



# MENU' INVERNALE

**NIDO MEDI & GRANDI**  
**Dal 1 novembre al 31 Marzo**

<b>1ª SETT.</b>	<b>PRIMI</b>	<b>SECONDI &amp; CONTORNI</b>
LUN.	Pasta al pomodoro.	Formaggio tipo Galbani - Fagiolini all'olio.
MART.	Riso con la zucca.	Bocconcini di tacchino al tegame - Purea di patate.
MER.	Minestra di patate con pasta.	Sformato di uova con la bieta.
GIOV.	Riso al pomodoro.	Prosciutto cotto - Piselli al tegame.
VEN.	Pasta con passato di fagioli borlotti.	Merluzzo al tegame con il pomodoro. - Insalata verde con finocchi.
<b>2ª SETT.</b>	<b>PRIMI</b>	<b>SECONDI &amp; CONTORNI</b>
LUN.	Pasta al pesto.	Stracchino - Patate al forno.
MART.	Pasta con ragù di vitellone macinato con contorno di carote lesse.	
MER.	Riso al latte.	Sformato di uova con le zucchine.
GIOV.	Pasta con passato di verdure.	Bocconcini di arista al tegame - Bieta all'olio.
VEN.	Pasta con passato di lenticchie.	Platessa panata al forno - Spinaci all'olio.
<b>3ª SETT.</b>	<b>PRIMI</b>	<b>SECONDI &amp; CONTORNI</b>
LUN.	Pasta al pomodoro.	Ricotta - Spinaci all'olio.
MART.	Riso con le zucchine.	Petto di pollo al tegame. - Fagiolini all'olio.
MER.	Pasta al pomodoro.	Sformato di uova con patate e carote.
GIOV.	Passato di verdure con orzo perlato.	Polpettone di vitellone in bianco al forno. Bieta all'olio.
VEN.	Pasta con passato di fagioli cannellini.	Merluzzo in bianco al forno - Carote lesse.
<b>4ª SETT.</b>	<b>PRIMI</b>	<b>SECONDI &amp; CONTORNI</b>
LUN.	Minestra di pasta con passato di cavolfiori.	Formaggio tipo Galbani - Spinaci all'olio.
MART.	Riso al pomodoro.	Polpettone di tacchino in bianco al forno. Piselli al tegame.
MER.	Pasta con passato di verdure.	Sformato di uova con bieta.
GIOV.	Pasta al pomodoro.	Spezzatino di manzo al tegame - Fagiolini all'olio.
VEN.	Riso con spinaci.	Platessa panata al forno - Patate al forno o lesse.
<b>5a SETT.</b>	<b>PRIMI</b>	<b>SECONDI &amp; CONTORNI</b>
LUN.	Pasta olio e parmigiano.	Formaggio tipo Galbani - Patate al forno.
MART.	Riso con la zucca.	Polpettine di vitellone al sugo al tegame. Spinaci all'olio.
MER.	Pasta al pomodoro.	Uova strapazzate - Fagiolini all'olio.
GIOV.	Pasta al ragù vegetale.	Petto di pollo al tegame - Carote lesse.
VEN.	Minestra di pasta con passato di ceci.	Merluzzo al pomodoro al forno - Insalata di finocchi.

I menù sopra elencati potranno subire delle variazioni in base alla stagionalità dei prodotti ortofrutticoli che potranno essere sostituiti da prodotti surgelati. Il menù sarà personalizzato in caso di allergie e intolleranze.

Le merende somministrate nel pomeriggio sono : yogurt con biscotti, ciambellone, pizza, succo di frutta, crostata, pane con marmellata, cereali, frutta fresca.



# MENU' ESTIVO

**NIDO MEDI E GRANDI**

**Dal 1 Aprile al 31 Ottobre**

<b>1ª SETT.</b>	<b>PRIMI</b>	<b>SECONDI &amp; CONTORNI</b>
LUN.	Pasta al pomodoro e basilico.	Ricotta di mucca - Insalata/Pomodori.
MART.	Riso con passato di piselli.	Bocconcini di pollo - Bieta all'olio.
MER.	Pasta olio e parmigiano.	Uovo sodo o sformato di uova - Zucchine trifolate.
GIOV.	Minestra di patate con pasta.	Straccetti di vitella - Spinaci all'olio.
VEN.	Pasta al pomodoro e basilico.	Platessa panata al forno - Patate al forno o lesse.
<b>2ª SETT.</b>	<b>PRIMI</b>	<b>SECONDI &amp; CONTORNI</b>
LUN.	Pasta alla marinara.	Formaggio di mucca o stracchino - Carote lesse.
MART.	Riso con le zucchine.	Bocconcini di vitellone al tegame - Spinaci all'olio.
MER.	Pasta olio e parmigiano.	Uova strapazzate - Piselli al tegame.
GIOV.	Riso al pomodoro.	Prosciutto cotto - Piselli al tegame.
VEN.	Pasta con passato di fagioli cannellini.	Halibut o merluzzo al forno – Bieta all'olio.
<b>3ª SETT.</b>	<b>PRIMI</b>	<b>SECONDI &amp; CONTORNI</b>
LUN.	Pasta con prosciutto cotto	Formaggio tipo Galbani - Piselli al tegame.
MART.	Riso al pomodoro.	Pollo al limone - Insalata pomodori e finocchi.
MER.	Pasta al pesto.	Frittata primavera.
GIOV.	Pasta al pomodoro e basilico.	Polpettone di vitellone - Fagiolini all'olio.
VEN.	Risotto con spinaci.	Platessa panata al forno – Patate lesse.
<b>4ª SETT.</b>	<b>PRIMI</b>	<b>SECONDI &amp; CONTORNI</b>
LUN.	Pasta e patate.	Mozzarella o caciottina - Insalata/Pomodori.
MART.	Riso al latte.	Polpettone di tacchino - Spinaci all'olio.
MER.	Pasta al pomodoro con basilico.	Uova sode o frittata - Patate saltate.
GIOV.	Riso con crema di carote.	Bocconcini di vitella - Insalata/Pomodori.
VEN.	Pasta al ragù vegetale.	Halibut o merluzzo, al forno - Carote lesse.
<b>5ª SETT.</b>	<b>PRIMI</b>	<b>SECONDI &amp; CONTORNI</b>
LUN.	Pasta al pesto.	Mozzarella e pomodori.
MART.	Pasta con ragù di vitellone macinato e contorno di fagiolini lessi.	
MER.	Pasta con crema di carote.	Frittata o uova strapazzate - Insalata/Pomodori.
GIOV.	Pasta al pomodoro e basilico.	Bocconcini di manzo - Piselli al tegame.
VEN.	Riso con le zucchine.	Halibut o merluzzo, alla pizzaiola - Purea di patate.

I menù sopra elencati potranno subire delle variazioni in base alla stagionalità dei prodotti ortofrutticoli che potranno essere sostituiti da prodotti surgelati. Il menù sarà personalizzato in caso di allergie e intolleranze.

Le merende somministrate nel pomeriggio sono : yogurt con biscotti, ciambellone, pizza, succo di frutta, crostata, pane con marmellata, cereali, frutta fresca, gelato.