



Menu: Menu Nido a.s. 2024-2025 - **Pranzo**
Autunno/Inverno

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Crema di patate e zucca con crostini Frittata al forno con verdure invernali Verdure invernali cotte Pane Frutta fresca invernale	Pasta al pomodoro Purea di ceci Verdure invernali cotte Pane Frutta fresca invernale	Gnocchi alla romana Ricotta Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale	Petto di pollo alla salvia Polenta Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale	Riso all'olio EVO Filetti di merluzzo al forno Verdure invernali cotte Pane Frutta fresca invernale
2	Tortino di miglio e pomodoro Caciotta stagionata Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale	Pasta al ragù di tacchino Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale	Passato di verdure invernali con crostini Pepite di pesce dorate al mais Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale	Risotto alla zucca Frittata al forno con verdure invernali Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale	Pasta alla pizzaiola Falafel Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale
3	Pasta all'ortolana Crocchette di merluzzo gratinate al forno Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale	Pasta e fagioli Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale Torta allo yogurt	Vellutata di patate e porri con pastina Uova strapazzate Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale	Cous cous di verdure invernali Bocconcini di manzo agli aromi Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale	Crema di carote con orzo Focaccia al pomodoro Robiola Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale Yogurt alla frutta
4	Riso all'olio EVO e grana Polpette di legumi Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale	Pasticcio di verdure invernali con pasta all'uovo Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale	Pastina in brodo vegetale Scaloppine di tacchino al limone Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale	Baccalà "Alla Vicentina" con polenta e patate Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale	Pasta al pomodoro Frittata Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale

Attenersi scrupolosamente alle ricette del Ricettario 2.0. La frutta del pranzo verrà anticipata a metà mattina e servita come spuntino. I legumi saranno decorticati o passati con il passaverdure, gli gnocchi di patate serviti in chicche di patate e al posto delle seppioline vengono serviti i totani. La pasta al ragù di tacchino viene servita con le grammature del piatto unico. La caciotta viene servita come secondo piatto e non all'interno del tortino di miglio. Le grammature e le frequenze degli alimenti rispettano quelle previste dalle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica".