



Menù Asili Nido
Autunno- Inverno
Anno scolastico 2017-2018

		PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	DESSERT
27 Novembre- 01 Dicembre 05-09 Febbraio	LUN.	Pasta all'olio e formaggio grana\Pastina in b vegetale	Piselli al tegame	Cavolfiori gratinati	Yogurt alla frutta
	MAR.	Passato di verdura con pastina\Pasta al pom e basilico	Polpette di manzo al forno	Purè di patate	Frutta fresca
	MER.	Pasta mimosa al prosciutto\ pastina in b vegetale	Formaggio stracchino	Broccoli spadellati	Frutta fresca
	GIO.	Stelline in brodo vegetale\ Pasta all'olio	Merluzzo gratinato al forno	Patate al forno	Mousse di frutta
	VEN.	Minestra di pasta e fagioli\ Pasta all'olio	Uova sode	Carote trifolate	Gelato
04-08 Dicembre 12- 16Febbraio	LUN.	Riso al pomodoro\ Pastina in brodo vegetale	Halibut gratinato al forno	Zucchine trifolate	Frutta fresca
	MAR.	Pizza margherita\ Pastina in brodo vegetale	Purè di ceci	Fagiolini trifolati	Yogurt alla frutta
	MER.	Pastina in brodo vegetale\ Pasta all'olio	Bocconcini di pollo	Polenta	Frutta fresca
	GIO.	Pasta al pomodoro e basilico\ Pastina in brodo vegetale	Formaggio mozzarella	Spinaci al tegame	Dolce da forno
	VEN.	Crema di carote e pastina\ Pasta all'olio	Hamburger di manzo	Patate al forno	Frutta fresca
11-15 Dicembre 19-23 Febbraio	LUN.	Passato di verdura con crostini\ Pasta all'olio	Uova strapazzate	Zucca spadellata	Frutta fresca
	MAR.	Pasta all'olio e formaggio grana\ Pastina in b vegetale	Halibut gratinato al forno	Patate all'olio	Frutta fresca
	MER.	Pasticcio di lasagne al forno\Pastina in b vegetale	Formaggio caciotta	Carote al tegame	Mousse di frutta
	GIO.	Pasta al pesto delicato\ Pastina in b vegetale	Lenticchie in umido	Broccoli all'olio	Frutta fresca
	VEN.	Pasta al pomodoro e basilico\ Pastina in brodo vegetale	Straccetti di pollo	Fagiolini trifolati	Frutta fresca
18-22 Dicembre 26 Febbraio- 02 Marzo	LUN.	Pastina in brodo vegetale\ Pasta all'olio	Petto di pollo al forno	Pure di patate	Frutta fresca
	MAR.	Pasta al ragù di manzo\ Pastina in brodo vegetale	Frittata al forno	Zucchine trifolate	Frutta fresca
	MER.	Pasta al pomodoro e piselli\ Pastina in brodo vegetale	Formaggio stracchino	Spinaci al tegame	Frutta fresca
	GIO.	Riso alla crema di zucca\ Pastina in brodo vegetale	Nasello gratinato al forno	Fagiolini all'olio	Frutta fresca
	VEN.	Pasta all'olio e formaggio grana\ Pastina in b vegetale	Polpette di ceci al pomodoro	Carote trifolate	Dolce da forno
25-29 Dicembre 05-09 Marzo	LUN.	Pasta al salmone\ Pastina in b vegetale	Fagioli all'uccelletto	Fagiolini trifolati	Mousse di frutta
	MAR.	Crema di patate e porri con pastina\ Pasta all'olio	Formaggio asiago	Broccoli spadellati	Frutta fresca
	MER.	Pasta all'olio\ Pastina in brodo vegetale	Polpettone di pollo al forno	Patate al forno	Frutta fresca
	GIO.	Pasta al pomodoro e basilico\ Pastina in b vegetale	Hamburger di manzo	Zucca spadellata	Yogurt alla frutta
	VEN.	Pizza margherita\ Pastina in brodo vegetale	Halibut all'olio e limone	Cavolfiori all'olio	Frutta fresca

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto

*Pastina in brodo: si intende pastina in brodo vegetale.



