



MENU' PRIMAVERA/ESTATE

<u>1^o SETTIMANA</u>	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMO PIATTO	Minestra di verdure con riso e lenticchie	Crema di carote con orzo	Pasta fredda	Pasta all'ortolana	Passato di verdura
	riso brillato lenticchie sedano carote, cipolle pomodoro parmigiano olio evo	orzo carote, cipolle patate porri parmigiano olio evo	pasta di semola verdure di stagione pomodoro formaggio olio evo	pasta di semola sedano carote, cipolle pomodori pelati olio evo parmigiano	sedano carote, cipolle patate verdura in foglia verdure di stagione olio evo parmigiano
SECONDO PIATTO		Pollo al forno		Frittata al forno/Uova strapazzate	Platessa al forno
		pollo carote, cipolle sedano brodo vegetale olio evo aglio, salvia, rosmarino		uova latte parmigiano olio evo	platessa carote, cipolle pomodori pelati olio evo aglio, prezzemolo, rosmarino
CONTORNO	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Polenta - Verdura cotta e/o cruda di stagione
					farina di mais, acqua, sale

MERENDA	<u>La merenda di ogni mattina sarà a base di frutta fresca di stagione</u>
MERENDA POMERIDIANA	<u>La merenda del pomeriggio sarà scelta tra frutta fresca di stagione, yogurt bianco intero con eventualmente l'aggiunta di frutta fresca a pezzetti o frullata, infuso di frutta senza zucchero o latte con fette biscottate o pane o gallette, torta casalinga senza zucchero con frutta o yogurt bianco, pane con uvetta senza zucchero nell'impasto, bruschettina con pane e olio, ecc..</u>

Essendo l'Asilo Nido rivolto a bambini dai 3 ai 36 mesi, laddove necessario è previsto l'inserimento di verdura, omogeneizzati di carne frullata, formaggio, pesce frullato, crema di riso, di tapioca...

Le ricette sono state proposte valutando le Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto (revisione 2021)





MENU' PRIMAVERA/ESTATE

<u>2° SETTIMANA</u>	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMO PIATTO	Pasta alla napoletana	Orzotto di zucchine	Gnocchetti di spinaci con pomodoro e ricotta	Cous Cous alle verdure e piselli	Crema di verdura
	psta di semola carote, cipolle sedano carote, cipolle pomodoro parmigiano olio evo	orzo carote, cipolle zucchine burro parmigiano olio evo brodo vegetale	farina , acqua, sale spinaci ricotta pomodoro carote, cipolla olio evo parmigiano	cous cous zucchine, piselli carote, cipolle brodo vegetale olio evo parmigiano	sedano carote, cipolle patate verdura in foglia verdure di stagione olio evo parmigiano
SECONDO PIATTO	Bocconcini di tacchino	Frittata al forno con verdure			Filetto di merluzzo al pomodoro
	petto di tacchino carote, cipolle sedano farina olio evo aglio, salvia, rosmarino	uova latte verdure di stagione parmigiano olio evo			merluzzo carote, cipolle, porro pomodori pelati olio evo aglio, prezzemolo, rosmarino
CONTORNO	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Purè - Verdura cotta e/o cruda di stagione
					patate, latte, burro, parmigiano

MERENDA	<u>La merenda di ogni mattina sarà a base di frutta fresca di stagione</u>
MERENDA POMERIDIANA	<u>La merenda del pomeriggio sarà scelta tra frutta fresca di stagione, yogurt bianco intero con eventualmente l'aggiunta di frutta fresca a pezzetti o frullata, infuso di frutta senza zucchero o latte con fette biscottate o pane o gallette, torta casalinga senza zucchero con frutta o yogurt bianco, pane con uvetta senza zucchero nell'impasto, bruschettina con pane e olio, ecc..</u>

Essendo l'Asilo Nido rivolto a bambini dai 3 ai 36 mesi, laddove necessario è previsto l'inserimento di verdura, omogeneizzati di carne frullata, formaggio, pesce frullato, crema di riso, di tapioca...

