



# Menù Autunno/Inverno A.S 2024/25 NIDO



## SETTIMANE

## LUNEDI

## MARTEDI

## MERCOLEDI

## GIOVEDI

## VENERDI



Sett.  
dal 02/09  
al 06/09

1°



Spaghetti pomodoro e basilico  
Prosciutto cotto  
Insalata di cetrioli

Pasta al pesto  
Filetto di merluzzo in crosta di mais  
Fagiolini all'olio

Crema di piselli con pastina  
Piadina con formaggio fresco  
Insalata di pomodori

Pasta olio e parmigiano  
Frittatina  
Zucchine gratinate  
Gelato

Risotto all'ortolana  
Straccetti di tacchino agli aromi  
Insalata  
Frutta fresca e grissini



Sett.  
dal 09/09  
al 13/09

2°



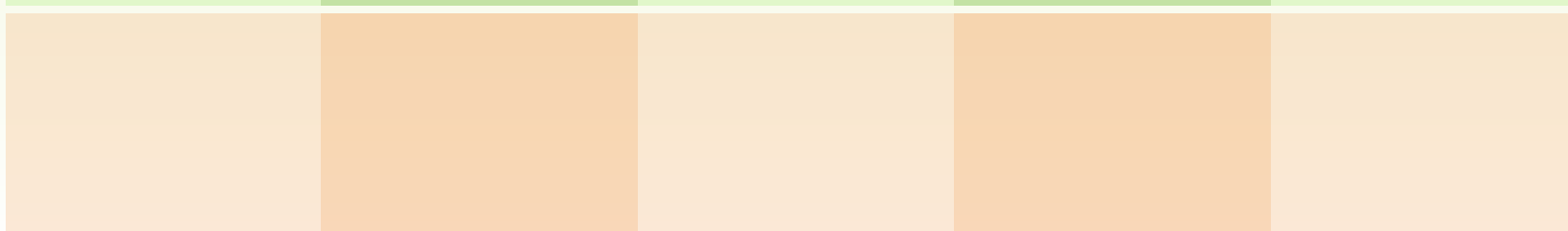
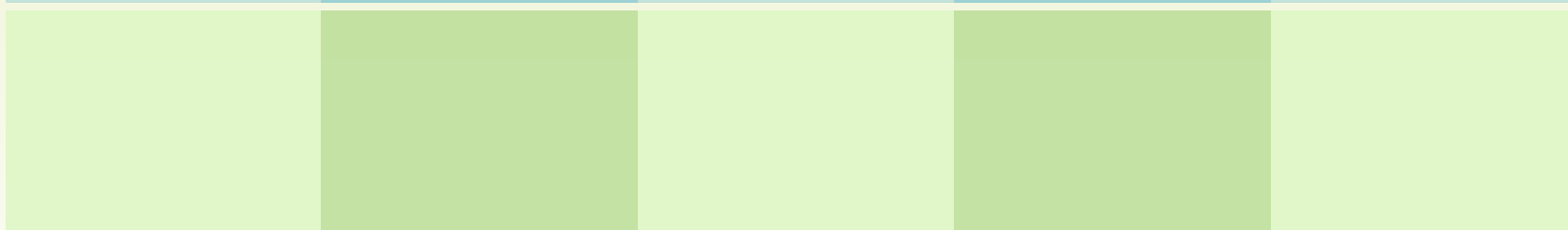
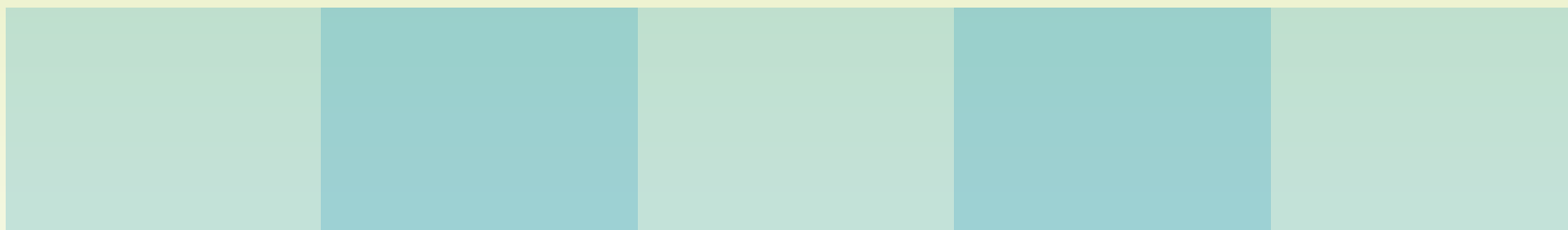
Passato di verdura con lenticchie e pastina  
Bis di formaggi  
Insalata di pomodori  
Yogurt alla frutta