Menù Asili Nido
Autunno- Inverno
Anno scolastico 2017-2018

		PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	DESSERT
01-05 Gennaio 12-16 Marzo	LUN.	Pasta al pomodoro e ricotta\Pastina in b vegetale	Piselli al tegame	Carote baby trifolate	Frutta fresca
	MAR.	Ravioli di magro al burro e salvia\ Pastina in b vegetale	Frittata al forno	Zucchine trifolate	Frutta fresca
	MER.	Passato di verdura con farro\ Pasta all'olio	Merluzzo gratinato al forno	Patate all'olio	Frutta fresca
	GIO.	Pasta al ragù di manzo in bianco\ Pastina in b vegetale	Petto di pollo agli aromi	Bieta al tegame	Dolce da forno
	VEN.	Riso al pomodoro\Pastina in brodo vegetale	Formaggio stracchino	Broccoli spadellati	Frutta fresca
08-12 Gennaio 19-23 Marzo	LUN.	Pasta al pomodoro e basilico \ Pastina in b vegetale	Halibut gratinato al forno	Polenta	Mousse di frutta
	MAR.	Pastina in brodo vegetale\ Pasta all'olio	Hamburger di ceci al pomodoro	Zucchine all'olio	Budino
	MER.	Pizza margherita\ Pastina in brodo vegetale	Fesa di tacchino affettata	Fagiolini al tegame	Frutta fresca
	GIO.	Riso alla crema di zucca\ Pastina in brodo vegetale	Bocconcini di pollo	Purè di patate	Frutta fresca
	VEN.	Crema di lenticchie con riso\ Pasta all'olio	Uova sode	Carote trifolate	Frutta fresca
15-19 Gennaio 26-30 Marzo	LUN.	Pasta al pomodoro e basilico \ Pastina in b vegetale	Formaggio mozzarella	Spinaci spadellati	Frutta fresca
	MAR.	Pasta al pesto delicato\ Passato di verdura con riso	Arrosto di maiale al latte	Zucca al forno	Frutta fresca
	MER.	Stelline in brodo vegetale \Pasta all'olio	Merluzzo alla vicentina	Polenta	Yogurt alla frutta
	GIO.	Pasta al pomodoro e origano\ Pastina in b vegetale	Frittata al forno	Fagiolini all'olio	Budino
	VEN.	Riso all'olio\ Pastina in brodo vegetale	Bocconcini di pollo alle verdure	Patate all'olio	Frutta fresca
22-26 Gennaio 02-06 Aprile	LUN.	Pasta all'olio\ Pastina in brodo vegetale	Hamburger di manzo	Purè di patate	Frutta fresca
	MAR.	Passato di verdura con crostini\ Pasta all'olio	Halibut gratinato al forno	Patate al forno	Frutta fresca
	MER.	Pasta al salmone \ Pastina in brodo vegetale	Piselli al tegame	Carote baby all'olio	Budino
	GIO.	Minestra di pasta e fagioli\ Pasta all'olio	Formaggio caciotta	Bieta all'olio	Yogurt alla frutta
	VEN.	Pasticcio di mozzarella e pomodoro\ Pastina in b vegetale	Fesa di tacchino affettata	cavolfiori all'olio	Frutta fresca
29 Gennaio- 02 Febbraio 09-13 Aprile	LUN.	Riso alla crema di zucca\ Pastina in b vegetale	Petto di pollo al forno	Fagiolini trifolati	Frutta fresca
	MAR.	Pizza margherita\ Pastina in brodo vegetale	Uova sode	Carote al tegame	Frutta fresca
	MER.	Passato di verdura con crostini\ Pasta all'olio	Tortino di patate con prosciutto	Zucchine al tegame	Yogurt alla frutta
	GIO.	Pasta all'olio\ Pastina in brodo vegetale	Merluzzo al pomodoro e origano	Patate all'olio	Mousse alla frutta
	VEN.	Pasta al ragù di manzo \ Pastina in b vegetale	Lenticchie in umido	Spinaci al tegame	Dolce da forno

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto

*Pastina in brodo: si intende pastina in brodo vegetale.