



**MENU' ASILI E MATERNE**  
**MENU'DI INVERNO      DAL 22 gennaio al 16 febbraio 2024**

	<b>PRIMA SETTIMANA</b> dal 22 al 26 gennaio	<b>SECONDA SETTIMANA</b> dal 29 gennaio al 02 febbraio	<b>TERZA SETTIMANA</b> dal 05 al 09 febbraio	<b>QUARTA SETTIMANA</b> dal 12 al 16 febbraio
<b>LUNEDI'</b>	risotto giallo                    2,3 formaggio fresco spalmafresco 2 carote in insalata frutta	pasta integrale con zucchine 1 scaloppina di lonza al limone 1 pure                                    2 frutta	pasta al pesto                    1,2,3,5 petto di pollo al forno fagiolini* in insalata frutta	risotto e verdure(riso integrale,2,3 arrosto di tacchino spinaci * frutta
<b>MARTEDI'</b>	pasta olio e grana                1, 2,3 cuore di nasello *gratinato 1, 4 fagiolini al vapore budino vaniglia                    2	passato di verdure* con orzo 1 filetto limanda*gratinata 1 4 spinaci * budino cioccolato                2	crema di fagioli con pasta 1  zucchine yogurt                                    2	lasagne (piatto unico) 1,2,3 (per ragu solo carne di manzo) zucchine yogurt                                    2
<b>MERCOLEDI'</b>	pastina in brodo                    1 polpettine di manzo                1,2 pure frutta	risotto alla zucca                2 frittata con spinaci* fagiolini* al vapore frutta	risotto alla parmigiana        2,3 nasello alla mugnaia 4 erbette * frutta	passato di verdure* con farro 1 formaggio ricotta purè 2 frutta
<b>GIOVEDI'</b>	pasta al pesto tortino patate e piselli 3,7 zucchine yogurt	gnocchetti di patate al pomodoro 1 lenticchie in umido zucchine yogurt                                    2	ravioli magro olio e salvia 1,2,3 mozzarella 2 carote e mais frutta	pasta integrale al pomodoro 1 frittata con zucchine                ,3 carote* al vapore budino                                    2
<b>VENERDI'</b>	passato di verdura e legumicon pasta 1 frittata con formaggio 3, 2 spinaci* frutta	pizza margherita                    1,2 fettina di prosciutto cotto carote* al vapore frutta	crema di carote con farro 1 polpettine di vitello al forno 1,2, patate al forno budino                                    2	pasta olio salvia e grana        1,2,3 cuore di nasello* gratinato 1,4 fagiolini* frutta

\* alimento surgelato all'origine

allergeni: 1= glutine, 2 latte e derivati, 3 uova e derivati, 4 pesce, 5 frutta secca in guscio  
 nelle preparazioni di cucina viene utilizzato solo brodo vegetale fresco