



MENU' ASILI E MATERNE
MENU'DI INVERNO dal 17 marzo al 11 aprile 2025

	PRIMA SETTIMANA dal 17 al 21 marzo dal 14 al 18 aprile	SECONDA SETTIMANA dal 24 al 28 marzo/ 21 al 25 aprile dal 21 al 25 aprile	TERZA SETTIMANA dal 31 marzo al 04 aprile dal 28 al 30 aprile	QUARTA SETTIMANA dal 07 al 11 aprile
LUNEDI'	pasta olio e grana 1,2 frittata al formaggio 2,3 spinaci* frutta	pasta integrale con zucchine 1 arrosto lonza al rosmarino purè 2 frutta	pasta al pesto 1, 2,3, 5 tortino di patate e fagiolini 2,3 carote al vapore frutta	risotto e verd.ne(riso integrale,2,3 polpettine di manzo in umido spinaci * frutta
MARTEDI'	risotto alla zucca 2, 3 spalmafresco 2 (formaggio splamabile) fagiolini al vapore frutta	passato di verdure con orzo 1 nasello gratinato 1,4 spinaci * vapore frutta	crema di fagioli con riso zucchine trifolate frutta	pasta pomodoro melanzane 1 nasello gratinato 1,4 finocchi frutta
MERCOLEDI'	pasta pasticciata 1, 2,3 (con ragu di manzo) carote* al vapore frutta	pizza margherita 1, 2 ricotta fresca 2 fagiolini* al vapore frutta	orzotto giallo 1, 2, 3 nasello*alla mugnaia 4 erbette frutta	passato di legumi con farro 1 zucchine frutta
GIOVEDI'	pasta pomodoro 1 lenticchie in umido broccoletti* al vapore frutta	gnocchetti di patate al pomodoro1,2 hamburger di ceci 50/80 zucchine al vapore frutta	vellutata carote* con farro 1 mozzarella 2 broccoletti in insalata frutta	ravioli di magro olio/salvia 1,2,3,4 frittata agli spinaci* 2,3 carote* al vapore frutta
VENERDI'	passato di verdure con farro 1 nasello olio e limone 4 patate al vapore frutta	pastina in brodo vegetale 1 uova strapazzate al grana 2, 3 carote* al vapore frutta	pasta integrale al pomodoro 1 petto pollo al forno patate al vapore frutta	lasagne alla bolognese 1,2,3 (con ragu di manzo) 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

