

MENU SCUOLA NIDO D'INFANZIA INVERNO 2017/2018

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	MEZZE PENNE AL POMODORO	COUS-COUS
	FRITTATA AL FORMAGGIO	MEDAGLIONE DI CARNE BIANCA (POLLO E/O TACCHINO)	PIZZA MARGHERITA	ARROSTO DI MAIALE CON "VELLUTATA" AL ROSMARINO	POLPETTINE DI PESCE AL POMODORO
	CAROTE JULIENNE	BROCCOLI ALL'OLIO	INSALATA MISTA	PURE' DI PATATE	ZUCCHINE ALL'OLIO
	LATTE E BISCOTTI	PLUMCAKE ALLO YOGURT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
II SETTIMANA	PASTA ALL'UOVO AL RAGU' PASTICCIATO O POLENTA CON POLPETTE DI MANZO AL POMODORO	PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA "CILIEGINE" DI MOZZARELLA O FORMAGGIO STRACCHINO	PENNETTE INTEGRALI CON VELLUTATA AL PARMIGIANO POLPETTONE DI CARNE BIANCA AL FORNO	FARFALLINE AL POMODORO E BASILICO CROCCHETTINE DI VERDURE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO MERLUZZO AGLI ODORI
	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	INSALATA CON POMODORI	CAROTE AL PREZZEMOLO	BROCCOLI ALL'OLIO	PATATE AL FORNO O MISTO DI VERDURE AL FORNO (VERDURE E PATATE)
	LATTE E CORN FLAKES	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	TORTA MARGHERITA	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	COUS-COUS	FUSILLINI AL POMODORO	GRAMIGNINA COTTO E ASPARAGI	GOBBETTI POMODORO E ZUCCHINE	RISO O PASTA E FAGIOLI
III SETTIMANA	POLPETTINE DI CARNE AL POMODORO	FILETTI DI PLATESSA GRATINATI AL FORNO	TORTINO ALLE VERDURE	STRACCETTI DI POLLO AL LIMONE O ALL'ACETO	PARMIGIANO REGGIANO
	CAROTE E PISELLI ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CAROTE JULIENNE	FINOCCHI GRATINATI	PATATE AL PREZZEMOLO
	YOGURT ALLA FRUTTA	FOCACCIA AL FORNO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	LATTE E BISCOTTI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	ELICHE CON OLIO E PARMIGIANO	PIZZA ROSSA	PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON RISO	FARFALLINE AL POMODORO E VERDURE	PENNE AL POMODORO E RICOTTA
IV SETTIMANA	HAMBURGER DI MANZO CON SALSINA "TOMATO" (SALSINA VEGETALE)	PROSCIUTTO COTTO	MEDAGLIONE CON VERDURE AL FORNO	ANCHETTE DI POLLO	FILETTI DI MERLUZZO CON SALSINA VELLUTATA AL LIMONE
	BROCCOLI ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	PATATE AL FORNO	INSALATA MISTA O PINZIMONIO	SPINACI ALL'OLIO
	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	LATTE E CORNFLAKES	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	TORTA ALLO YOGURT
	ZUPPA CREMOSA DI PISELLI CON CROSTINI	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO	LASAGNE AL FORNO O SEDANI PASTICCIATI AL FORNO	PENNE ALLA PIZZAIOLA
V SETTIMANA	FRITTATA ALLE VERDURE	FESA DI TACCHINO AL FORNO	FORMAGGIO CASATELLA O FORMAGGIO CACIOTTA	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	MERLUZZO AGLI ODORI
	FAGIOLINI ALL'OLIO	CAVOLFIORRE ALL'OLIO	INSALATA CON POMODORI	YOGURT ALLA FRUTTA	BIETOLE ALL'OLIO
	PANE E MARMELLATA O MIELE	LATTE E BISCOTTI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	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