



MENÚ

MENSA “Nido Integrato” Invernale

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
L U N E D Ì	<ul style="list-style-type: none">• Passato di verdure• Petto di pollo• Carote all'olio	<ul style="list-style-type: none">• Pasta al pomodoro• Coscette di pollo• Piselli• Carote alla julienne*	<ul style="list-style-type: none">• Risotto alle verdure• Mozzarella• Spinaci	<ul style="list-style-type: none">• Pasta al pomodoro• Asiago dolce• Purè• Carote alla julienne*
M A R T E D Ì	<ul style="list-style-type: none">• Pasta all'olio• Stracchino• Piselli• Finocchio crudo*	<ul style="list-style-type: none">• Minestrina in brodo vegetale• Bastoncini di pesce al forno• Purè• Insalata*	<ul style="list-style-type: none">• Pasta al pomodoro• Petto di pollo• Fagioli cannellini• Insalata*	<ul style="list-style-type: none">• Minestrina in brodo vegetale• Frittata• Patate all'olio• Insalata*
M E R C O L E D Ì	<ul style="list-style-type: none">• Minestra in brodo di carne• Carne di manzo lessata• Salsa di pane• Zucchine all'olio	<ul style="list-style-type: none">• Polenta con macinato di vitellone• Zucchine all'olio• Cappuccio crudo*	<ul style="list-style-type: none">• Riso al burro• Merluzzo al sugo di pomodoro• Zucchine all'olio	<ul style="list-style-type: none">• Polenta con macinato di vitellone• Zucchine all'olio• Cappuccio crudo*
G I O V E D Ì	<ul style="list-style-type: none">• Risotto alle verdure• Prosciutto• Carote all'olio	<ul style="list-style-type: none">• Risotto al pomodoro• Bistecchine di tacchino gratinato• Carote all'olio	<ul style="list-style-type: none">• Pasta alle verdure• Arrosto di tacchino• Fagiolini all'olio	<ul style="list-style-type: none">• Crema patate e fagioli• Coscette di pollo• Piselli
V E N E R D Ì	<ul style="list-style-type: none">• Pasta burro e salvia• Merluzzo al sugo di pomodoro• Fagiolini all'olio	<ul style="list-style-type: none">• Passato di verdura• Merluzzo• Patate al forno	<ul style="list-style-type: none">• Minestrina in brodo vegetale• Bastoncini di pesce al forno• Patate al forno	<ul style="list-style-type: none">• Risotto alla parmigiana• Merluzzo gratinato• Zucchine all'olio.

* Per i bambini più piccoli (12-24) prevedere una eventuale sostituzione con verdura cotta o in purea.

Note Per i primi piatti utilizzare pasta di piccolo formato.

Per i secondi opportunamente tritati/cubettati/filettati per favorire la masticazione e la deglutizione.

In rosso ed in grassetto vengono evidenziati i piatti che contengono componenti che potrebbero scatenare nei soggetti sensibili delle reazioni pericolose come indicato da Regolamento Ue 1169/2011



MENÙ

MENSA “Nido Integrato” Estivo

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
L U N E D Ì	<ul style="list-style-type: none">• Pasta pomodoro• Asiago dolce• Zucchine all'olio• Cappuccio crudo*	<ul style="list-style-type: none">• Pasta all'olio e basilico• Arrosto di tacchino• Purè• Pomodoro *	<ul style="list-style-type: none">• Pasta al pomodoro• Stracchino• Piselli	<ul style="list-style-type: none">• Riso al burro• Prosciutto cotto• Fagiolini all'olio• Pomodori*
M A R T E D Ì	<ul style="list-style-type: none">• Pasta all'olio• Merluzzo gratinato• Fagiolini all'olio• Finocchio crudo*	<ul style="list-style-type: none">• Risotto alla crema di zucchine• Coscette di pollo• Piselli	<ul style="list-style-type: none">• Pasta al tonno e pomodoro• Frittata• Zucchine all'olio	<ul style="list-style-type: none">• Minestrina in brodo vegetale• Coscette di pollo• Carote all'olio• Finocchio crudo*
M E R C O L E D Ì	<ul style="list-style-type: none">• Minestrina in brodo vegetale• Macinato di vitellone• Patate al forno	<ul style="list-style-type: none">• Pasta al pomodoro• Merluzzo gratinato• Spinaci• Carote julienne*	<ul style="list-style-type: none">• Minestrina in brodo vegetale• Bastoncini di pesce al forno• Patate al forno	<ul style="list-style-type: none">• Pasta all'olio e basilico• Merluzzo al sugo di pomodoro• Piselli
G I O V E D Ì	<ul style="list-style-type: none">• Pasta alle verdure• Prosciutto• Carote all'olio	<ul style="list-style-type: none">• Pasta all'olio• Mozzarella• Fagioli cannellini in umido• Cappuccio crudo*	<ul style="list-style-type: none">• Pasta all'olio• Arrosto di tacchino• Fagiolini all'olio• Insalata*	<ul style="list-style-type: none">• Tortellini all'olio• Mozzarella• Zucchine all'olio• Carote alla julienne*
V E N E R D Ì	<ul style="list-style-type: none">• Risotto alla crema di zucchine• Bastoncini di pesce al forno• Pomodoro*	<ul style="list-style-type: none">• Minestrina in brodo vegetale• Merluzzo al sugo di pomodoro• Carote all'olio	<ul style="list-style-type: none">• Risotto alla parmigiana• Merluzzo gratinato• Carote all'olio	<ul style="list-style-type: none">• Passato di verdura• Bastoncini di pesce al forno• Patate all'olio

* Per i bambini più piccoli (12-24) prevedere una eventuale sostituzione con verdura cotta o in purea.

Note Per i primi piatti utilizzare pasta di piccolo formato.

Per i secondi opportunamente tritati/cubettati/filettati per favorire la masticazione e la deglutizione.

In rosso ed in grassetto vengono evidenziati i piatti che contengono componenti che potrebbero scatenare nei soggetti sensibili delle reazioni pericolose come indicato da Regolamento Ue 1169/2011