Le ricette sono state proposte valutando le Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto (revisione 2021)





MENU' PRIMAVERA/ESTATE

<u>3^o SETTIMANA</u>	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMO PIATTO	Passato con verdura con farro farro carote, cipolle patate, sedano verdura in foglia verdure di stagione olio evo parmigiano	Pasta con zucchine e basilico pasta di semola zucchine carote, cipolle basilico olio evo parmigiano	Lasagne con sugo vegetale pasta all'uovo verdure di stagione carote, cipolle sedano pomodoro besciamella (latte, farina, burro) parmigiano	Pizza margherita (PER I PIU' GRANDI) farina, acqua, sale, lievito pomodoro mozzarella/asiago Minestra di legumi con riso (PER I PIU' PICCOLI) legumi secchi sedano carote, cipolle bietta, patate olio evo parmigiano riso brillante	Crema di zucchine con riso zucchine carote, cipolle patate sedano olio evo riso brillante
	Petto di pollo olio e limone petto di pollo carote, cipolle sedano succo di limone olio evo prezzemolo	Tofu con verdure tofu carote, cipolle zucchine olio evo			Crocchette di pesce al forno merluzzo uova patate, sedano pangrattato aglio, prezzemolo, rosmarino olio evo
SECONDO PIATTO					
CONTORNO	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione

MERENDA	<u>La merenda di ogni mattina sarà a base di frutta fresca di stagione</u>
MERENDA POMERIDIANA	<u>La merenda del pomeriggio sarà scelta tra frutta fresca di stagione, yogurt bianco intero con eventualmente l'aggiunta di frutta fresca a pezzetti o frullata, infuso di frutta senza zucchero o latte con fette biscottate o pane o gallette, torta casalinga senza zucchero con frutta o yogurt bianco, pane con uvetta senza zucchero nell'impasto, bruschettina con pane e olio, ecc..</u>

Essendo l'Asilo Nido rivolto a bambini dai 3 ai 36 mesi, laddove necessario è previsto l'inserimento di verdura, omogeneizzati di carne frullata, formaggio, pesce frullato, crema di riso, di tapioca...

Le ricette sono state proposte valutando le Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto (revisione 2021)





MENU' PRIMAVERA/ESTATE

4^o SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMO PIATTO	Pasta alle verdure	Crema di verdure	Pasta al ragù di carne	Risotto con piselli	Crema di zucchini con miglio
	pasta di semola sedano carote, cipolle verdure di stagione olio evo parmigiano	sedano carote, cipolle patate verdura in foglia verdure di stagione olio evo parmigiano	pasta di semola macinato di carne sedano carote, cipolle pomodori pelati olio evo parmigiano	riso brillato piselli carote, cipolle brodo vegetale burro parmigiano	sedano carote, cipolle patate zucchini olio evo parmigiano aglio, prezzemolo
SECONDO PIATTO	Petto di tacchino al forno	Frittata al forno con verdure			Merluzzo al forno
	petto di tacchino carote, cipolle sedano brodo vegetale olio evo aglio, salvia, rosmarino	uova latte verdure di stagione parmigiano olio evo			merluzzo pangrattato parmigiano olio evo aglio, prezzemolo, rosmarino
CONTORNO	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Purè - Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione
		patate, latte, burro, parmigiano			

MERENDA	<u>La merenda di ogni mattina sarà a base di frutta fresca di stagione</u>
MERENDA POMERIDIANA	<u>La merenda del pomeriggio sarà scelta tra frutta fresca di stagione, yogurt bianco intero con eventualmente l'aggiunta di frutta fresca a pezzetti o frullata, infuso di frutta senza zucchero o latte con fette biscottate o pane o gallette, torta casalinga senza zucchero con frutta o yogurt bianco, pane con uvetta senza zucchero nell'impasto, bruschettina con pane e olio, ecc..</u>

Essendo l'Asilo Nido rivolto a bambini dai 3 ai 36 mesi, laddove necessario è previsto l'inserimento di verdura, omogeneizzati di carne frullata, formaggio, pesce frullato, crema di riso, di tapioca...

