



MENU' INTERMEDIO NIDI COMUNALI PRIMAVERA ESTATE 2024

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pesto di pomodori secchi Cosce di pollo agli aromi Carote julienne	Pasta olio e grana Duchessa di lenticchie rosse Pomodori	Risotto primavera Cotoletta di lonza Carote in agrodolce	Pasta al pesto di zucchine e pinoli Petto di pollo alla milanese Bastoncini di carote
MARTEDÌ	Risotto zucchine e zafferano Cotoletta di merluzzo Insalata verde e uvetta	Risotto al sugo di melanzane Bastoncini di platessa Zucchine trifolate	Pasta pomodoro e basilico Halibut gratinato agli aromi Insalata mista	Cous cous al ragù di lenticchie Platessa alla mugnaia Pomodori
MERCOLEDÌ	Vellutata di pomodori e basilico con orzo Frittata patate e rosmarino Insalata mista	Miglio gratinato con pomodori e basilico Polpettine di ceci Carote Julienne	Passato di verdura con miglio e quinoa Frittata con bietole Pomodori	Risotto ai carciofi Tortino di ceci e basilico Insalata mista
GIOVEDÌ	Chicche al sugo di verdure Hamburger di quinoa e borlotti Pomodori	Crema di verdure con cereali Bocconcini di tacchino Insalata verde e melone	Pasta al pesto Filetto di merluzzo alla mediterranea Verdure miste	Zuppa di verdure con crostini Insalata di tacchino Patate al forno
VENERDÌ	Focaccia Halibut al forno Fagiolini all'agro	Passato di verdura Pizza margherita Consa estiva	Pasta al forno o lasagnette con asparagi scamorza e cannellini Insalata verde	Minestra di verdura Pizza margherita Verdura cotta e cruda

Non si usano prodotti precotti fritti o prefritti si usa sale iodato e pane a ridotto contenuto di sale. A metà mattina viene distribuita frutta o verdura fresca di stagione.

TABELLA INGREDIENTI PRINCIPALI UTILIZATI NEL MENU' INTERMEDIO ASILI NIDO COMUNALI PRIMAVERA ESTATE 2024

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	PRIMO: pasta di semola, pomodori secchi, olio evo SECONDO: cosce di pollo, aromi, olio evo	PRIMO: pasta libera terra, olio evo, grana padano DOP SECONDO: lenticchie rosse, verdure miste	PRIMO: riso parboiled, verdura di stagione, grana padano DOP SECONDO: lonza, succo di ananas, pane grattugiato, olio evo	PRIMO: pasta di semola, zucchine, pinoli, olio evo, aglio, grana padano DOP SECONDO: petto di pollo, succo di ananas, pane grattugiato, olio evo
MARTEDÌ	PRIMO: Riso parboiled, zucchine, zafferano, grana padano DOP SECONDO: Merluzzo*, pane grattugiato, farina di mais, aromi	PRIMO: riso parboiled, melanzane, pomodori pelati, aromi SECONDO: platessa*, pane grattugiato, limone	PRIMO: pasta di semola, pomodori pelati, basilico, olio evo SECONDO: halibut*, pane grattugiato, farina di riso, aromi	PRIMO: cous cous integrale, lenticchie, verdure miste, passata di pomodoro SECONDO: platessa*, farina 0, salvia, olio evo
MERCOLEDÌ	PRIMO: Verdura mista*, pomodori, basilico, orzo SECONDO: uova pastorizzate, patate, cipolla, rosmarino, olio evo	PRIMO: miglio, passata di pomodoro, basilico, grana padano DOP SECONDO: ceci, patate, verdure miste	PRIMO: verdure miste*, quinoa, miglio SECONDO: uova pastorizzate, bietole*, cipolla, grana padano DOP	PRIMO: riso parboiled, carciofi*, cipolla, grana padano DOP SECONDO: Ceci, patate, basilico, olio evo
GIOVEDÌ	PRIMO: chicche agli spinaci*, verdure miste, pomodori pelati SECONDO: borlotti, quinoa, aglio, limone	PRIMO: verdure miste*, farro, riso parboiled SECONDO: tacchino, aromi, carote, sedano, cipolla	PRIMO: pasta di semola, basilico, pinoli, olio evo, aglio, grana padano DOP SECONDO: merluzzo*, pomodori pelati, olive, origano, aglio	PRIMO: verdure miste*, crostini integrali, olio evo SECONDO: tacchino, limone, olio evo, verdure miste
VENERDÌ	PRIMO: Farina 0, farina integrale, lievito di birra, olio evo SECONDO: halibut*, pane grattugiato, farina di riso, aromi	PRIMO: verdure miste* SECONDO: Farina 0, farina di grano saraceno, passata di pomodoro, mozzarella, fontal, lievito di birra, origano	PIATTO UNICO: pasta all'uovo* o pasta di semola, latte di soia, asparagi*, scamorza, cannellini, farina 0	PRIMO: verdure miste* SECONDO: Farina 0, farina integrale, passata di pomodoro, mozzarella, fontal, lievito di birra, origano
Note: Si riportano solo gli ingredienti principali – l'olio utilizzato è sempre olio extra vergine d'oliva, il sale è quello iodato, il grana è sempre Grana Padano, la pasta (di frumento, di farro e integrale) il riso e l'orzo e il farro provengono da <u>agricoltura biologica</u> così come tutti i legumi ed alcune verdure - la carne utilizzata è sempre fresca di origine italiana, il pesce è surgelato.				



MENU' INTERMEDIO NO CARNE NIDI COMUNALI PRIMAVERA ESTATE 2024

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pesto di pomodori secchi Tortino di piselli e basilico Carote julienne	Pasta olio e grana Duchessa di lenticchie rosse Pomodori	Risotto primavera Frittelle di cannellini e pomodori secchi Carote in agrodolce	Pasta al pesto di zucchine e pinoli Caprese pomodoro e mozzarella Bastoncini di carote
MARTEDÌ	Risotto zucchine e zafferano Platessa al forno Insalata verde e uvetta	Risotto al sugo di melanzane Bastoncini di platessa Zucchine trifolate	Pasta pomodoro e basilico Halibut gratinato agli aromi Insalata mista	Cous cous al ragù di lenticchie Platessa alla mugnaia Pomodori
MERCOLEDÌ	Vellutata di pomodori e basilico con orzo Frittata patate e rosmarino Insalata mista	Miglio gratinato con pomodori e basilico Polpettine di ceci Carote Julienne	Passato di verdura con miglio e quinoa Frittata con bietole Pomodori	Risotto ai carciofi Tortino di ceci e basilico Insalata mista
GIOVEDÌ	Chicche al sugo di verdure Hamburger di quinoa e borlotti Pomodori	Crema di verdure con cereali Pomodori graten Insalata verde e melone	Pasta al pesto Filetti di merluzzo alla mediterranea Verdura mista	Zuppa di verdure con crostini Merluzzo in guazzetto con patate
VENERDÌ	Focaccia Halibut al forno Fagiolini all'agro	Passato di verdura Pizza margherita Consa estiva	Pasta al forno o lasagnette con asparagi scamorza e cannellini Insalata verde	Minestra di verdura Pizza margherita Verdura cotta e cruda

Non si usano prodotti precotti fritti o prefritti si usa sale iodato e pane a ridotto contenuto di sale. A metà mattina viene distribuita frutta o verdura fresca di stagione.