

**MENU' INVERNALE A.S. 2021/2022**  
**ASILI NIDO COMUNALI**  
(1-3 ANNI)

**TABELLA 1**

<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>
<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>
Vellutata di patate e porri con pastina Polpettine oppure Tortino di Ricotta e Spinaci	Pasta con cavolo Bocconcini di tacchino Pisellini al pomodoro	Risotto alla parmigiana Polpettine oppure Tortino di pesce di Orbetello Carote olio e prezzemolo
<b>MERENDA</b>	<b>MERENDA</b>	<b>MERENDA</b>
Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta Biscotti	Pane BIO e olio extravergine di oliva Spremuta di agrumi
<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>	
<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	
Passato di verdure con pasta Pizza margherita	Pasta all'olio extravergine di oliva Vitellone CCBI arrosto Insalatina tenera	
<b>MERENDA</b>	<b>MERENDA</b>	
Polpa di frutta	Fette biscottate Tè	

La tabella 1 sarà in vigore dal 11/10 al 15/10, dal 8/11 al 12/11, dal 6/12 al 10/12.

**TABELLA 2**

<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>
<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>
Pasta all'olio extravergine di oliva Pesce alle erbe Purè di patate	Polenta al pomodoro Pollo arrosto Bietola all'olio	Passato di legumi BIO da produttori locali Frittata BIO Insalata di carote
<b>MERENDA</b>	<b>MERENDA</b>	<b>MERENDA</b>
Torta allo yogurt oppure Torta all'acqua	Pane BIO e olio extravergine di oliva Spremuta di agrumi	Pane BIO e prosciutto cotto senza polifosfati
<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>	
<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	
Risotto alla zucca gialla Polpettine al pomodoro Cavolfiore all'olio	Pasta con verdure Stracchino Barchette di finocchi gratinati	
<b>MERENDA</b>	<b>MERENDA</b>	
Tè Pane BIO e marmellata BIO	Ciaccino	

La tabella 2 sarà in vigore dal 18/10 al 22/10, dal 15/11 al 19/11, dal 13/12 al 17/12.

**TABELLA 3**

<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>
<b>PRANZO</b> Crema di carote con pasta Mozzarella oppure Pecorino da produttori locali (alternati) Cavolfiore gratinato	<b>PRANZO</b> Pasta al forno al pomodoro Prosciutto cotto senza polifosfati Verdure cotte	<b>PRANZO</b> Pasta all'olio extravergine di oliva Filetti di pesce gratinati Insalatina tenera
<b>MERENDA</b> Pane BIO e olio extravergine di oliva Spremuta di agrumi	<b>MERENDA</b> Yogurt alla frutta Biscotti	<b>MERENDA</b> Ciaccino al rosmarino
<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>	
<b>PRANZO</b> Passato di verdure con crostini di pane Coniglio arrosto Patate arrosto	<b>PRANZO</b> Risotto con spinaci Polpette di legumi Verdure all'olio	
<b>MERENDA</b> Orzo/Tè Biscotti	<b>MERENDA</b> Dolce di mele oppure Torta all'acqua	

La tabella 3 sarà in vigore dal 25/10 al 29/10, dal 22/11 al 26/11, dal 20/12 al 24/12.

**TABELLA 4**

<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>
<b>PRANZO</b> Pasta all'olio extravergine di oliva Pesce alla marinara Purea di patate	<b>PRANZO</b> Riso al latte BIO Arista al forno Bieta all'agro	<b>PRANZO</b> Passato di verdure con pastina Petto di pollo al limone Insalata di carote
<b>MERENDA</b> Yogurt alla frutta Biscotti	<b>MERENDA</b> Fette biscottate Tè	<b>MERENDA</b> Pane BIO e Tocchetti di Parmigiano Reggiano DOP
<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>	
<b>PRANZO</b> Polenta al pomodoro Asiago DOP Lenticchie BIO da produttori locali	<b>PRANZO</b> Crema di zucca gialla con farro BIO da produttori locali Uova BIO strapazzate Verdure cotte all'olio (finocchi)	
<b>MERENDA</b> Pane BIO e olio extravergine di oliva Spremuta di agrumi	<b>MERENDA</b> Latte BIO Biscotti	

La tabella 4 sarà in vigore dal 1/11 al 5/11, dal 29/11 al 3/12, dal 27/12 al 31/12.

- TUTTI I GIORNI SARA' SERVITO PANE FRESCO DI GIORNATA DA PRODUZIONE BIOLOGICA
  - PER I CONDIMENTI E LE COTTURE VERRA' UTILIZZATO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.
  - TUTTI I GIORNI SARA' SERVITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE.
  - IL FORMAGGIO GRATTUGIATO UTILIZZATO SARA' ESCLUSIVAMENTE PARMIGIANO REGGIANO DOP.
  - ALCUNI VEGETALI E IL PESCE (MERLUZZO, PLATESSA, CEFALO) SONO CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE.
- Tenendo conto delle esigenze organizzative/strutturali del centro cottura sono consigliate se necessarie le seguenti alternative:  
Tabella 3-Giovedì: le patate arrosto possono essere sostituite con le patate lesse.