Le ricette sono state proposte valutando le Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto (revisione 2021)





MENU' AUTUNNO/INVERNO

<u>1^o SETTIMANA</u>	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMO PIATTO	Minestra di verdure con riso e lenticchie	Crema di carote con orzo	Lasagne con sugo vegetale	Pasta all'ortolana	Passato di verdura
	riso brillato lenticchie sedano carote, cipolle pomodoro parmigiano olio evo	orzo carote, cipolle patate porri parmigiano olio evo	pasta all'uovo verdure di stagione carote, cipolle sedano pomodoro besciamella (latte, farina, burro) parmigiano	pasta di semola sedano carote, cipolle pomodori pelati olio evo parmigiano	sedano carote, cipolle patate verdura in foglia verdure di stagione olio evo parmigiano
SECONDO PIATTO		Pollo al forno		Formaggio Asiago tenero	Platessa al forno
		pollo carote, cipolle sedano brodo vegetale olio evo aglio, salvia, rosmarino			platessa carote, cipolle pomodori pelati olio evo aglio, prezzemolo, rosmarino
CONTORNO	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Polenta - Verdura cotta e/o cruda di stagione
					farina di mais, acqua, sale

MERENDA	<u>La merenda di ogni mattina sarà a base di frutta fresca di stagione</u>
MERENDA POMERIDIANA	<u>La merenda del pomeriggio sarà scelta tra frutta fresca di stagione, yogurt bianco intero con eventualmente l'aggiunta di frutta fresca a pezzetti o frullata, infuso di frutta senza zucchero o latte con fette biscottate o pane o gallette, torta casalinga senza zucchero con frutta o yogurt bianco, pane con uvetta senza zucchero nell'impasto, bruschettina con pane e olio, ecc..</u>

Essendo l'Asilo Nido rivolto a bambini dai 3 ai 36 mesi, laddove necessario è previsto l'inserimento di verdura, omogeneizzati di carne frullata, formaggio, pesce frullato, crema di riso, di tapioca...

Le ricette sono state proposte valutando le Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto (revisione 2021)





MENU' AUTUNNO/INVERNO

<u>2^o SETTIMANA</u>	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMO PIATTO	Pasta alla napoletana	Crema di zucca con miglio	Pasta al ragù di carne	Risotto con piselli	Crema di verdura
	pasta di semola carote, cipolle sedano carote, cipolle pomodoro parmigiano olio evo	miglio carote, cipolle patate sedano zucca olio evo	pasta di semola macinato di carne sedano carote, cipolle pomodori pelati olio evo parmigiano	riso brillato piselli carote, cipolle brodo vegetale burro parmigiano	sedano carote, cipolle patate verdura in foglia verdure di stagione olio evo parmigiano
SECONDO PIATTO	Bocconcini di tacchino	Frittata al forno con verdure			Filetto di merluzzo al pomodoro
	petto di tacchino carote, cipolle sedano farina olio evo aglio, salvia, rosmarino	uova latte verdure di stagione parmigiano olio evo			merluzzo carote, cipolle, porro pomodori pelati olio evo aglio, prezzemolo, rosmarino
CONTORNO	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Purè - Verdura cotta e/o cruda di stagione
					patate, latte, burro, parmigiano

MERENDA	<u>La merenda di ogni mattina sarà a base di frutta fresca di stagione</u>
MERENDA POMERIDIANA	<u>La merenda del pomeriggio sarà scelta tra frutta fresca di stagione, yogurt bianco intero con eventualmente l'aggiunta di frutta fresca a pezzetti o frullata, infuso di frutta senza zucchero o latte con fette biscottate o pane o gallette, torta casalinga senza zucchero con frutta o yogurt bianco, pane con uvetta senza zucchero nell'impasto, bruschettina con pane e olio, ecc..</u>

Essendo l'Asilo Nido rivolto a bambini dai 3 ai 36 mesi, laddove necessario è previsto l'inserimento di verdura, omogeneizzati di carne frullata, formaggio, pesce frullato, crema di riso, di tapioca...

