

A decorrere dal 01.10.2016

GIORNO DELLA SETTIMANA	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI	Risotto con parmigiano Frittata Verdure di stagione (a rotazione pomodori o insalata o spinaci o carote) Pane Frutta di stagione	Pasta con minestrone di verdure Prosciutto cotto Verdure di stagione (a rotazione pomodori o insalata o spinaci o carote) Pane Yogurt alla frutta Frutta di stagione	Pasta e legumi Uovo in frittata Verdure di stagione (a rotazione pomodori o insalata o spinaci o zucchine) Pane Budino preparato fresco alla vaniglia o cioccolato	Riso con minestrone di verdure Fusi di pollo Piselli Pane Frutta di stagione
MARTEDI	Pasta al tonno Cotoleta di pollo patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato di patate , prosciutto e formaggio Verdure di stagione (a rotazione pomodori o insalata o spinaci) Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo al forno Purea di patate Pane Frutta di stagione	Pasta al forno Frittata Purea di patate Pane Frutta di stagione
MERCOLEDI	Pasta e piselli Filetto di merluzzo impanato Piselli Pane Frutta di stagione	Pasta e patate Fusi di pollo al forno Verdure di stagione (a rotazione pomodori o insalata o spinaci o zucchine) Pane Frutta di stagione	Pasta e ceci Filetto di merluzzo gratinato al forno Verdure di stagione (a rotazione pomodori o insalata o spinaci o carote) Pane Frutta di stagione	Pasta con fagioli Bastoncini di merluzzo al forno (a rotazione Insalata o spinaci o zucchine) Pane Frutta di stagione
GIOVEDI	Pasta al pomodoro Hamburger di vitello alla piastra Verdure di stagione (a rotazione pomodori o insalata o spinaci) Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Cotoleta di Tacchino Verdure di stagione (a rotazione pomodori o insalata o piselli o patate) Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpettone di vitello patate al forno Pane Yogurt alla frutta Frutta di stagione
VENERDI	Pastina in brodo vegetale Crocchette di pesce Verdure di stagione(a rotazione pomodori o insalata o spinaci o carote) Pane Budino preparato fresco alla vaniglia o cioccolato	Pasta con fagioli Mozzarella Piselli Pane Trancio di torta alla frutta (prodotto fresco)	Pasta al tonno Crocchette di pesce Verdure di stagione (a rotazione pomodori o insalata o spinaci o carote) Pane Frutta di stagione	Pasta con lenticchie Mozzarella o formaggio grana – parmigiano) Verdure di stagione (a rotazione pomodori o insalata o spinaci o carote) Pane Frutta di stagione

M
e
n
ù
m
e
n
s
i
e

Note

Il menù ha un apporto calorico diversificato a seconda delle fasce di età:

- bambini da 18 a 36 mesi di età: KCAL 900 - 1200 / giorno
- bambini da 3 a 6 anni di età: KCAL 1400 - 1800 / giorno
- bambini da 6 a 10 anni di età: KCAL 1700 - 2000 / giorno
- bambini da 11 a 14 anni di età: KCAL 2000 - 2400 / giorno