Menù primavera-estate
Nidi e Scuole dell'infanzia ASIF Chimelli

I SETTIMANA

	Spuntino	Pranzo	Merenda
Lunedì	Frutta mista di stagione	Risotto agli asparagi Bocconcini di pollo al forno Carote cotte all'olio Insalata verde	Pane e marmellata
Martedì	Frutta mista di stagione	**Pizza margherita** (Pastina in brodo e ricotta per i piccoli) Fagiolini verdi Pomodori	Yogurt e frutta
Mercoledì	Frutta mista di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale (non integrale per il nido) Pesce platessa/halibut alla mugnaia Melanzane al forno Cavolo cappuccio	Gelato
Giovedì	Frutta mista di stagione	Pasta alla crema di peperoni Hamburger di ceci Spinaci al vapore Cetrioli	Bruschetta
Venerdì	Frutta mista di stagione	Spatzle tirolesi all'olio e grana Pesce salmone al forno Zucchine al vapore Carote grattugiate	Latte e frutta

Alcuni prodotti possono essere surgelati: spinaci, fagiolini, piselli, merluzzo, prezzemolo, basilico, pasta all'uovo, asparagi, spatzle, gelato.
La crema o il passato di verdure hanno sempre fra gli ingredienti i crostini di pane, i cereali o la pastina. La tipologia di crema varia a seconda della stagionalità e della qualità delle verdure.
La frutta e la verdura indicate possono variare a seconda della disponibilità stagionale. Le tipologie di pesce fresco offerto sono le seguenti: platessa, salmone, halibut.
In occasioni particolari (assemblea, sciopero, festa, emergenze legate ai fornitori …) potrà essere proposto un menù alternativo.
Per i bambini più piccoli che non hanno ancora introdotto l'alimento indicato nel menù , verrà data un'alternativa seguendo le frequenze dei secondi piatti e verranno modificate le consistenze in base alla necessità.
Servire sempre prima le verdure col secondo piatto e poi il primo.

Approvato in data 28.10.2024 dalla dietista Carlotta Gozzer

II SETTIMANA

	Spuntino	Pranzo	Merenda
Lunedì	Frutta mista di stagione	Pasta con pomodoro e basilico Formaggio Asiago Spinaci al vapore Carote grattugiate	Yogurt e frutta
Martedì	Frutta mista di stagione	Pasta al ragù di manzo Peperonata Insalata	Focaccia salata
Mercoledì	Frutta mista di stagione	Risotto alle zucchine Polpettine di legumi Biete Pomodori	Budino al cacao o alla vaniglia
Giovedì	Frutta mista di stagione	3 cereali al pesto (senza pinoli al nido) Uova sode/frittata Fagiolini al vapore Cavolo cappuccio	Pane e ricotta
Venerdì	Frutta mista di stagione	Crema di carote con miglio Polpettone di merluzzo Patate al forno Cetrioli	Latte e torta

Alcuni prodotti possono essere surgelati: spinaci, fagiolini, piselli, merluzzo, prezzemolo, basilico, pasta all'uovo, asparagi, spatzle, gelato.
La crema o il passato di verdure hanno sempre fra gli ingredienti i crostini di pane, i cereali o la pastina. La tipologia di crema varia a seconda della stagionalità e della qualità delle verdure.
La frutta e la verdura indicate possono variare a seconda della disponibilità stagionale. Le tipologie di pesce fresco offerto sono le seguenti: platessa, salmone, halibut.
In occasioni particolari (assemblea, sciopero, festa, emergenze legate ai fornitori …) potrà essere proposto un menù alternativo.
Per i bambini più piccoli che non hanno ancora introdotto l'alimento indicato nel menù , verrà data un'alternativa seguendo le frequenze dei secondi piatti e verranno modificate le consistenze in base alla necessità.
Servire sempre prima le verdure col secondo piatto e poi il primo.

III SETTIMANA

	Spuntino	Pranzo	Merenda
Lunedì	Frutta mista di stagione	**Cous cous di verdure pollo** Insalata verde	Latte pane e marmellata
Martedì	Frutta mista di stagione	Pasta come crema di piselli (½ dose) Ricotta o mousse di ricotta (½ dose) Spinaci al vapore Pomodori	Bruschetta
Mercoledì	Frutta mista di stagione	Risotto alla parmigiana Pesce platessa/halibut al forno Fagiolini al vapore Carote grattuggiate	Latte e frutta
Giovedì	Frutta mista di stagione	Crema di zucchine con crostini straccetti di vitello Patate al prezzemolo/purè Cetrioli	Gelato alla frutta o frullato di frutta
Venerdì	Frutta mista di stagione	Pasta alle melanzane e pomodoro Polpettine di merluzzo al forno Zucchine al vapore Cavolo cappuccio	Yogurt

Alcuni prodotti possono essere surgelati: spinaci, fagiolini, piselli, merluzzo, prezzemolo, basilico, pasta all'uovo, asparagi, spatzle, gelato.
La crema o il passato di verdure hanno sempre fra gli ingredienti i crostini di pane, i cereali o la pastina. La tipologia di crema varia a seconda della stagionalità e della qualità delle verdure.
La frutta e la verdura indicate possono variare a seconda della disponibilità stagionale. Le tipologie di pesce fresco offerto sono le seguenti: platessa, salmone, halibut.
In occasioni particolari (assemblea, sciopero, festa, emergenze legate ai fornitori …) potrà essere proposto un menù alternativo.
Per i bambini più piccoli che non hanno ancora introdotto l'alimento indicato nel menù , verrà data un'alternativa seguendo le frequenze dei secondi piatti e verranno modificate le consistenze in base alla necessità.
Servire sempre prima le verdure col secondo piatto e poi il primo.

IV SETTIMANA

	Spuntino	Pranzo	Merenda
Lunedì	Frutta mista di stagione	Gnocchi alla romana/di pane Uova sode/strapazzate Melanzane Carote grattugiate	Pane e frutta
Martedì	Frutta mista di stagione	Riso Pilaf Polpettine di manzo al sugo Zucchine trifolate Insalata mista	Yogurt
Mercoledì	Frutta mista di stagione	Lasagne al ragù di lenticchie Carote cotte all'olio Cavolo cappuccio	Gelato
Giovedì	Frutta mista di stagione	Pasta al pesto siciliano (senza pinoli al nido) Crescenza/mozzarella Spinaci al vapore Pomodori	Latte e biscotti
Venerdì	Frutta mista di stagione	Pastina in brodo Salmone al cartoccio Patate al forno/purè rosa (con rapa rossa) Cetrioli	Focaccia salata

Alcuni prodotti possono essere surgelati: spinaci, fagiolini, piselli, merluzzo, prezzemolo, basilico, pasta all'uovo, asparagi, spatzle, gelato.
La crema o il passato di verdure hanno sempre fra gli ingredienti i crostini di pane, i cereali o la pastina. La tipologia di crema varia a seconda della stagionalità e della qualità delle verdure.
La frutta e la verdura indicate possono variare a seconda della disponibilità stagionale. Le tipologie di pesce fresco offerto sono le seguenti: platessa, salmone, halibut.
In occasioni particolari (assemblea, sciopero, festa, emergenze legate ai fornitori …) potrà essere proposto un menù alternativo.
Per i bambini più piccoli che non hanno ancora introdotto l'alimento indicato nel menù , verrà data un'alternativa seguendo le frequenze dei secondi piatti e verranno modificate le consistenze in base alla necessità.
Servire sempre prima le verdure col secondo piatto e poi il primo