

SCHEMA MENU' PRIMAVERA-ESTATE a.s. 2024

Periodo aprile-ottobre

NIDO D'INFANZIA

(spuntino, pranzo e merenda pomeridiana)



Emesso da: Paola Battisodo
Dietista
per Ristorazione Scolastica
del Comune di Pesaro

Approvato da: Dr.ssa Elsa Ravaglia
Dirigente Medico Responsabile
U.O.S. Igiene della Nutrizione
AST Pesaro-Urbino

	1 ^a SETTIMANA	2 ^a SETTIMANA	3 ^a SETTIMANA	4 ^a SETTIMANA	5 ^a SETTIMANA
LUNEDI'	Frutta fresca Gramigna all'ortolana Uova strapazzate al pomodoro Lattuga Frutta fresca Pizza al pomodoro, frutta fresca	Frutta fresca Passato di verdura con pastina Bocconcini di carne in umido <small>(carne bovina)</small> Purea di patate Frutta fresca Gelato	Frutta fresca Gramigna al pesto di basilico Tortino di legumi Carote crude o cotte Frutta fresca Pane e pomodorini	Frutta fresca Riso con zucchina Petto di pollo panato con rosmarino Fagiolini al pomodoro Frutta fresca Yogurt bianco con frutta fresca	Frutta fresca Pennette olio e parmigiano Polpettone o polpettine al pomodoro <small>(carne bovina)</small> Bietole Frutta fresca Gelato
MARTEDI'	Frutta fresca Gnocchetti sardi al ragù vegetale Coniglio al forno Bietole o spinaci Frutta fresca Yogurt bianco con frutta fresca	Frutta fresca Fusilli pomodoro e basilico Squacquerone Bietole Frutta fresca Pane e olio	Frutta fresca Sedanini con ricotta e zucchine Fesa di tacchino alle erbe Spinaci Frutta fresca Frullato di frutta	Frutta fresca Sedanini olio e parmigiano Crocchette o tortino di verdure Piselli Frutta fresca Gelato	Frutta fresca Tagliatelline con fagioli Zucchine gratinate Finocchi o cetrioli in insalata Frutta fresca Pizza bianca, frutta fresca
MERCOLEDI'	Frutta fresca Riso con fagioli Parmigiano Pomodori gratinati Frutta fresca Torta di frutta, tè deteinato	Frutta fresca Riso con piselli Polpettine di pesce <small>(polpa di pesce fresco locale)</small> Lattuga e carote Frutta fresca Yogurt bianco con frutta fresca	Frutta fresca Passato di verdura con orzo Sogliola al forno <small>(pesce fresco)</small> Patata prezzemolata Frutta fresca Torta allo yogurt, tè	Frutta fresca Passato di lenticchie con pastina Uova strapazzate Fricò <small>(melanzane, zucchine, cipolla, pomodorini)</small> Frutta fresca Pizza al pomodoro, frutta fresca	Frutta fresca Crema di carote con crostini Frittatina Lattuga Frutta fresca Pane e pomodorini
GIOVEDI'	Frutta fresca Farro al pomodoro e basilico Coda di rospo al forno <small>(pesce fresco)</small> Cetrioli o finocchi in insalata Frutta fresca Pane e formaggio	Frutta fresca Pasta con crema di ceci Prosciutto cotto Gratin di verdure miste <small>(melanzane e zucchine)</small> Frutta fresca Pizza bianca, frutta fresca	Frutta fresca Riso al pomodoro Frittata con zucchine Lattuga e pomodori Frutta fresca Fette biscottate con ricotta e marmellata	Frutta fresca Lasagne alle verdure Ricotta Pomodori in insalata Frutta fresca Frullato di frutta	Frutta fresca Riso con asparagi/spinaci Robiola Pomodori in insalata Frutta fresca Frullato di frutta
VENERDI'	Frutta fresca Passatelli in br. di pesce Patate arrosto Zucchine trifolate Frutta fresca Frullato di frutta	Frutta fresca Stracciatella in brodo vegetale Sogliola lessata <small>(pesce fresco)</small> Pomodori e cetrioli in insalata Frutta fresca Frullato di frutta	Frutta fresca Fusilli con piselli Crocchette di miglio Zucchine trifolate Frutta fresca Pizza bianca, frutta fresca	Frutta fresca Fusilli al pomodoro e basilico Coda di rospo con patate e pomodorini <small>(pesce fresco)</small> Lattuga Frutta fresca Pane e pomodorini	Frutta fresca Sedanini con ragù di pesce Palombo pomodoro e origano/al forno <small>(pesce fresco)</small> Patate e fagiolini Frutta fresca Yogurt bianco con frutta fresca

Il menu prevede giornalmente pane sia "bianco" che integrale.

Le doppie ricette sono da alternarsi per ciclo di menù o, per le verdure, in base alla stagionalità.

Numerosi prodotti provengono da AGRICOLTURA BIOLOGICA e altri da Filiera corta e da Agricoltura sociale e da Mercato Equosolidale

Si specifica che alcuni prodotti biologici potrebbero essere sostituiti nel corso dell'anno da prodotti convenzionali a causa di mancata reperibilità e in base alla stagionalità.

Inoltre, per quanto concerne i prodotti della pesca freschi locali, si precisa che potrebbero essere sostituiti da prodotti surgelati in caso di mancata reperibilità (pescato nullo o insufficiente).

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