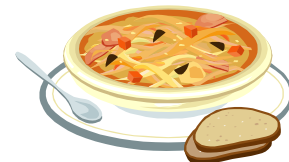


SCUOLA A. PELLIZZARI
NIDO INTEGRATO "LA COCCINELLA"
CASTELLO DI GODEGO -TV
MENU' MENSILE



SETTEMBRE A.S.2019-2020

giorni	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
L U N E D I'	Crema di patate o zucca con riso Prosciutto cotto (senza polifosfati-caseinati-glutine) Verdure miste lesse	Pasta al pomodoro e parmigiano Fagioli al forno Verdure al forno	Vellutata di verdure con pasta Prosciutto cotto (senza polifosfati- caseinati- glutine) Patate al forno	Risotto alle verdure Fagioli al forno Verdure al forno
M A R T E D I'	Noccioline in bianco agli aromi e parmigiano Polpettone di tacchino e ricotta Carote all'olio	Vellutata di verdure con orzo Polpette di manzo al forno o al sugo Purè di patate	Pasta al pomodoro Polpette di ceci Zucchine trifolate	Pasta in bianco agli aromi Cosce di pollo al forno con rosmarino Verdure miste lessate
M E R C O L E D I'	Vellutata di zucchine con Pasta Tortino al forno di uova, patate e latte Fagiolini	Risotto con verdure Formaggio Asiago Carote all'olio	Riso all'olio extra- Vergine e parmigiano Tortino al forno di uova, patate e latte Carote all'olio	Vellutata di verdure con pasta Formaggio Asiago Purè di patate
G I O V E D I'	<u>Piatto unico</u> Polenta (patate d'estate) e spezzatino di tacchino con piselli trifolati Verdure miste al forno	<u>Piatto unico</u> Pasta al forno con ragù di manzo Zucchine trifolate	<u>Piatto unico</u> Bocconcini di tacchino con polenta (estate: patate) e piselli Verdure miste al forno	<u>Piatto unico</u> Pasta al forno con ragù di manzo Carote all'olio
V E N E R D I'	Vellutata di verdure con pasta Cuore di merluzzo al forno Zucchine trifolate	Fusilli in bianco all'olio extravergine e parmigiano Cuore di merluzzo al forno Fagiolini	Sedanini al pomodoro Cuore di merluzzo al forno Verdure miste lessate	Spaghetti in bianco all'olio Cuore di merluzzo al forno Verdure al forno

Ad ogni pasto verranno serviti pane e frutta

Ogni mattina come "merenda": Infuso e pane fresco - frutta o polpa

Le paste asciutte sono di piccolo formato

La carne sarà preventivamente tritata o frullata secondo le indicazioni del pediatra e l'età del bambino

Il menù può subire variazioni in base alla disponibilità e alla stagionalità dei prodotti.

Per qualsiasi informazione relativa agli allergeni rivolgersi al personale. Si prega di comunicare la presenza di intolleranze o allergie alimentari certificate da uno specialista.

Merenda del pomeriggio a rotazione: frutta, yogurt, pane con marmellata, biscotti.

Da limitare non più di una volta alla settimana: dolce da forno (crostata alla frutta, torta alle mele o dolce allo yogurt) ecc...

