

MENÙ AUTUNNO-INVERNO

SCUOLA DELL'INFANZIA S. GIOVANNI BATTISTA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	Pasta al pesto 1-3-7-8 Omelette 1-3-7 Verdura fresca Frutta e pane 1	Chicche di patate al pomodoro 1-7 Scaloppine al limone 1-9 Verdura fresca Frutta e pane 1	Vellutata di legumi 1-7-9 Formaggi misti 7 Verdura cotta Frutta e pane 1	Pasta olio e rosmarino 1-7 Lonza ai ferri Fagiolini Frutta e pane 1	Risotto ai trevisani 7-9 Bastoncini di merluzzo al forno 1-4-8 Verdura fresca Frutta e pane 1
2	Spezzatino di manzo 9 Piselli Polenta Frutta e pane 1	Crema di zucca 7-9 Polpette di riso 1-3-7 Verdura fresca Frutta e pane 1	Pizza margherita 1-7 Verdura fresca Frutta	Minestra in brodo vegetale 1-7-9 Cotoletta di tacchino al forno 1-3-7 Patate al Forno Frutta e pane 1	Pasta con broccoli 1-7 Filetto di halibut al vapore con aromi 4 Verdura fresca Frutta e pane 1
3	Raviolini in brodo 1-3-6-7-8 Frittata alle verdure 1-3-7 Verdura fresca Frutta e pane 1	Zuppa di verdure con crostini 1-7-9 Formaggi misti 7 Purè 7-8-9 Frutta e pane 1	Pasta al forno con ragù di manzo 1-6-7-9 Fagiolini Frutta e pane 1	Risotto allo zafferano 7-9 Prosciutto cotto alta qualità Verdura fresca Frutta e pane 1	Pasta al pesto 1-3-7-8 Filetto di merluzzo al pomodoro 4 Verdura fresca Frutta e pane 1
4	Risotto alle rape rosse 7-9 Macinato scelto di manzo agli aromi Zucca al vapore Frutta e pane 1	Minestra in brodo vegetale 1-7-9 Petti di pollo ai ferri Patate lesse Frutta e pane 1	Pizza margherita 1-7 Verdura fresca Frutta	Passato di verdure con orzo 1-7-9 Uova strapazzate 3-7 Verdura fresca Frutta e pane 1	Pasta in bianco 1-7 Filetto di nasello al forno 1-4 Broccoletti Frutta e pane 1

***Nel caso di celiachia nelle preparazioni delle pietanze vengono utilizzati alimenti senza glutine, rispettando il menù.**

***La varietà di frutta e verdura proposta cambierà in base alla stagione.**

MENÙ AUTUNNO-INVERNO

NIDO S. GIOVANNI BATTISTA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	Pasta al pesto 1-3-7-8 Omelette 3-7 Verdura cotta Frutta e pane 1	Cous Cous al pomodoro 1-7 Scaloppine al limone 1-9 Verdura fresca Frutta e pane 1	Vellutata di legumi 1-7-9 Formaggio grana 7 Verdura cotta Frutta e pane 1	Pasta olio e rosmarino 1-7 Lonza ai ferri Fagiolini Frutta e pane 1	Risotto ai trevisani 7-9 Bastoncini di merluzzo al forno 1-4-8 Verdura fresca Frutta e pane 1
2	Pasta con broccoli 1-7 Petto di pollo ai ferri Verdura cotta Frutta e pane 1	Crema di zucca 7-9 Polpette di riso 1-3-7 Verdura fresca Frutta e pane 1	Pasta al pomodoro 1-7 Crescenza 7 Verdura cotta Frutta e pane 1	Minestra in brodo vegetale 1-7-9 Cotoletta di tacchino al forno 1-3-7 Patate al forno Frutta e pane 1	Risotto ai porri 7-9 Filetto di Halibut al vapore con aromi 4 Verdura fresca Frutta e pane 1
3	Pasta in bianco 1-7 Frittata di verdure 1-3-7 Verdura fresca Frutta e pane 1	Zuppa di verdure con pastina 1-7-9 Grana e mozzarella 7 Purè 7-8-9 Frutta e pane 1	Minestra in brodo vegetale 1-7-9 Macinato di manzo in umido 6-7-9 Polenta Verdura cotta Frutta e pane 1	Risotto allo zafferano 7-9 Prosciutto cotto alta qualità Verdura fresca Frutta e pane 1	Pasta al pesto 1-3-7-8 Filetto merluzzo al pomodoro 4 Verdura cotta Frutta e pane 1
4	Risotto alle rape rosse 7-9 Macinato scelto di manzo agli aromi Zucca al vapore Frutta e pane 1	Minestra in brodo vegetale 1-7-9 Petti di pollo ai ferri Patate lesse Frutta e pane 1	Pasta con spinaci 1-7 Crescenza 7 Verdura fresca Frutta e pane 1	Passato di verdura con risoni 1-7-9 Uova strapazzate 3-7 Verdura cotta Frutta e pane 1	Pasta al pomodoro 1-7 Filetto di nasello al forno 1-4 Broccoletti Frutta e pane 1

***La varietà di frutta e verdura proposta cambierà in base alla stagione.**