Le ricette sono state proposte valutando le Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto (revisione 2021)





MENU' AUTUNNO/INVERNO

<u>3^o SETTIMANA</u>	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMO PIATTO	Passato con verdura con farro	Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano	Pizza margherita (PER I PIU' GRANDI)	Crema di zucca con riso
	farro carote, cipolle patate, sedano verdura in foglia verdure di stagione olio evo parmigiano	pasta di semola carote, cipolle sedano carote, cipolle pomodoro parmigiano olio evo	riso brillato zafferano carote, cipolle brodo vegetale burro parmigiano	farina, acqua, sale, lievito pomodoro mozzarella/asiago Minestra di legumi con riso (PER I PIU' PICCOLI) legumi secchi sedano carote, cipolle bietta, patate olio evo parmigiano riso brillato	riso brillato carote, cipolle patate sedano zucca olio evo
SECONDO PIATTO	Petto di pollo olio e limone	Tofu con verdure	Frittata al forno		Crocchette di pesce al forno
	petto di pollo carote, cipolle sedano succo di limone olio evo prezzemolo	tofu carote, cipolle zucchine olio evo	uova latte parmigiano olio evo		merluzzo uova patate, sedano pangrattato aglio, prezzemolo, rosmarino olio evo
CONTORNO	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione

MERENDA	<u>La merenda di ogni mattina sarà a base di frutta fresca di stagione</u>
MERENDA POMERIDIANA	<u>La merenda del pomeriggio sarà scelta tra frutta fresca di stagione, yogurt bianco intero con eventualmente l'aggiunta di frutta fresca a pezzetti o frullata, infuso di frutta senza zucchero o latte con fette biscottate o pane o gallette, torta casalinga senza zucchero con frutta o yogurt bianco, pane con uvetta senza zucchero nell'impasto, bruschettina con pane e olio, ecc..</u>

Essendo l'Asilo Nido rivolto a bambini dai 3 ai 36 mesi, laddove necessario è previsto l'inserimento di verdura, omogeneizzati di carne frullata, formaggio, pesce frullato, crema di riso, di tapioca...

Le ricette sono state proposte valutando le Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto (revisione 2021)





MENU' AUTUNNO/INVERNO

4^o SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMO PIATTO	Pasta alle verdure	Crema di verdure	Gnocchetti di spinaci con pomodoro e ricotta	Risotto con piselli	Crema di zucca con miglio
	pasta di semola sedano carote, cipolle verdure di stagione olio evo parmigiano	sedano carote, cipolle patate verdura in foglia verdure di stagione olio evo parmigiano	farina , acqua, sale spinaci ricotta pomodoro carote, cipolla olio evo parmigiano	riso brillato piselli carote, cipolle brodo vegetale burro parmigiano	miglio sedano carote, cipolle patate zucca olio evo parmigiano
SECONDO PIATTO	Straccetti di tacchino al forno	Frittata al forno con verdure			Merluzzo al forno
	petto di tacchino carote, cipolle sedano brodo vegetale olio evo aglio, salvia, rosmarino	uova latte verdure di stagione parmigiano olio evo			merluzzo pangrattato parmigiano olio evo aglio, prezzemolo, rosmarino
CONTORNO	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Purè - Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Verdura cotta e/o cruda di stagione	Polenta - Verdura cotta e/o cruda di stagione
		patate, latte , burro , parmigiano			farina di mais, acqua, sale

MERENDA	<u>La merenda di ogni mattina sarà a base di frutta fresca di stagione</u>
MERENDA POMERIDIANA	<u>La merenda del pomeriggio sarà scelta tra frutta fresca di stagione, yogurt bianco intero con eventualmente l'aggiunta di frutta fresca a pezzetti o frullata, infuso di frutta senza zucchero o latte con fette biscottate o pane o gallette, torta casalinga senza zucchero con frutta o yogurt bianco, pane con uvetta senza zucchero nell'impasto, bruschettina con pane e olio, ecc..</u>

Essendo l'Asilo Nido rivolto a bambini dai 3 ai 36 mesi, laddove necessario è previsto l'inserimento di verdura, omogeneizzati di carne frullata, formaggio, pesce frullato, crema di riso, di tapioca...

Le ricette sono state proposte valutando le Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto (revisione 2021)

