



MENU' AUTUNNO-INVERNO SCUOLA DELL'INFANZIA E NIDO

MONTALTO DELLE MARCHE 2018/2019



	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	• <u>Risotto allo ZAFFERANO</u> • <u>CACIOTTINA</u> • Piselli e carote all'olio ✱ • Frutta Fresca di Stagione	• <u>Ditalini</u> in <u>crema</u> di fagioli • Hamburger di <u>RICOTTA</u> e verdurine • Finocchi <u>gratinati</u> • Frutta Fresca di Stagione	• Crema di <u>Verdura</u> con <u>farro</u> ✱ • Crostino con <u>CACIOTTINA</u> filante • Finocchi e carote • Frutta Fresca di Stagione	• <u>Risotto al pomodoro</u> • <u>Frittatina con parmigiano</u> ed erbette • <u>Purè</u> di patate • Frutta Fresca di Stagione
MARTEDÌ	• <u>Crema di verdure con farro</u> ✱ • <u>Bocconcini di</u> <u>pesce</u> <u>panato al</u> <u>forno</u> ✱ • Insalata mista • Frutta Fresca di Stagione	• <u>CHITARRINA</u> al <u>ragù</u> di verdure • <u>Bocconcini di tacchino</u> al rosmarino • Piselli e carote ✱ • Frutta Fresca di Stagione	• <u>Pasta al POMODORO</u> • <u>Polpette</u> di carne • Bietoline ✱ • Frutta Fresca di Stagione	• Vellutata di Zucca con <u>dadini</u> di <u>pane</u> • <u>Roastbeef di manzo agli aromi</u> • Insalata mista • Frutta Fresca di Stagione
MERCOLEDÌ	• <u>Pasta POMODORO</u> e OLIVE • <u>Frittata al</u> <u>forno</u> con erbette • Zucca e Patate al rosmarino • Frutta Fresca di Stagione	• <u>Orzo con Piselli</u> ✱ • <u>Frittatina in trippa</u> • Finocchi e OLIVE • Frutta Fresca di Stagione	• <u>Pasta e Ceci</u> • <u>Straccetti di Pollo</u> al limone • Zucca e Patate al rosmarino • Frutta Fresca di Stagione	• <u>Farfalle con Pesto di broccoli</u> • <u>Petti di pollo allo ZAFFERANO</u> • Piselli e carote ✱ • Frutta Fresca di Stagione
GIOVEDÌ	• <u>Fusilli con pesto di broccoli</u> • <u>Straccetti di</u> <u>manzo</u> • Finocchi e carote • Frutta Fresca di Stagione	• <u>Pennette RICOTTA</u> e spinaci ✱ • Fettine di manzo alla pizzaiola • Broccoli • Frutta Fresca di Stagione	• <u>CHITARRINA</u> al Pomodoro • <u>Uova strapazzate con ricotta o parmigiano</u> • Insalata mista • Frutta Fresca di Stagione	• <u>TAGLIATELLE al ragù</u> • <u>Hamburger di legumi</u> ✱ • carote • Frutta Fresca di Stagione
VENERDÌ	• <u>TAGLIATELLE al POMODORO</u> • Filetti di <u>pesce</u> al forno ✱ • carote • Frutta Fresca di Stagione	• <u>Fusilli all'ortolana</u> • <u>Polpette di Pesce</u> ✱ • Insalata mista • Frutta Fresca di Stagione	• <u>Risotto alla zucca</u> • <u>Pesce</u> al forno ✱ con POMODORO e OLIVE • Carote • Frutta Fresca di Stagione	• <u>Crema di Verdura con Orzo o farro</u> • Bocconcini di <u>pesce Panato</u> ✱ <u>al forno</u> • Finocchi e OLIVE • Frutta Fresca di Stagione
NOTA BENE: ✓ Condimento Olio Extra Vergine d'Olive a Km zero. ✓ Gli alimenti scritti in Maiuscolo sono a Km ZERO o Bio.		✱ Alimento congelato o surgelato o presente nella preparazione ✓ <u>Gli alimenti sottolineati sono allergeni o ne possono prevedere la presenza secondo allegato II Reg UE 1169/2011.</u> Cottura in forno		
Menù redatto dal Dott. Giuseppe Spadaccino, Ordine Nazionale dei Biologi Albo Professionale n. 059488 SEZ. A				



