

MENU' SCUOLA NIDO D'INFANZIA INVERNO 2022/23

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	ZUPPA CREMOSA DI FAGIOLI CON FARRO O ORZO	RISO ALLA ZUCCA	PIZZA MARGHERITA	SEDANINI ALLE ZUCCHINE	PIATTO UNICO: COUS COUS CON POLPETTE DI PESCE AL POMODORO E PISELLI ALL'OLIO
	FRITTATA AL FORMAGGIO	MEDAGLIONE DI TACCHINO	PROSCIUTTO COTTO	ARROSTO DI MAIALE AL FORNO	
	FINOCCHI JULIENNE	BROCCOLI ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	PURE' DI PATATE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	LATTE E BISCOTTI	CRACKERS	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	
2° SETTIMANA	MEZZE PENNE CON OLIO E PARMIGIANO HAMBURGER DI MANZO CON SALS "TOMATO" (SALSA VEGETALE)	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE MOZZARELLINE (1/2 PORZIONE)	PENNE CON VELLUTATA AL FORMAGGIO MERLUZZO AGLI ODORI	RISO ALLO ZAFFERANO POLPETTONE DI CARNE BIANCA	STROZZAPRETI AL POMODORO CROCCHETTE DI LEGUMI
	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA CON POMODORI	PATATE AL FORNO O PATATE E PEPPERONI	INSALATA MISTA (PANE INTEGRALE)	CAROTE AL PREZZEMOLO
	LATTE E CORNFLAKES	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	TORTA MARGHERITA	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	3° SETTIMANA	PIATTO UNICO: COUS COUS CON POLPETTE DI CARNE BIANCA AL POMODORO E PISELLI ALL'OLIO	MEZZI SEDANI OLIO E PARMIGIANO FILETTI DI PLATESSA GRATINATI AL FORNO	GRAMIGNA AL RAGU' DI CARNE TORTINO DI PATATE	FUSILLI INTEGRALI POMODORO E ZUCCHINE STRACCETTI DI POLLO AL LIMONE O ALL'ACETO
YOGURT ALLA FRUTTA		VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CAROTE JULIENNE	BROCCOLI ALL'OLIO	PATATE AL PREZZEMOLO
		FOCACCIA AL FORNO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	LATTE E BISCOTTI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
4° SETTIMANA		PIATTO UNICO: GRAMIGNA ALL'UOVO CON RAGU' DI CARNE BOVINA PASTICCIA	PIZZA ROSSA PROSCIUTTO COTTO	CREMA DI PISELLI CON PASTINA CROCCHETTE DI PATATE O MELANZANE	FARFALLINE AI BROCCOLI ANCHETTE DI POLLO
	FAGIOLINI ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	FINOCCHI ALL'OLIO	INSALATA MISTA CON LEGUMI	PURE' DI PATATE
	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	LATTE E CORNFLAKES	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	TORTA ALLO YOGURT
	5° SETTIMANA	FARFALLINE AL RAGU' DI PESCE	CREMA DI CECI CON PASTINA	RISO AGLI ASPARAGI	PIATTO UNICO: SEDANI PASTICCIA AL FORNO O LASAGNE AL FORNO
TORTINO ALLE VERDURE		CASATELLA	STRACCETTI DI TACCHINO IMPANATI	VERDURA CRUDA DI STAGIONE CON LEGUMI	MERLUZZO AGLI ODORI
BROCCOLI ALL'OLIO		FINOCCHI JULIENNE	CAVOLFIORRE ALL'OLIO		FAGIOLINI ALL'OLIO
PANE E MARMELLATA		STREGHETTE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

TUTTI I GIORNI PANE FRESCO E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Note: Il menù giornaliero comprende il primo, il secondo, il pane, la frutta 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 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 Usi di Modena.

PRIMI SECONDI CONTORNI MERENDA

IL MENU' E' SCARICABILE AL SITO: WWW.MATILDERISTORAZIONE.IT e SULLA NOSTRA APP "MATILDE MENU"

E' infine possibile visionare le eventuali varianti al menù, dal nostro sito cliccando sulla sezione "Matilde cambia menù", presente nella home page, o sempre tramite l'APP, selezionando "News" e successivamente "Matilde cambia menù".

