

Menu: Menu Nido a.s. 2024-2025 - **Pranzo**
Primavera/Estate



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Minestrone estivo Frittata Verdure estive crude Pane Frutta fresca estiva	Pasta al pomodoro Purea di ceci Verdure estive cotte Pane Frutta fresca estiva	Pasticcio di verdure estive con pasta all'uovo Verdure estive crude Pane Frutta fresca estiva	Petto di pollo alla salvia Patate lessate Verdure estive cotte Pane Frutta fresca estiva	Riso all'olio EVO Crocchette di merluzzo gratinate al forno Verdure estive crude Pane Frutta fresca estiva
2	Gnocchi di patate al pomodoro Filetti di merluzzo al forno Verdure estive crude Pane Frutta fresca estiva	Polpettine di carne bianca al sugo con patate e piselli Verdure estive cotte Pane Frutta fresca estiva	Crema di carote con riso Uova strapazzate Verdure estive crude Pane Frutta fresca estiva	Tortino di miglio e pomodoro Caciotta stagionata Verdure estive cotte Pane Frutta fresca estiva	Pasta alla pizzaiola Insalata di ceci, cannellini e pomodori Verdure estive crude Pane Frutta fresca estiva
3	Cous cous di verdure estive Petto di pollo alla salvia Verdure estive crude Pane Frutta fresca estiva	Pasta al pesto Falafel Verdure estive cotte Pane Frutta fresca estiva	Vellutata di zucchine con crostini Filetti di merluzzo al pomodoro Verdure estive crude Pane Frutta fresca estiva	Bocconcini di manzo agli aromi Purea di patate Verdure estive cotte Pane Frutta fresca estiva	Pasta all'ortolana Uova strapazzate Verdure estive cotte Pane Frutta fresca estiva
4	Pasta all'olio EVO e grana Polpette di legumi Verdure estive crude Pane Frutta fresca estiva	Crema di piselli e zucchine con crostini Frittata Verdure estive cotte Pane Frutta fresca estiva	Risotto allo zafferano Scaloppine di tacchino al limone Verdure estive crude Pane Frutta fresca estiva	Seppioline in umido Patate al forno Verdure estive cotte Pane Gelato fior di latte Frutta fresca estiva	Crema di carote con orzo Focaccia al pomodoro Robiola Verdure estive crude Pane Yogurt alla frutta Frutta fresca estiva

Scuola dell'Infanzia Maria Immacolata

Torrebelvicino

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

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".



Menu: Menu Nido a.s. 2024-2025 - Merenda
Primavera/Estate

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva
2	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva
3	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva
4	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva