

MENU' SCUOLA NIDO D'INFANZIA ESTATE 2023



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

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	FUSILLI CON VELLUTATA AL FORMAGGIO	CREMA DI PISELLI CON PASTINA O STROZZAPRETI AL PESTO DI PISELLI E CAROTE (freddo)	PENNETTE AL POMODORO	ORZO AGLI ASPARAGI	FARFALLE CON SALSE ALLE ERBE AROMATICHE
	HAMBURGER DI MANZO	MOZZARELLINE	BASTONCINI DI VERDURE	ANCHETTE DI POLLO	PLATESSA GRATINATA AL FORNO
	INSALATA MISTA CON LEGUMI	POMODORI	PATATE AL FORNO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CAROTE OLIO
	CRACKERS	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	TORTA MARGHERITA O TORTA ALLE CAROTE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA
2° SETTIMANA	CREMA DI VERDURE E LEGUMI CON ORZO O GRAMIGNA AL RAGU' DI CARNE	PIZZA MARGHERITA	FUSILLI INTEGRALI AL POMODORO	FARFALLINE AL PESTO (con frutta secca)	RISO ALLE ZUCCHINE
	FRITTATA AL FORMAGGIO	PROSCIUTTO COTTO	ARROSTO DI TACCHINO AL ROSMARINO	MERLUZZO AGLI ODORI	CROCCHETTE DI LEGUMI
	INSALATA MISTA	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	MELANZANE AL FORNO	FAGIOLINI OLIO	CAROTE JULIENNE
	LATTE E BISCOTTI	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	STREGHETTE
3° SETTIMANA	SEDANI OLIO E PARMIGIANO	RISO ALLO ZAFFERANO	FUSILLI AL POMODORO E PISELLI	COUS COUS CON POLPETTE DI CARNE BIANCA AL POMODORO	MEZZE PENNE AL PESTO DI FAGIOLINI (con frutta secca)
	CASATELLA O STRACCHINO	STRACCETTI DI CARNE BIANCA IMPANATI	FRITTATA ALLE VERDURE	MERLUZZO OLIO E LIMONE	MERLUZZO OLIO E LIMONE
	INSALATA MISTA CON LEGUMI	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	POMODORI	MACEDONIA DI VERDURE CON PISELLI	ZUCCHINE ALL'OLIO
	YOGURT ALLA FRUTTA	LATTE E CEREALI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CRACKERS	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
4° SETTIMANA	RISO ALLE VERDURE	STROZZAPRETI AL POMODORO E BASILICO	MEZZI SEDANI OLIO E PARMIGIANO	PIATTO UNICO: GRAMIGNA ALL'UOVO CON RAGU' DI CARNE PASTICCIAIO	SEDANI CON RAGU' DI LENTICCHIE
	HAMBURGER DI TACCHINO CON SALS "TOMATO" (SALSA VEGETALE)	POLPETTE DI PESCE	PROSCIUTTO COTTO	INSALATA MISTA CON LEGUMI (CECI O FAGIOLI)	TORTINO DI PATATE
	INSALATA VERDE	CAROTE AL PREZZEMOLO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	POMODORI E FAGIOLINI
	STREGHETTE	TORTA AL LIMONE O GELATO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA

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 i 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 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](#)".