Risotto in crema di zucchine  
Arista al latte  
Insalata mista  
Torta al limone

Pasta al pomodoro  
Hamburger di pesce  
Carote e cetrioli  
Frutta fresca e crackers

Pastina in brodo vegetale  
Cosce di pollo al forno  
Patate al forno  
Pane e olio

Pasta olio e parmigiano  
Sogliola gratinata  
Zucchine trifolate  
Frutta fresca e crackers



NOTA: Tutti i giorni sarà data frutta fresca e pane comune, 3 volte nell'arco delle settimane pane integrale. Il pesce è surgelato. Frutta e verdura possono variare rispetto al menu' per motivi di stagionalità e reperibilità



## Menù Autunno/Inverno A.S 2024/25 NIDO



### SETTIMANE

### LUNEDI

### MARTEDI

### MERCOLEDI

### GIOVEDI

### VENERDI



Pasta olio e parmigiano  
Filetti di merluzzo in  
crosta di mandorle  
Bastoncini di zucchine  
gratinati  
Gelato

Pinzimonio di verdura  
Tagliatelle al ragù di  
carne  
Patate al forno  
Frutta fresca e grissini

Passato di verdura  
con ceci e farro  
Pizza margherita  
Insalata di cetrioli  
Yogurt alla frutta

Pasta al pomodoro  
fresco  
Pollo alla cacciatora  
Fagiolini all'olio  
Parmigiano con  
pane

Pasta in crema di  
zucchine  
Polpettone di pesce con  
maionese vegetale  
Insalata di pomodori  
Banana

Pasta integrale  
pomodoro e basilico  
Cotoletta di pollo  
Spinaci filanti  
Frutta fresca e crackers

Risotto allo zafferano  
Hamburger di pesce  
con maionese vegetale  
Pinzimonio di verdure  
Yogurt alla frutta

Spaghetti al pesto  
Bocconcini di tacchino  
panati  
Insalata  
Focaccia all'olio

Pasta olio e parmigiano  
Polpettine di fagioli  
con salsa rossa  
Insalata di pomodori  
Macedonia di frutta

Pasta all'ortolana  
Frittata con patate  
Melanzane trifolate  
Torta margherita

Passato di lenticchie e  
orzo  
Piadina con stracchino  
Insalata mista  
Frutta fresca e pane

Pasta alla pizzaiola  
Svizzera di carne  
Fagiolini all'olio  
Fette biscottate con  
marmellata

Pasta olio e parmigiano  
Cotoletta di platessa  
Insalata di pomodori  
Latte e biscotti

Pinzimonio di verdure  
Ravioli burro e salvia  
Verdure gratinate  
Frutta fresca e grissini

Pasta al pesto rosso  
Rosticciata di pesce  
Insalata di carote e  
finocchi  
Taralli

Pasta in crema di  
zucchine e noci  
Ovetto Strapazzato  
Carote julienne  
Yogurt alla frutta

Pastina in brodo di carne  
Straccetti di pollo in  
crosta di mais e sesamo  
Contorno tricolore  
Frutta fresca e grissini

Pasta al ragù di carne  
Polpette di zucchine  
Insalata di finocchi  
Ciambella al cacao

Risotto alla parmigiano  
Merluzzo in crosta di  
mais  
Insalata con frutta secca  
Pizza rossa

Crema di piselli con  
pastina  
Involtini di carne  
Carote all'olio  
Frutta fresca e pane

Spaghetti olio e  
parmigiano  
Merluzzo gratinato  
Finocchi a julienne  
Banana

Pasta integrale al  
pomodoro  
Bocconcini di pollo  
cremosi  
Carote filanger  
Latte e biscotti

Passato di verdura con  
riso  
Sogliola gratinata  
Patate al forno  
Taralli

Pinzimonio di verdura  
Lasagna al ragù di  
lenticchie  
Verdure gratinate  
Fette biscottate con  
marmellata

