



# Menù Inverno A.S 2019/20 NIDO



## SETTIMANE

## LUNEDI

## MARTEDI

## MERCOLEDI

## GIOVEDI

## VENERDI



Sett.  
dal 10/02  
all'14/02

1°

Crema di piselli c/pastina  
Svizzera di carne  
Insalata di cavolo  
cappuccio  
Yogurt alla frutta

Pasta al pomodoro  
Merluzzo in crosta di mais  
Carote a rondelle  
Banana

Pinzimonio invernale  
Tortelli c/ricotta e spinaci  
Verdure gratinate  
Frutta fresca e grissini

Pastina in brodo vegetale  
Pesce al forno  
con patate  
Latte e biscotti

Pasta al pesto  
Formaggio stagionato  
Insalata  
Focaccia all'olio



Sett.  
dal 17/02  
al 21/02

2°

Pasta alla pizzaiola  
Frittata con patate  
Fagiolini all'olio  
Pane c/marmellata

Passato di verdura e ceci  
c/riso  
Cotoletta di carne al forno  
Insalata  
Yogurt alla frutta

Pastina in brodo vegetale  
Halibut in crosta di  
cereali e semi oleosi  
Contorno tricolore  
Frutta fresca

**MENU ' DI  
CARNEVALE A  
SORPRESA**

Pasta olio e parmigiano  
Merluzzo c/pomodoro  
fresco  
Insalata di finocchi  
Latte e cereali



Sett.  
dal 24/02  
al 28/02

3°

Pasta al ragù di carne  
Muffin di verdure  
Insalata con frutta  
secca  
Pizza rossa

Pastina in brodo vegetale  
Sogliola alla mugnaia  
Patate al forno  
Latte e biscotti

Passato di fagioli c/  
orzo  
Pizza margherita  
Carote filanger  
Fette biscottate e miele

Pasta olio e parmigiano  
Bocconcini di tacchino  
agli aromi  
Insalata di finocchi  
Frutta fresca e crackers

Risotto all'ortolana  
Hamburger di pesce  
Broccoli gratinati  
Pane e formaggio



Sett.  
dal 2/03  
al 6/03

4°

Pastina in brodo  
vegetale  
Polpettine di pesce  
Purè di patate  
Yogurt alla frutta

Pasta al pesto rosso  
Bis di formaggi  
Pinzimonio di carote  
Torta di mele e the

Risotto alla parmigiana  
Merluzzo gratinato  
Insalata di finocchi c/  
arance  
Latte con biscotti

Pasta integrale al pomodoro  
Straccetti di pollo panati  
Insalata verde  
Frutta fresca

Vellutata di cavolfiore e  
lenticchie c/pastina  
Ovetto strapazzato  
Fagiolini all'olio  
Spremuta di arance/e  
crackers



Sett.  
dal 9/03  
al 13/03

5°

Pasta all'olio e  
parmigiano  
Halibut in crosta di  
cereali e semi oleosi  
Insalata mista  
Gelato

Pinzimonio invernale  
Tagliatelle al ragù di  
carne  
Verdure gratinate  
Frutta fresca e grissini

Pastina in brodo di  
carne  
Polpettine di carne al  
pomodoro  
Patate all'olio  
Pane e marmellata

Passato di verdura e ceci  
c/ farro  
Piadina con formaggio  
fresco  
Carote julienne  
Yogurt alla frutta

Pasta con salsa rosa  
Cotoletta di platessa  
Finocchi a spicchi  
Frutta fresca



NOTA: Tutti i giorni sarà data frutta fresca e pane comune, 2 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