



MENU' AUTUNNO- INVERNO

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
Lunedì	Riso e piselli Caciotta Spinaci al tegame e cavolo cappuccio crudo	Risotto alle zucchine Ragù di manzo Finocchio all'olio e carote grattugiate	Risotto alla parmigiana Uova sode Spinaci al tegame e carote grattugiate	Pasta al tonno e pomodoro Caciotta Patate all'olio e carote grattugiate
Martedì	Pasta all'olio e grana Uova strapazzate Finocchio lessato e carote grattugiate	Crema di lenticchie con pasta Formaggio asiago tenero Spinaci all'olio e cavolo cappuccio crudo	Gnocchi al ragù Grana Zucchine trifolate e cavolo cappuccio crudo	Riso all'olio e grana Riccioli di platessa al forno Zucchine all'olio e cavolo cappuccio crudo
Mercoledì	Crema di carote con riso Rosette di merluzzo al forno Patate all'olio - cavolo cappuccio crudo	Pasta all'olio e grana Prosciutto cotto Piselli al tegame e carote grattugiate	Pasta all'olio e grana Merluzzo al pomodoro Finocchio lessato e insalata	Pizza margherita o al prosciutto Insalata Nido: pasta al pomodoro Prosciutto cotto Spinaci lessati e insalata
Giovedì	Pastina in brodo di carne Manzo lessato con salsa di pane Carote grattugiate	Minestrone con pasta Lonza di maiale arrosto Patate all'olio e finocchio crudo	Minestrone con pasta Petto di pollo al limone Patate all'olio e finocchio crudo	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo in umido Carote lessate e cavolo cappuccio crudo
Venerdì	Pasta al pomodoro Bocconcini di tacchino alla pizzaiola Carote lessate e insalata	Pasta pomodoro e ricotta Filetti di pesce al forno Carote lessate e insalata	Pastina in brodo di carne Manzo lessato con salsa di pane Carote grattugiate	Minestrone con pasta Brasato di vitellone Carote grattugiate

Spuntino: frutta fresca di stagione: mele, pere, banane, mandaranci o mandarini, arance

Pranzo: primo piatto, secondo piatto e contorni crudi e/o cotti*, pane comune

Merenda: latte fresco intero con pane e marmellata, crackers non salati o biscotti prima infanzia, yogurt intero alla frutta

Alimenti all'origine surgelati: verdure da cuocere, filetti di pesce, petti di pollo, fesa di tacchino, carne di bovino macinata, vitellone per brasato, spezzatino o brodo

* I contorni potrebbero subire variazioni in giornata in base alla reperibilità della materia prima