

I SETTIMANA

	Spuntino	Pranzo	Merenda
Lunedì	Frutta mista di stagione	Pasta al pesto di broccoli Bocconcini di pollo alla pizzaiola Zucca al forno Insalata verde	Yogurt
Martedì	Frutta mista di stagione	Pizza margherita (pastina in brodo e ricotta ai piccoli) Fagiolini al vapore Cavolo cappuccio	Budino al cacao o alla vaniglia
Mercoledì	Frutta mista di stagione	Crema di verdure Cuore di merluzzo agli aromi Patate al vapore con prezzemolo Rape rosse	Latte e torta
Giovedì	Frutta mista di stagione	Risotto alla zucca e rosmarino Hummus di ceci su crostino Spinaci al vapore Insalata brasiliana	Yogurt e Frutta
Venerdì	Frutta mista di stagione	Spatzle tirolesi all'olio e grana Pesce salmone all'arancia Finocchi gratinati al forno Carote grattugiate	Bruschetta/pane, olio e pomodoro

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 e salmone.

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 13/3/2024 dalla dietista Carlotta Gozzer

II SETTIMANA

	Spuntino	Pranzo	Merenda
Lunedì	Frutta mista di stagione	Orzotto/Orzetto alla trentina Formaggio Asiago Cavolfiori al vapore Insalata verde	Yogurt
Martedì	Frutta mista di stagione	Risotto al radicchio Cotolette di tacchino/Straccetti di tacchino Sedano rapa Carote grattugiate	Focaccia salata
Mercoledì	Frutta mista di stagione	Crema verdure Frittata Patate al forno Insalata brasiliana	Pane e frutta mista
Giovedì	Frutta mista di stagione	Lasagne al ragù di bovino Fagiolini al vapore Cavolo cappuccio	Latte e biscotti
Venerdì	Frutta mista di stagione	Pasta all'olio Pesce platessa al forno Carote cotte all'olio Radicchio	Infuso 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 e salmone.

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 al forno Insalata verde	Focaccia salata
Martedì	Frutta mista di stagione	Canederli al formaggio (1/2 dose) Formaggio Asiago (1/2 dose) Zucca al forno Cavolo cappuccio	Pane e marmellata
Mercoledì	Frutta mista di stagione	Risotto allo zafferano Pesce halibut al limone Broccoli Carote grattugiate	Budino al cacao o alla vaniglia
Giovedì	Frutta mista di stagione	Crema di zucca con farro Arrosto di vitello/straccetti di vitello al latte Purè di patate Insalata brasiliana	Latte e frutta
Venerdì	Frutta mista di stagione	Pasta alla crema di cavolfiore e zafferano Polpettine di merluzzo al forno bieta 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 e salmone.

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 miglio Uova strapazzate/sode Fagiolini al vapore Insalata	Spremuta d'arancia e biscotti
Martedì	Frutta mista di stagione	Pasta integrale alla crema di zucca (non integrale al nido) Tortino di lenticchie e ricotta Sedano rapa gratinato Carote grattugiate	Latte e torta
Mercoledì	Frutta mista di stagione	Risotto alla parmigiana Platessa al forno Verza Insalata brasiliana	Yogurt e frutta
Giovedì	Frutta mista di stagione	Polenta Spezzatino di manzo Spinaci Radicchio variegato	Pane e frutta mista
Venerdì	Frutta mista di stagione	Crema di porri con crostini Salmone al cartoccio Patate al forno Cavolo cappuccio	Bruschetta

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.