



MENU' ASILI E MATERNE DIETA VEGETARIANA
MENU'DI INVERNO dal 28 ottobre 2024 al 23 marzo 2025



	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI'	pasta olio e grana 1,2 frittata al formaggio 2,3 spinaci* frutta	pasta integrale con zucchine 1 formaggio 2 purè 2,3 frutta	pasta al pesto 1, 2,3, 5 tortino di patate e fagiolini 1 broccoletti* al vapore frutta	risotto e verdure riso integrale,2,3 formaggio 2 spinaci * frutta
MARTEDI'	risotto alla zucca 2, 3 spalmafresco 2 (formaggio splamabile) patate al vapore frutta	passato di verdure con orzo 1 ceci all'olio spinaci * filanti frutta	crema di fagioli con riso zucchine trifolate frutta	pasta pomodoro e melanzane ceci all'olio finocchi frutta
MERCOLEDI'	pasta pasticciata 1, 2,3 (con ragu di verdure) carote* al vapore frutta	pizza margherita 1, 2 ricotta fresca 2 fagiolini* al vapore frutta	orzotto giallo 1, 2, 3 lenticchie all'olio erbette * frutta	passato di verdure* con farro 1 formaggio grana 2,3 purè 2 frutta
GIOVEDI'	pasta pomodoro 1 hamburger veggio di ceci e zucca 1 broccoletti* al vapore frutta	gnocchetti di patate al pomodoro1 hamburger veggio 50/80 zucchine al vapore frutta	vellutata carote* con farro 1 mozzarella 2 patate prezzemolate frutta	ravioli di magro olio e salvia 1,2,3 frittata agli spinaci* 3 carote* al vapore frutta
VENERDI	passato di verdure con farro formaggio grana2 fagiolini* al vapore frutta	pastina in brodo vegetale 1 uova strapazzate al grana 2, 3 carote* al vapore frutta	pasta integrale al pomodoro 1 hamburger veggio erbette* frutta	pasta con ragu di verdure e legum fagiolini* frutta

* alimento surgelato all'origine

allergeni: 1= glutine, 2 latte e derivati, 3 uova e derivati, 4 pesce, 5 frutta secca in guscio, 6 soya
nelle preparazioni di cucina viene utilizzato solo brodo vegetale fresco

