

ASILO NIDO – COMUNE DI MARTIGNANA DI PO
MENU' AUTUNNO-INVERNO 2021/2022

| | I SETTIMANA | II SETTIMANA | III SETTIMANA | IV SETTIMANA |
|------------|--|--|--|--|
| LUNEDI' | Crema di piselli con riso Frittata con zucchine Carote crude Frutta Pane | Pasta olio e grana Crocchette di legumi Verdura cruda Pane Frutta | Risotto allo zucca Scaloppine di pollo al limone verdura cotta pane frutta | Pasta al pomodoro Frittata con spinaci Verdura cotta Pane Frutta |
| MARTEDI' | Insalata mista con mais Polenta e spezzatino di manzo Pane Frutta | Pasta al pomodoro Bocconcini di tacchino Verdura cruda Pane Frutta | Pasta al pomodoro Frittata con spinaci Verdura cruda Pane Frutta | Tortelli ricotta e spinaci Crocchette di legumi verdura cotta pane e frutta |
| MERCOLEDI' | Pasta pomodoro Polpettine di pesce Verdura cotta Pane Frutta | Risotto alla paesana Pollo al forno Verdura cruda Pane Frutta | Passato di legumi e orzo Pesce panato Verdura cruda Pane Frutta | Passato di verdura con farro Cotolette di pollo al forno Verdura cruda Pane Frutta |
| GIOVEDI' | Pasta al pesto Bocconcini di tacchino Verdura cruda Pane Frutta | Gnocchi di patate al pomodoro Mozzarella Verdura cruda Pane Frutta | Insalata mista con mais Polenta e spezzatino di manzo Pane Frutta | Risotto alla zafferano Pesce al forno Verdura cruda Pane Frutta |
| VENERDI' | Insalata mista con legumi Pizza margherita Pane Frutta | Crema di verdure con crostini integrali Pesce panato Insalata mista Pane Frutta | Gnocchi di semolino Mozzarella e grana Verdura cotta Pane Frutta | Insalata mista con legumi Pizza margherita Pane Frutta |

ASILO NIDO – COMUNE DI MARTIGNANA DI PO
MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2021/2022

| | I SETTIMANA | II SETTIMANA | III SETTIMANA | IV SETTIMANA |
|------------|--|---|---|---|
| LUNEDI' | Pasta con il tonno Pesce panato Verdura cruda Pane Frutta | Gnocchi di patate al pomodoro e basilico Tortino di legumi Verdura cruda Pane e frutta | Insalata di orzo/Riso con tonno Uova strapazzate Verdura cruda Pane Frutta | Tortelli ricotta e spinaci Pesce panato Verdura cruda Pane Frutta |
| MARTEDI' | Pasta olio e grana Polpette di tacchino Dadolata di verdura e patate Pane Frutta | Pasta al pesto Mozzarella e grana Verdura cruda Pane Frutta | Pasta con le olive Cotoletta di pollo Insalata mista Pane Frutta | Pasta olio e grana Polpettone di tacchino Verdura cruda Pane Frutta |
| MERCOLEDI' | Riso e piselli Frittata con zucchine Pomodori in insalata Pane Frutta | Passato di verdura con riso Pollo al forno Verdura cruda Pane Frutta | Pasta al pomodoro Crocchette di legumi Insalata mista Pane Frutta | Pasta al pomodoro e basilico Frittata con spinaci Verdura cruda Pane Frutta |
| GIOVEDI' | Pasta integrale pomodoro e basilico Mozzarella e grana Verdura cruda Pane Frutta | Pasta con melanzane Pesce panato Verdura cotta Pane Frutta | Risotto alla paesana Scaloppine di tacchino al limone Verdura cruda Pane Frutta | Pasta al pesto insalata di pollo e verdure Verdura cruda Pane Frutta |
| VENERDI' | Insalata mista con legumi Pizza margherita Pane Frutta | Risotto con le zucchine Bocconcini di tacchino Verdura Pane Frutta | Insalata mista Pizza margherita Pane Frutta | Insalata mista con legumi Pizza margherita Pane Frutta |

- Per i lattanti verrà fornito latte in polvere, previo accordo con le famiglie e indicazioni dei referenti della struttura;
- Per i bambini in fase di svezzamento verranno garantite le “pappe” definite in accordo con i genitori e i referenti della struttura;
- Forniremo omogenizzati di carne, formaggio e frutta, farine per comporre le “pappe”;

- Per lo spuntino di metà mattina potrà essere distribuita la frutta del pranzo che seguirà l’andamento stagionale con almeno 3 tipologie differenti nei 5 giorni di mensa; Una volta al mese verrà proposta la torta preparata dalla cuoca.
- Il pane è presente tutti i giorni, due volte alla settimana è previsto pane integrale;
- Il pane è a basso contenuto di sodio come previsto dalle normative Regionali;
- Le verdure cotte e crude seguiranno l’andamento stagionale, saranno distribuiti almeno 3 tipologie differenti nei 5 giorni di mensa;
- Si darà la preferenza a quelle fresche rispetto al prodotto surgelato che non dovrà superare il 30% mensile;
- Più volte al mese le verdure verranno servite all'inizio del pranzo;
- La grammatura dei legumi è riferita al prodotto secco (prima di essere ammollato) e segnato da un asterisco *;
- Il pesce impanato è preparato nel centro cottura;
- Il menù potrebbe subire delle variazioni in relazione alle derrate alimentari consegnate, in tal caso saranno avvisate tempestivamente insegnanti e famiglie;
- In caso di menù di emergenza verrà servita pasta in bianco formaggio e pane;
- L’olio utilizzato per le preparazioni e per il condimento a crudo è OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE di origine italiana;
- Nelle preparazioni è utilizzato solo sale iodato come dalle normative Regionali, in quantità minime.