



MENU' INVERNALE ASILO NIDO 2024

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta biologica alla ricotta Bocconcini di tacchino Broccoli**biologici Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione pane e marmellata	Ditalini bio con lenticchie Formaggio Fagiolini * biologici Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione latte e biscotti	Pasta biologica pasticcata Carote bio Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione torta e the	Pasta al pomodoro bio Polpettine di merluzzo* MSC Cavolfiori bio** Pane integrale biologico Frutta fresca biologica di stagione frutta cotta	Minestra di riso bio e prezzemolo Frittata con uova biologiche Finocchi bio Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione yogurt biologico
2° SETTIMANA	Polenta e bruscitt (P.U.) Verdura di stagione Pane integrale biologico Frutta fresca biologica di stagione pane e marmellata	Pasta bio al pomodoro Platessa impanata Erbette bio* Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione latte e biscotti	Pasta bio e fagioli 1/2 porz prosciutto cotto Patate al forno Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione torta e the	Riso biologico all'olio Pollo al latte Fagiolini* bio all'olio Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione frutta cotta	Semolino Bocconcini di merluzzo* impanato Carote bio a rondelle Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione yogurt biologico
3° SETTIMANA	Passato di verdura Pizza margherita Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione pane e marmellata	Riso biologico all'inglese Spezzatino di tacchino con Piselli* e carote bio Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione latte e biscotti	Pasta bio alla crema di zucca Polpettine di merluzzo* MSC Broccoli**biologici Pane integrale biologico Frutta fresca biologica di stagione torta e the	Crema di ceci con orzo Petto di pollo alla pizzaiola Finocchi bio all'olio Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione frutta cotta	Raviolini in brodo Uova bio strapazzate Fagiolini* biologici Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione yogurt biologico
4° SETTIMANA	Pastina in brodo Crescenza Erbette* bio Pane integrale biologico Frutta fresca biologica di stagione pane e marmellata	Lasagne al ragù Finocchi bio Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione latte e biscotti	Passato di verdure* con ditalini Cotoletta alla milanese Carote a rondelle Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione torta e the	Risotto bio giallo Frittata con uova biologiche Fagiolini all'olio* Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione frutta cotta	Pasta bio al pomodoro Merluzzo* MSC dorato al forno Cavolfiori bio** Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione yogurt biologico

*prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

quando è presente il doppio contorno si intende metà porzione di ciascun ortaggio



MENU' INVERNALE ASILO NIDO 2024

DIETA PRIVA DI CARNE (IN ROSSO I PIATTI VARIATI RISPETTO AL MENU' ORDINARIO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta biologica alla ricotta Bocconcini vegetali Broccoli**biologici	Ditalini bio con lenticchie Formaggio Fagiolini * biologici	Pasta biologica pasticciata con piselli Carote bio	Pasta al pomodoro bio Polpettine di merluzzo* MSC Cavolfiori bio**	Minestra di riso bio e prezzemolo Frittata con uova biologiche Finocchi bio
	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane integrale biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione
	pane e marmellata	latte e biscotti	torta e the	frutta cotta	yogurt biologico
2° SETTIMANA	Polenta e ragu' di lenticchie (P.U.) Verdura di stagione	Pasta bio al pomodoro Platessa impanata Erbette bio*	Pasta bio e fagioli 1/2 formaggio Patate al forno	Riso biologico all'olio Uova strapazzate bio Fagiolini* bio all'olio	Semolino Bocconcini di merluzzo* impanato Carote bio a rondelle
	Pane integrale biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione
	pane e marmellata	latte e biscotti	torta e the	frutta cotta	yogurt biologico
3° SETTIMANA	Passato di verdura Pizza margherita	Riso biologico all'inglese Spezzatino di soia con Piselli* e carote bio	Pasta bio alla crema di zucca Polpettine di merluzzo* MSC	Crema di ceci con orzo Patate alla pizzaiola Finocchi bio all'olio	Raviolini in brodo Uova bio strapazzate Fagiolini* biologici
	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Broccoli**biologici Pane integrale biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione
	pane e marmellata	latte e biscotti	torta e the	frutta cotta	yogurt biologico
4° SETTIMANA	Pastina in brodo Crescenza Erbette* bio	Lasagne vegetali Finocchi bio	Passato di verdure* con ditalini Cotoletta vegetale Carote a rondelle	Risotto bio giallo Frittata con uova biologiche	Pasta bio al pomodoro Merluzzo* MSC dorato al forno Cavolfiori bio**
	Pane integrale biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Fagiolini all'olio* Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione
	pane e marmellata	latte e biscotti	torta e the	frutta cotta	yogurt biologico

*prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

quando è presente il doppio contorno si intende metà porzione di ciascun ortaggio



MENU' INVERNALE ASILO NIDO 2024

DIETA PRIVA DI CARNE E PESCE (IN ROSSO I PIATTI VARIATI RISPETTO AL MENU' ORDINARIO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta biologica alla ricotta Bocconcini vegetali Broccoli**biologici	Ditalini bio con lenticchie Formaggio Fagiolini * biologici	Pasta biologica pasticcata con piselli Carote bio	Pasta al pomodoro bio Polpettine di ceci Cavolfiori bio**	Minestra di riso bio e prezzemolo Frittata con uova biologiche Finocchi bio
	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane integrale biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione
	pane e marmellata	latte e biscotti	torta e the	frutta cotta	yogurt biologico
2° SETTIMANA	Polenta e ragu' di lenticchie (P.U.) Verdura di stagione	Pasta bio al pomodoro Farinata di ceci Erbette bio*	Pasta bio e fagioli 1/2 formaggio Patate al forno	Riso biologico all'olio Uova stapazzate bio Fagiolini* bio all'olio	Semolino Bocconcini di legumi Carote bio a rondelle
	Pane integrale biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione
	pane e marmellata	latte e biscotti	torta e the	frutta cotta	yogurt biologico
3° SETTIMANA	Passato di verdura Pizza margherita	Riso biologico all'inglese Spezzatino di soia con Piselli* e carote bio	Pasta bio alla crema di zucca Polpettine di lenticchie	Crema di ceci con orzo Patate alla pizzaiola Finocchi bio all'olio	Raviolini in brodo Uova bio strapazzate Fagiolini* biologici
	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Broccoli**biologici Pane integrale biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione
	pane e marmellata	latte e biscotti	torta e the	frutta cotta	yogurt biologico
4° SETTIMANA	Pastina in brodo Crescenza Erbette* bio	Lasagne vegetali Finocchi bio	Passato di verdure* con ditalini Cotoletta vegetale Carote a rondelle	Risotto bio giallo Frittata con uova biologiche	Pasta bio al pomodoro Polpettine di ceci Cavolfiori bio**
	Pane integrale biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Fagiolini all'olio* Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico Frutta fresca biologica di stagione
	pane e marmellata	latte e biscotti	torta e the	frutta cotta	yogurt biologico

*prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

quando è presente il doppio contorno si intende metà porzione di ciascun ortaggio