

MENU SCUOLA NIDO D'INFANZIA INVERNO 2019/2020

nuova cucina
nuovi menu



Per informazioni
www.matilderistorazione.it
info@matilderistorazione.it

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I SETTIMANA	ZUPPA CREMOSA DI FAGIOLI CON CEREALI (FARRO O ORZO)	RISOTTO ALLA ZUCCA	CREMA DI CAROTE	FUSILLI INTEGRALI AL POMODORO E BASILICO	COUS-COUS CON POLPETTE DI PESCE AL POMODORO E PISELLI
	FRITTATA AL FORNO	MEDAGLIONE DI TACCHINO	PIZZA MARGHERITA	ARROSTO DI MAIALE CON "VELLUTATA" AL ROSMARINO	
	FINOCCHI JULIENNE	BROCCOLI ALL'OLIO	INSALATA MISTA	PURÈ DI PATATE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	LATTE E BISCOTTI	PLUMCAKE ALLO YOGURT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	
II SETTIMANA	PASTA ALL'UOVO AL RAGU' PASTICCIATO	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE	PENNE CON VELLUTATA AL PARMIGIANO	MEZZI SEDANI OLIO E PARMIGIANO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO
		MOZZARELLINE (1/2 PORZIONE)	POLPETTONE DI CARNE BIANCA AL FORNO	CROCCHETTE DI LEGUMI	MERLUZZO AGLI ODORI
	VERDURA CRUDA DI STAGIONE CON FAGIOLI CANNELLINI	INSALATA CON POMODORI	CAROTE AL PREZZEMOLO	INSALATA MISTA	PATATE AL FORNO O PATATE E PEPPERONI
	LATTE E CORN FLAKES	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	TORTA MARGHERITA	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
III SETTIMANA	COUS-COUS CON POLPETTE DI CARNE BIANCA AL POMODORO E PISELLI	FUSILLINI AL POMODORO E BASILICO	GRAMIGNINA COTTO E ASPARAGI	FARFALLINE POMODORO E ZUCCHINE	PASSATO DI FAGIOLI CON PASTINA
		FILETTI DI PLATESSA GRATINATI AL FORNO	TORTINO DI PATATE	STRACCETTI DI POLLO AL LIMONE O ALL'ACETO	PARMIGIANO REGGIANO
		VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CAROTE JULIENNE	CAVOLFIORIO OLIO	PATATE AL PREZZEMOLO
	YOGURT ALLA FRUTTA	FOCACCIA AL FORNO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	LATTE E BISCOTTI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
IV SETTIMANA	ELICHE CON OLIO E PARMIGIANO	PIZZA ROSSA	CREMA DI PISELLI CON RISO	FARFALLINE AI BROCCOLI	PENNE AL POMODORO E BASILICO
	HAMBURGER DI MANZO CON SALSINA "TOMATO" (SALSINA VEGETALE)	PROSCIUTTO COTTO	CROCCHETTE DI PATATE O CROCCHETTE DI MELANZANE	ANCHETTE DI POLLO	FILETTI DI MERLUZZO AL LIMONE
	FAGIOLINI ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	FINOCCHI ALL'OLIO	INSALATA MISTA	PURÈ DI PATATE
	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	LATTE E CORNFLAKES	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	TORTA ALLO YOGURT
V SETTIMANA	RISOTTO DI PESCE	CREMA DI CECI CON CROSTINI	MEZZE PENNE AL PESTO DI SPINACI	LASAGNE AL FORNO O SEDANI PASTICCIATI AL FORNO	FUSILLI AL POMODORO
	FRITTATA DI VERDURE	CASATELLA	STRACCETTI DI TACCHINO IMPANATI AL FORNO		MERLUZZO AGLI ODORI
	BROCCOLI ALL'OLIO	FINOCCHI JULIENNE	INSALATA CON POMODORI	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	BIETOLE ALL'OLIO
	PANE E MARMELLATA	LATTE E BISCOTTI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

TUTTI I GIORNI PANE FRESCO E FRUTTA DI STAGIONE

NOTE. Il menù giornaliero comprende il primo, il secondo, il contorno, il pane, la frutta fresca di stagione e la merenda. All'occorrenza si utilizzano prodotti congelati o surgelati ove previsto e nel rispetto dei contratti in essere. I formati di pasta possono subire variazioni. Il prosciutto cotto è senza polifosfati aggiunti. Il piatto alternativo previsto in alcune giornate potrà essere proposto per valutazioni di gradimento, stagionalità e variabilità. Menù autorizzato dal Dipartimento di Sanità Pubblica: - UOC Igiene Alimenti e Nutrizione Città dell'Azienda USL di Bologna - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda USL di Modena

PRIMI SECONDI CONTORNI MERENDA