mele o pere o arance oppure 75 g di banane o uva oppure 75g di cachì per garantire il giusto apporto di energia e nutrienti



MENU AUTUNNO-INVERNO (SCUOLA INFANZIA)

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta e patate Pasta di semola (tipo mista) 40g Patate 50g Sedano, carote e cipolle q.b Olio evo 4g Parmigiano grattugiato 3g Sale q.b.	Risotto con zucca Riso 50g Zucca 50g Brodo vegetale (cipolla, carota, sedano, acqua) q.b. Parmigiano grattugiato 5g Olio evo 5g Sale q.b.	Pasta e lenticchie Pasta di semola (di tipo corta) 40g Lenticchie secche 30g Sedano, carota, cipolla, aglio Pomodorini q.b. Olio evo 3g Sale q.b.	Pizza margherita Pasta per pizza (g a peso cotto) 100g Pomodori pelati 25g Mozzarella 25g Olio evo 3g Sale q.b.	Pasta rosè Pasta di semola 50g Passata di pomodori 20g Ricotta vaccina 15g Cipolla q.b. Aromi q.b. Olio evo 4g Sale q.b.
Merluzzo alla Mediterranea Filetti di merluzzo* 70g Polpa di pomodoro 30g Olive denocciolate 5g Cipolle q.b Aromi q.b. Olio evo 4gr Sale q.b.	Pollo in padella Petto di pollo 60g Olio evo 4g Sale q.b.	Mozzarella Mozzarella 50g	Cotoletta di vitello al forno Vitello in fettine 60g Uova 5g Pangrattato q.b. Olio evo 3g Sale q.b.	Frittata con patate al forno Uova 30g Patate 30g Parmigiano grattugiato 3g Olio evo 4g Sale q.b.
Broccoli lessi Broccoli* 100g Olio evo 4g Sale q.b.	Insalata mista Lattuga 20g Finocchi 20g Carote 20g Aceto q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	Insalata in foglia mista Lattuga 50g Aceto q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	Spinaci in padella Spinaci* 100g Olio evo 4g Sale q.b.	Carote lessate Carote 100g Olio evo 4g Sale q.b.
Pane comune 40g Frutta di stagione 150g	Pane comune 40g Frutta di stagione 150g	Pane comun 40g Frutta di stagione 150g	Frutta di stagione 150g**	Pane comune 40g Frutta di stagione 150g

4^A SETTIMANA

* Prodotto surgelato

** Somministrare 150 g di mele o pere o arance oppure 75g di banane o uva oppure 75g di cachi per garantire il giusto apporto di energia e nutrienti



MENU AUTUNNO-INVERNO (SCUOLA INFANZIA)

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENNERDI'
Riso e piselli Riso 40g Piselli* 80g Cipolla q.b Olio evo 4g Sale q.b.	Pasta al pomodoro Pasta di semola 50g Pomodori pelati 50g Cipolla q.b. Olio evo 4g Aromi q.b. Parmigiano grattugiato 3g Sale q.b.	Pasta e ceci Pasta di semola (tipo corta) 40g Ceci secchi 30g Pomodori pelati, sedano, carota q.b. Olio evo 3g Sale q.b.	Pasta con broccoli Pasta di semola 50g Broccoli* 50g Olio evo 5g Sale q.b.	Pizza margherita Pasta per pizza (g a peso cotto) 100g Pomodori pelati 25g Mozzarella 25g Olio evo 3 g Sale q.b.
Primo sale Primo sale 50g	Vitello in umido Vitello in fettine 60g Aglio, prezzemolo q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	Frittata con ricotta Uova 30g Ricotta 20g Olio evo 4g Sale q.b.	Filetti di merluzzo impanati Filetti di merluzzo* 70g Pangrattato q.b. Aromi q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	Prosciutto cotto Prosciutto cotto magro senza conservanti 30g Sale q.b.
Cavolfiore gratinato Cavolfiore 100g Pangrattato q.b Parmigiano grattugiato 5g Olio evo 4g Sale q.b.	Insalata in foglia mista Latuga 50g Aceto q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	Spinaci in padella Spinaci* 100g Olio evo 4g Sale q.b.	Patate al forno Patate 100g Olio evo 4g Sale q.b.	Fagiolini lessati Fagiolini* 100g Olio evo 5g Sale q.b.
Pane comune 40g Frutta di stagione 150g	Pane comune 40g Frutta di stagione 150g	Pane comune 40g Frutta di stagione 150g	Pane comune 40g Frutta di stagione 150g	Frutta di stagione 150g**

5^A SETTIMANA

* Prodotto surgelato

** Somministrare 150 g di mele o pere o arance oppure 75 g di banane o uva oppure 75g di cacchi per garantire il giusto apporto di energia e nutrienti

