Menù

ASILO NIDO VILLA PREDIERA - MENU 9-36 MESI - AUTUNNO-INVERNO - ANNO 2026/2027 - (rev.01)

Sett.	LUNEDí	MARTEDí	MERCOLEDí	GIOVEDí	VENERDí
1^	Pasta e ceci Robiola Carote al vapore Pane comune Frutta di stagione	Vellutata di legumi con crostini Frittata Patate lesse Pane comune Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di manzo e piselli Pane comune Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Arrosto di tacchino Finocchi cotti Pane comune Frutta di stagione	Risotto alla milanese Platessa gratinata Fagiolini all'olio Pane comune Frutta di stagione
2^	Passato di verdura con orzo/farro Bocconcini di pollo Zucchine trifolate Pane comune Frutta di stagione	Pasta al sugo di pomodoro Frittata Fagiolini Pane comune Frutta di stagione	Pastina in brodo Merluzzo panato Finocchi cotti Pane comune Frutta di stagione	Riso e piselli Tortino ricotta e spinaci Patate lesse Pane comune Frutta di stagione	Pasta al forno Tris di verdure Pane comune Frutta di stagione
3^	Vellutata di legumi con orzo/farro Prosciutto cotto Fagiolini Pane comune Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Frittata Zucca al forno Pane comune Frutta di stagione	Risotto con crema di zucchine Crocchette di ceci e zucca Patate al forno Pane comune Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Platessa gratinata Zucchine trifolate Pane comune Frutta di stagione	Pizza margherita Tris di verdure Pane comune Frutta di stagione
4^	Pasta al ragù Tocchetti di grana Carote al vapore Pane comune Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Burger/Polpette vegetali Purè di patate Pane comune Frutta di stagione	Pasta all'olio e parmigiano Frittata di verdure Pomodori Pane comune Frutta di stagione	Pastina in brodo Pollo ai ferri Fagiolini all'olio Pane comune Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Merluzzo panato Macedonia di verdure Pane comune Frutta di stagione

NOTE Alternativa alla pasta: pastina di piccolo formato

SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO
CQY CERTIQUALITY
UNI EN ISO 9001:2015

Service POINT Srl