

NIDO D'INFANZIA: SCHEMA MENU PRIMAVERA - ESTATE (periodo aprile - settembre)

spuntino, pranzo e merenda pomeridiana

Rev.1 del 27 giugno 2016



Emesso da Paola Battisto dietista Comune di Pesaro	Approvato da dr. Elsa Ravaglia Asur Area vasta 1 pesaro
--	---

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana	5 ^a settimana
lunedì	Frutta fresca Gramigna all'ortolana Uova strapazzate Lattuga e pomodori Frutta fresca Pizza bianca, frutta	Frutta fresca Passato di verdura con pasta Scaloppina al limone (fesa di tacchino) Purea di patate Frutta fresca Gelato, frutta fresca	Frutta fresca Riso in brodo vegetale Tortino di patate e prosciutto cotto Lattuga e pomodori Frutta fresca Yogurt alla frutta, fette biscottate	Frutta fresca Riso con zucchina Petto di pollo gratinato Patate e fagiolini Frutta fresca Yogurt alla frutta, biscotti	Frutta fresca Pennette olio e parmigiano Polpettine o polpettone al pomodoro (carne bovina IGP) Bietole Frutta fresca Gelato, frutta fresca
martedì	Frutta fresca Gnocchetti sardi al ragù vegetale Pollo/Coniglio al forno con patate Frutta fresca Yogurt alla frutta, fette biscottate	Frutta fresca Fusilli al pomodoro e basilico Polpettine di pesce (filetto di merluzzo) Lattuga e carote Frutta fresca Yogurt alla frutta, biscotti	Frutta fresca Sedanini con ricotta Polpettone di tacchino e bietole Zucchine trifolate Frutta fresca Pane e olio, frutta fresca	Frutta fresca Sedanini olio e parmigiano Crocchette o tortino di verdure Piselli Frutta fresca Gelato, frutta fresca	Frutta fresca Tagliatelline con piselli Robiola Carote in insalata Frutta fresca Pizza bianca, frutta fresca
mercoledì	Frutta fresca Chifferi con fagioli Stracchino Pomodori gratinati Frutta fresca Torta di frutta, tè deteinato	Frutta fresca Pennette con zucchine e ricotta Arrostino di tacchino Pomodori in insalata Frutta fresca Ciambella, latte	Frutta fresca Gramigna al pomodoro e basilico Pesce al forno (sogliola o merluzzo) Carote in insalata Frutta fresca Frullato di frutta, biscotti	Frutta fresca Pastina in brodo vegetale Straccetti di carne (carne bovina IGP) Bietole Frutta fresca Torta di frutta, latte	Frutta fresca Crema di carote con crostini Frittatina Zucchine Frutta fresca Yogurt alla frutta, fette biscottate
giovedì	Frutta fresca Farro al pomodoro e basilico Polpettone di carne (carne bovina IGP) Bietole Frutta fresca Frullato di frutta, biscotti	Frutta fresca Riso con piselli Squacquerone Bietole Frutta fresca Pizza al pomodoro, frutta fresca	Frutta fresca Passato di verdura con orzo Coniglio al forno Patate arrosto o lessate Frutta fresca Gelato, frutta fresca	Frutta fresca Lasagne alle verdure Ricotta Carote in insalata Frutta fresca Frullato di frutta, fette biscottate	Frutta fresca Chifferi con pomodoro e ricotta Prosciutto cotto Lattuga Frutta fresca Torta alle carote, tè deteinato
venerdì	Frutta fresca Passatelli/Stracciatella in br. di pesce Pesce lessato (sogliola o merluzzo) Carote trifolate o in insalata Frutta fresca Gelato, frutta fresca	Frutta fresca Pastina in brodo vegetale Sogliola al forno Carote in insalata Frutta fresca Frullato di frutta, biscotti	Frutta fresca Chifferi con piselli Crocchette di miglio Bietole Frutta fresca Torta allo yogurt, latte	Frutta fresca Fusilli al pomodoro e basilico Sogliola al forno Lattuga Frutta fresca Pane e olio, frutta fresca	Frutta fresca Sedanini con sugo di sogliola Coda di rospo/Filetto di merluzzo al forno con patate e pomodorini Frutta fresca Frullato di frutta, biscotti
sabato	Frutta fresca Riso olio e parmigiano Crocchette di verdura Piselli Frutta fresca	Frutta fresca Sedanini olio e parmigiano Tortino di zucchine Fagiolini al pomodoro Frutta fresca	Frutta fresca Mezze penne al ragù vegetale Mozzarella alla caprese Frutta fresca	Frutta fresca Riso con asparagi Uova strapazzate Pomodori gratinati Frutta fresca	Frutta fresca Passato di verdura con riso Crocchette di miglio Piselli Frutta fresca

Verdura, frutta, yogurt, latte fresco, legumi secchi, orzo, pane, farina, pomodoro (passata/pelati), olio extra v. d'oliva, pasta di semola sono PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.

Vengono utilizzati inoltre carne vaccina fresca IGP, pesce fresco, parmigiano reggiano DOP e sale iodato.

Le doppie ricette sono da alternarsi per ciclo di menu.

Il menu potrebbe essere modificato in caso di eventi non programmabili o per forze di causa maggiore.