Pasta al pesto  
Bis di formaggi  
Insalata mista con  
frutta secca  
Frutta fresca e crackers

NOTA: Tutti i giorni sarà data frutta fresca e pane comune, 3 volte nell'arco delle settimane pane integrale. Il pesce è surgelato.  
Frutta e verdura possono variare rispetto al menu' per motivi di stagionalità e reperibilità



SETTIMANE

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI



Sett.  
dal 21/10  
al 25/10

6°



Pasta integrale al pomodoro  
Scaloppina di maiale al limone  
Spinaci filanti  
Yogurt alla frutta

Risotto in crema di piselli  
Crocchette di formaggio  
Finocchi a spicchi  
Frutta fresca e schiacciatina

Pasta olio e parmigiano  
Ovetto strapazzato  
Carote a julienne  
Focaccia al rosmarino

Pasta in salsa rosa  
Bocconcini di pollo cremosi  
Insalata con frutta secca  
Frutta fresca e pane

Pastina in brodo vegetale  
Cotoletta di platessa  
Purè di patate  
Fette biscottate con ricotta e cioccolato



Sett.  
dal 28/10  
al 01/11

7°



Pasta alla pizzaiola  
Merluzzo in crosta di mandorle  
Insalata mista  
Taralli

Pasta olio e parmigiano  
Polpette di carne al pomodoro  
Cavolfiore al forno  
Yogurt alla frutta

Passato di verdura con lenticchie e farro  
Piadipizza  
Cavolo cappuccio a julienne  
Frutta fresca e crackers

**MENU' DI HALLOWEN**

**FESTA**



Sett.  
dal 04/11  
al 08/11

8°



Pasta olio e parmigiano  
Hamburger di carne con salsa rossa e insalata  
Banana

Spaghetti al pomodoro  
Merluzzo in crosta di cereali  
Zucchine gratinate  
Yogurt alla frutta

Risotto in crema di zucca  
Crocchette di ceci  
Insalata mista con frutta secca  
Frutta fresca e grissini

Pastina in brodo vegetale  
Polpette di pesce  
Patate al forno  
Pizza rossa

Pinzimonio di verdura  
Ravioli burro e salvia  
Verdure gratinate  
Latte e cereali



Sett.  
dal 11/11  
al 15/11

1°

Pasta alla pizzaiola  
Merluzzo in crosta di mais  
Insalata di cavolo cappuccio con noci  
Frutta fresca e pane

Crema di carote con fagioli e orzo  
Focaccia con prosciutto cotto  
Insalata mista  
Latte e biscotti

Pasta olio e parmigiano  
Cotoletta di platessa  
Fagiolini all'olio  
Torta di mele

Gnocchetti sardi al pomodoro  
Formaggio fresco  
Pinzimonio di verdure  
Frutta fresca e crackers

Pasta integrale al pomodoro  
Straccetti di tacchino alle erbe aromatiche  
Broccolo gratinato  
Taralli



Sett.  
dal 18/11  
al 22/11

2°



Pasta in salsa rosa  
Bocconcini di pollo panati con sesamo  
Cavolfiore al forno  
Yogurt alla frutta

Pinzimonio di verdure  
Passatelli in brodo vegetale  
Patate al forno  
Macedonia di frutta

Pasta all'ortolana  
Svizzera di carne  
Insalata con frutta secca  
Fette biscottate con marmellata

Risotto allo zafferano  
Merluzzo in crosta di mais e sesamo  
Insalata di finocchi  
Banana

Passato di ceci con pastina  
Muffin di verdura  
Carote filanger  
Pizza rossa





## Menù Autunno/Inverno A.S 2024/25 NIDO



### SETTIMANE

### LUNEDI

### MARTEDI

### MERCOLEDI

### GIOVEDI

### VENERDI



Sett.  
dal 25/11  
al 29/11

3°



Risotto in crema di carote  
Arrostito di tacchino  
Spinaci filanti  
Spremuta di arance e crackers

Crema di piselli e carote con pastina  
Pizza margherita  
Insalata mista c/fr secca  
Yogurt alla frutta

Pasta integrale al pomodoro  
Bocconcini di merluzzo panati  
Fagiolini all'olio  
Frutta fresca e pane

Pastina in brodo di carne  
Polpettone di pollo in crema di carote  
Patate al forno  
Fette biscottate e marmellata

Pasta olio e parmigiano  
Bis di formaggi  
Finocchi a julienne  
Focaccia all'olio



