



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

Pag 1 di 4

### I SETTIMANA

	Spuntino	Pranzo	Merenda
<b>Lunedì</b>	Frutta mista di stagione	Risotto agli asparagi Bocconcini di pollo al forno Carote cotte all'olio Insalata verde	Pane e marmellata (pane e frutta al nido)
<b>Martedì</b>	Frutta mista di stagione	<b>Pizza margherita</b> (Pastina in brodo e ricotta per i piccoli) Fagiolini verdi Pomodori	Yogurt e frutta
<b>Mercoledì</b>	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
<b>Giovedì</b>	Frutta mista di stagione	Pasta alla crema di peperoni Hamburger di ceci Spinaci al vapore Cetrioli	Bruschetta
<b>Venerdì</b>	Frutta mista di stagione	Spatzle tirolesi all'olio e grana Pesce salmone al forno Zucchine al vapore Carote grattugiate	Latte e frutta (o frullato)

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 23.10.2025 dalla dietista Carlotta Gozzer



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

Pag 2 di 4

### II SETTIMANA

	Spuntino	Pranzo	Merenda
<b>Lunedì</b>	Frutta mista di stagione	Pasta con pomodoro e basilico Formaggio Asiago Spinaci al vapore Carote grattugiate	Yogurt e frutta
<b>Martedì</b>	Frutta mista di stagione	<b>Pasta al ragù di manzo</b> Peperonata Insalata	Focaccia salata
<b>Mercoledì</b>	Frutta mista di stagione	Risotto alle zucchine Polpettine di legumi Biete Pomodori	Budino al cacao o alla vaniglia (yogurt e frutta al nido)
<b>Giovedì</b>	Frutta mista di stagione	3 cereali al pesto (senza pinoli al nido) Uova sode/frittata Fagiolini al vapore Cavolo cappuccio	Pane e ricotta
<b>Venerdì</b>	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.*



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

Pag 3 di 4

### III SETTIMANA

	Spuntino	Pranzo	Merenda
<b>Lunedì</b>	Frutta mista di stagione	<b>Cous cous di verdure pollo</b> Insalata verde	Latte pane e marmellata
<b>Martedì</b>	Frutta mista di stagione	Pasta come crema di piselli (½ dose) Ricotta o mousse di ricotta (½ dose) Spinaci al vapore Pomodori	Bruschetta
<b>Mercoledì</b>	Frutta mista di stagione	Risotto alla parmigiana Pesce platessa/halibut al forno Fagiolini al vapore Carote grattugiate	Latte e frutta
<b>Giovedì</b>	Frutta mista di stagione	Crema di zucchine con crostini straccetti di vitello Patate al prezzemolo/purè Cetrioli	Gelato alla frutta o frullato di frutta (frullato di frutta al nido)
<b>Venerdì</b>	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.***



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

Pag 4 di 4

### IV SETTIMANA

	Spuntino	Pranzo	Merenda
<b>Lunedì</b>	Frutta mista di stagione	Gnocchi alla romana/di pane Uova sode/strapazzate Melanzane Carote grattugiate	Pane e frutta
<b>Martedì</b>	Frutta mista di stagione	Riso Pilaf Polpettine di manzo al sugo Zucchine trifolate Insalata mista	Yogurt
<b>Mercoledì</b>	Frutta mista di stagione	<b>Lasagne al ragù di lenticchie</b> Carote cotte all'olio Cavolo cappuccio	Gelato
<b>Giovedì</b>	Frutta mista di stagione	Pasta al pesto siciliano (senza pinoli al nido) Crescenza/mozzarella Spinaci al vapore Pomodori	Latte e biscotti (latte e frutta al nido)
<b>Venerdì</b>	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***