



MENÙ PRIMAVERA ESTATE

Infanzia / S. Maria della Vittoria



Settimana 1

Settimana 2

Settimana 3

Settimana 4

Lunedì

Pasta con pomodoro e melanzane
Frittatina al formaggio grana
Insalata e carote julienne
Frutta di stagione

Riso al pomodoro e basilico
Primo sale
Zucchine gratinate
Frutta di stagione

Pasta integrale al pomodoro e olive
Formaggio fresco
Insalata
Frutta fresca di stagione

Pasta al pomodoro
Formaggio Lerdammer
Insalata
Frutta di stagione

Martedì

Crema carote e zucchine con crostini
Petto di pollo al forno
Patate al forno
Frutta di stagione

Pasta al pesto
Crocchette di borlotti
Carotte julienne all'olio e limone
Frutta di stagione

Vellutata di zucchine e carote
Pasta al forno con ragù magro e
besciamella
Frutta di stagione

Gnocchetti sardi al formaggio
lenticchie in umido con patate
Carotte julienne all'olio e limone
Frutta di stagione

Mercoledì

Risotto allo zafferano
Formaggio fresco
Pomodori (a seconda della reperibilità)
Frutta di stagione

Vellutata di zucchine
Pizza margherita
insalata
Frutta di stagione

Pasta al pomodoro
Hamburger di cannellini
Melanzane a funghetto
Frutta di stagione

Pasta al pesto
Frittata di zucchine
Fagiolini al vapore*
Frutta di stagione

Giovedì

Pasta con pesto di zucchine
Hamburger di cannellini
Verdure miste al forno*
Frutta di stagione

Orzo (freddo se la giornata lo consente)
con verdure
Scaloppina di tacchino al forno
Scarola e radicchio saltati
Frutta di stagione

Cous-cous di verdure
Fettine di tacchino al forno affettato
Erbette all'olio*
Frutta di stagione

Passato di verdura
Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Insalata e pomodori
Frutta di stagione

Venerdì

Pasta integrale al ragù vegetale
Polpettine di merluzzo al forno*
Erbette all'olio*
Frutta di stagione

Crema di carote e ceci
Filetto di platessa alla pizzaiola
Verdure miste al forno*
Frutta di stagione

Risotto alle zucchine
Polpettine di merluzzo al forno*
Carote julienne all'olio e limone
Frutta di stagione

Risotto con piselli
Cotoletta di platessa al forno°
Zucchine gratinate
Frutta di stagione

NOTE



Si persegue l'obiettivo di creare pasti salutarì, di elevata qualità, nel rispetto delle esigenze nutrizionali per fascia di età e nel rispetto delle linee guida ATS Brescia Regione Lombardia (revisione 2021)



Ogni giorno viene proposta frutta fresca di stagione alternando la varietà



prodotto congelato/surgelato all'origine
impanatura senza uovo

Menù elaborato da