Sett.  
dal 01/12  
al 06/12

4°



Pasta all'ortolana  
Platessa in crosta di mais e sesamo  
Bastoncini di zucchine  
Taralli

Pasta olio e parmigiano  
Polpette di fagioli c/salsa rossa  
Insalata con frutta secca  
Frutta fresca e grissinoni

Pasta in salsa rosa  
Ovetto strapazzato  
Finocchi a julienne  
Banana Bread

Pasta al pomodoro  
Sogliola in crosta di cereali  
Cavolfiore gratinato  
Frutta fresca e pane

Passato di verdura con farro  
Hamburger di carne  
Pure di patate e zucca  
Yogurt alla frutta



Sett.  
dal 09/12  
al 13/12

5°



Pasta olio e parmigiano  
Bis di formaggi  
Insalata mista  
Banana

Pastina in brodo di carne  
Scaloppina di pollo al limone  
Patate al forno  
Torta di fagioli

Pasta al pomodoro  
Cotoletta di platessa  
Fagiolini all'olio  
Latte e biscotti

Risotto allo zafferano  
Prosciutto cotto  
Insalata di cavolo cappuccio e noci  
Frutta fresca e schiacciata

Pinzimonio di Verdure  
Tortelli burro e salvia  
Verdure gratinate  
Taralli



Sett.  
dal 16/12  
al 20/12

6°

Pasta integrale al pomodoro  
Sogliola panata  
Insalata  
Fette biscottate con marmellata

Pastina in brodo di carne  
Bocconcini di tacchino alle mandorle  
Purè di patate  
Pizza rossa

Passato di verdura c/ lenticchie c/orzo  
Piadina con formaggio fresco  
Finocchi a julienne  
Frutta fresca e pane

Pasta al ragù di carne  
Crocchetta di verdure  
Carote filanger  
Spremuta di arance e grissini

Pasta olio e parmigiano  
Filetto di merluzzo gratinato  
Cavolfiore al forno  
Latte e cereali



Sett.  
dal 23/12  
al 27/12

7°



**MENU  
DI  
NATALE**

**FESTA**

**FESTA**

**FESTA**

**FESTA**



NOTA: Tutti i giorni sarà data frutta fresca e pane comune, 3 volte nell'arco delle settimane pane integrale. Il pesce è surgelato. Frutta e verdura possono variare rispetto al menu' per motivi di stagionalità e reperibilità



## Menù Autunno/Inverno A.S 2024/25 NIDO



SETTIMANE

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI



Sett.  
dal 30/12  
al 03/01

8°



**FESTA**

**FESTA**

**FESTA**

**FESTA**

**FESTA**

Sett.  
dal 06/01  
al 10/01

1°



Chicche di patate al pomodoro  
Merluzzo in crosta di mais e sesamo  
Erbette gratinate  
Frutta fresca e grissini

Pasta al ragù di carne  
Crocchette di verdura  
Carote filanger  
Latte e biscotti

Pasta olio e parmigiano  
Polpettine di fagioli con salsa rossa  
Insalata  
Focaccia al rosmarino

Pasta al pomodoro  
Polpette di pesce  
Pinzimonio di verdure  
Macedonia di frutta fresca e secca

Passato di verdura c/riso  
Coscia di pollo alla cacciatora  
Patate al forno  
Fette biscottate con marmellata

Sett.  
dal 13/01  
al 17/01

2°



Pasta all'ortolana  
Svizzera di carne  
Broccolo gratinato  
Banana

Pinzimonio di Verdure  
Ravioli burro e salvia  
Verdure gratinate  
Pane e pr cotto

Pasta integrale al pomodoro  
Bocconcini di maiale cremosi  
Carote e cavolo cappuccio a julienne  
Yogurt alla frutta

Pasta olio e parmigiano  
Sogliola gratinata  
Zucchine al forno  
Torta all'arancia e mandorle

Passato di lenticchie e orzo  
Pizza margherita  
Insalata  
Frutta fresca e crackers

Sett.  
dal 20/01  
al 24/01

3°

Pasta olio e parmigiano  
Ovetto strapazzato  
Carote julienne  
Latte e biscotti

Pastina in brodo di carne  
Straccetti di pollo in crosta di mais e sesamo  
Contorno tricolore  
Pizza rossa

