



MENÙ PRIMAVERA ESTATE

Nido / 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 con pomodori
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
Carote 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
Carote 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 rossa con scaglie di grana
Tris di verdure*
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
Erbette all'olio*
Frutta di stagione

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

Passato di verdura
Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Tris di verdure al vapore*
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 salutaris, 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