MENU' PRIMAVERA-ESTATE SCUOLA DELL'INFANZIA E NIDO

MONTALTO DELLE MARCHE 2018/2019



	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	• <u>QUADRUCCI</u> con fagioli • <u>Crostini</u> di  <u>Mozzarella</u> e pomodoro  • Fagiolini alla mentuccia ✱ • Frutta Fresca di Stagione	• <u>Orzo</u> con zucchine e ZAFFERANO • <u>Frittatina</u> in trippa  • Pomodori e OLIVE conditi • Frutta Fresca di Stagione	• <u>CHITARRINA</u> al ragù di verdure • <u>Frittatina</u> cipolla e zucchine  • Insalata mista • Frutta Fresca di Stagione	• <u>Quadrucchi</u> e  <u>ceci</u> • <u>Crostino</u>  <u>mozzarella</u> • Pomodori e cetrioli • Frutta Fresca di Stagione
MARTEDÌ	• <u>Pasta</u> con Pesto di <u>Verdure</u> • Filetti di  <u>merluzzo</u> con pomodorini  • Zucchine <u>gratinate</u> • Frutta Fresca di Stagione	• <u>Fusilli</u> al pesto(no frutta secca) • <u>Roastbeef</u> di Manzo agli aromi • Insalata mista • Frutta Fresca di Stagione	• <u>Pasta</u> POMODORO e OLIVE • <u>Filetti</u> di merluzzo • Pomodori <u>Gratinati</u>  • Frutta Fresca di Stagione	• <u>Risotto</u> allo ZAFFERANO • <u>Pollo</u> al limone  • Zucchine e carote • Frutta Fresca di Stagione
MERCOLEDÌ	• <u>Crema</u> di verdure con farro ✱ • <u>Frittatine</u> alle erbe  • Pomodori e cetrioli • Frutta Fresca di Stagione	• <u>CHITARRINA</u> al Ragù • Caprese di <u>MOZZARELLA</u> e pomodori • Frutta Fresca di Stagione	• Insalata di Riso con dadini di <u>Formaggio</u> • <u>Hamburger</u> di legumi ✱  • Pomodori e olive • Frutta Fresca di Stagione	• <u>Insalata</u> di Farro con zucchine e pomodorini • Bocconcini di <u>merluzzo</u> al forno ✱  • Patate lesse profumate • Frutta Fresca di Stagione
GIOVEDÌ	• <u>Risotto</u> all'ortolana • <u>Roastbeef</u> di Manzo agli aromi • <u>Purè</u> di <u>Patate</u> • Frutta Fresca di Stagione	• <u>Pasta</u> e ceci • Bocconcini di <u>Pollo</u> al limone  • <u>Ratatouille</u> di verdure estive • Frutta Fresca di Stagione	• <u>Cous - cous</u> verdure ZAFFERANO e CACIOTTINA • <u>Straccetti</u> di manzo con <u>pomodorini</u> • <u>Zucchine</u> gratinate • Frutta Fresca di Stagione	• <u>Crema</u> di verdure con orzo ✱ • <u>Roastbeef</u> di manzo agli aromi • Insalata mista • Frutta Fresca di Stagione
VENERDÌ	• <u>Pasta</u> e <u>ceci</u> • <u>Polpettine</u> di merluzzo ✱ <u>Panate</u>  • Fagiolini alla mentuccia ✱ • Frutta Fresca di Stagione	• <u>Crema</u> di verdure con dadini di <u>pane dorati</u> • <u>Hamburger</u> di pesce ✱  • Piselli e carote ✱ • Frutta Fresca di Stagione	• <u>Fusilli</u> con pesto di zucchine • Filetti di <u>merluzzo</u> con ✱ <u>pomodorini</u> e  OLIVE • Spinaci all'olio ✱ • Frutta e verdura di stagione	• <u>Fusilli</u> peperoni e <u>ricotta</u> • <u>Frittatina</u> alle erbe • Fagiolini alla mentuccia ✱ • Frutta Fresca di Stagione
NOTA BENE: ✓ Condimento Olio Extra Vergine d'Oliva a Km zero; ✓ Gli alimenti scritti in Maiuscolo sono a Km zero o Bio.		✱ Alimento congelato o surgelato o presente nella preparazione ✓ <u>Gli alimenti sottolineati sono allergeni o ne possono prevedere la presenza secondo allegato II Reg UE 1169/2011.</u>  Cottura in forno		
Menù redatto dal Dott. Giuseppe Spadaccino, Ordine Nazionale dei Biologi Albo Professionale n. 059488 SEZ. A				

SPUNTINO META' MATTINA SCUOLA INFANZIA	
CIAMBELLONE	Una fetta
DOLCI FATTI DALLA CUOCA	Una porzione
PANE E OLIO	30 g pane con 1 cucchiaino olio
PANE E MARMELLATA	30 g pane con 1 cucchiaino marmellata

CIAMBELLONE	Una fetta
DOLCI FATTI DALLA CUOCA	Una porzione
PANE E OLIO	30 g pane con 1 cucchiaino olio
PANE E MARMELLATA	30 g pane con 1 cucchiaino marmellata