Pasta al ragù di pesce  
Muffin di verdure  
Insalata di finocchi  
Frutta fresca e grissini

Spaghetti al pomodoro  
Cotoletta di pollo  
Verza croccante  
Brownie di fagioli al cioccolato

Risotto allo zafferano  
Hamburger di pesce  
Insalata con frutta secca  
Frutta fresca e pane

Sett.  
dal 27/01  
al 31/01

4°



Pasta alla pizzaiola  
Petto di pollo alla griglia  
Finocchi a julienne  
Frutta fresca e grissini

Risotto in rema di zucchine  
Merluzzo in crosta di mais  
Insalata verde con frutta secca  
Fette biscottate con cioccolato e ricotta

Passato di ceci con pastina  
Crocchette di formaggi  
Carote filanger  
Yogurt alla frutta

Pinzimonio di verdura  
Cappelletti al ragù di carne  
Verdure gratinate  
Yogurt alla frutta

Pastina in brodo vegetale  
Cotoletta di platessa  
Purè di patate e cavolfiore  
Spremuta di arance e pane

NOTA: Tutti i giorni sarà data frutta fresca e pane comune, 3 volte nell'arco delle settimane pane integrale. Il pesce è surgelato. Frutta e verdura possono variare rispetto al menu' per motivi di stagionalità e reperibilità



## Menù Autunno/Inverno A.S 2024/25 NIDO



### SETTIMANE

### LUNEDI

### MARTEDI

### MERCOLEDI

### GIOVEDI

### VENERDI



Sett.  
dal 03/02  
al 07/02

5°



Spaghetti al pomodoro  
Bocconcini di merluzzo  
panati  
Broccolo gratinato  
Yogurt alla frutta

Pasta alla pizzaiola  
Frittata del buongustaio  
Carote a julienne  
Macedonia di frutta

Pasta all'ortolana  
Hamburger di pesce  
Insalata di finocchi  
Latte e cereali

Pastina in brodo  
di carne  
Spezzatino di carne  
Patate al vapore  
Muffin con carote e  
mandorle

Passato di fagioli con  
farro  
Focaccia con formaggio  
stagionato  
Insalata mista  
Frutta fresca e pane

Sett.  
dal 10/02  
al 14/02

6°



Risotto  
allo zafferano  
Platessa in crosta di  
mais e sesamo  
Spinaci filanti  
Banana

Pasta in salsa rosa  
Polpette di pollo  
Insalata con frutta secca  
Pizza rossa

Pasta olio e parmigiano  
Frittata con patate  
Finocchi a julienne  
Frutta fresca e grissini

Passato di verdura con  
ceci e farro  
Piadina con prosciutto  
cotto  
Carote filanger  
Latte e biscotti

Pasta integrale al  
pomodoro  
Filetto di platessa  
gratinato  
Zucchine al forno  
Taralli

Sett.  
dal 17/02  
al 21/02

7°



Pastina in brodo di  
carne  
Scaloppina al limone  
Patate al forno  
Spremuta di arance e  
crackers

Pasta olio e parmigiano  
Merluzzo in crosta di  
cereali  
Verza croccante  
Yogurt alla frutta

Pasta pesto rosso  
Hamburger di carne  
con salsa rossa e  
insalata  
Focaccia all'olio

Risotto in crema di  
piselli  
Crocchette di formaggi  
Finocchi a julienne  
Gelato

Pasta al ragù di pesce  
Muffin di verdura  
Pinzimonio di verdura  
Banana

Sett.  
dal 24/02  
al 28/02

8°

Pasta integrale al  
pomodoro  
Hamburger  
di pesce con maionese  
vegetale  
Carote julienne  
Latte e cereali

Pastina in brodo di carne  
Bocconcini di tacchino  
panati  
Purè di patate  
Biscotti di mele

Passato di verdura con  
lenticchie e orzo  
Pizza margherita  
Insalata di cavolo  
cappuccio  
Frutta fresca e grissini

Pasta al ragù di carne  
Polpette di zucchini  
Insalata  
Taralli

Spaghetti al pesto  
Cotoletta di  
platessa  
Fagiolini all'olio  
Frutta fresca e pane

NOTA: Tutti i giorni sarà data frutta fresca e pane comune, 3 volte nell'arco delle settimane pane integrale. Il pesce è surgelato. Frutta e verdura possono variare rispetto al menu' per motivi di stagionalità e reperibilità