



Menù Nido

	<i>data</i>	<i>Primi piatti</i>	<i>Secondi piatti</i>	<i>Contorni</i>	<i>pane</i>	<i>Merende</i>
LUN	09/09/2024	risotto allo zafferano	merluzzo coi cereali	verdura cruda di stagione	pane integrale	frutta e crackers
MAR	10/09/2024	pinzimonio	pasta all'uovo al ragù di carni bianche	patate al forno	pane	grissini e marmellata
MER	11/09/2024	pasta olio e parmigiano	burger di platessa	verdura cruda	pane	yogurt
GIO	12/09/2024	crema zucchine e piselli con orzo/farro	pizza margherita	insalata mista	///	frutta e pane
VEN	13/09/2024	pasta al pesto genovese	frittata di verdure	verdura gratinata	pane	gelato
LUN	16/09/2024	pasta olio e parmigiano	merluzzo al pomodoro	verdura cruda	pane	grissini e frutta
MAR	17/09/2024	pasta e fagioli in brodo	formaggio	verdura cruda	pane	focaccia al rosmarino
MER	18/09/2024	pasta al pesto rosso	crocchette di verdura	verdura gratinata	pane	pane + mousse alla ricotta
GIO	19/09/2024	pasta pomodoro e basilico	pollo alla piastra/forno	verdura cotta e patate	pane	yogurt
VEN	20/09/2024	risotto con zucchine	svizzera di bovino	verdura cruda	pane	crackers e frutta
LUN	23/09/2024	risotto alla parmigiana	platessa in crosta di cereali	verdura cruda	pane	grissini e frutta
MAR	24/09/2024	antipasto:pinzimonio	ravioli burro e salvia	patate al forno	pane	latte e biscotti
MER	25/09/2024	pasta all'ortolana	bocconcini di pollo alle erbe	verdura gratinata	pane integrale	yogurt
GIO	26/09/2024	pasta al pomodoro	halibut gratinato	verdura cruda di stagione	pane	pizza al pomodoro
VEN	27/09/2024	crema di ceci con pastina	crocchette di ricotta	verdura cruda	pane	frutta e pane

Prodotti biologici : pasta di semola , pasta secca all'uovo, riso, cereali in chicco, carne di bovino, passata di pomodoro , uova pastorizzate, frutta , verdura, legumi, latte, yogurt, biscotti, crackers, grissini e marmellata;

Prodotti dop/igp :parmigiano reggiano, grana padano, squacquerone, prosciutto crudo e bresaola.

Come merenda della mattina verrà servita frutta fresca di stagione.


Menù Nido

	<i>data</i>	<i>Primi piatti</i>	<i>Secondi piatti</i>	<i>Contorni</i>	<i>pane</i>	<i>Merende</i>
LUN	30/09/2024	pasta con pesto rosso	scaloppina di tacchino al limone	verdura cotta	pane	pane con olio
MAR	01/10/2024	risotto con zucchine	formaggio	verdura cruda	piadina	frutta e grissini
MER	02/10/2024	pasta pomodoro e piselli	sformato di verdura	verdura cruda	pane	torta e karkadè
GIO	03/10/2024	pasta olio e parmigiano	platessa gratinata	verdura cotta e patate	pane	latte e cornflakes
VEN	04/10/2024	orzotto alle verdure	coscia di pollo al forno	verdura cruda	pane	frutta e crackers
LUN	07/10/2024	pasta al pomodoro	svizzera di carni bianche	verdura gratinata	pane	gelato
MAR	08/10/2024	pasta con melanzane	crocchette di limanda	verdura cruda	pane	pane e frutta
MER	09/10/2024	passato di verdura e legumi con pastina/orzo/farro	pizza margherita	verdura cruda	///	yogurt
GIO	10/10/2024	antipasto:pinzimonio	pasta di semola pasticcata al ragù di bovino	patate e verdure al forno	pane integrale	frutta e grissini
VEN	11/10/2024	risotto alla parmigiana	bocconcini di merluzzo	verdura cruda	pane	focaccia al rosmarino
LUN	14/10/2024	pasta bianca con zucchine	arista di suino	verdura cruda	pane	yogurt
MAR	15/10/2024	pasta pomodoro e basilico	polpettone di carni bianche	verdura cotta	pane	grissini e marmellata
MER	16/10/2024	riso con verdure e piselli	formaggio	pomodoro	pane	frutta e pane
GIO	17/10/2024	pasta all'olio e parmigiano	salmone gratinato	verdura cruda	pane	pane + mousse alla ricotta
VEN	18/10/2024	pasta con pesto genovese	tortino di verdura e legumi	verdura gratinata	pane	frutta e crackers

Prodotti biologici : pasta di semola , pasta secca all'uovo, riso, cereali in chicco, carne di bovino, passata di pomodoro , uova pastorizzate, frutta , verdura, legumi, latte, yogurt, biscotti, crakers, grissini e marmellata;

Prodotti dop/igp :parmigiano reggiano, grana padano, squacquerone, prosciutto crudo e bresaola.

Come merenda della mattina verrà servita frutta fresca di stagione.


Menù Nido

	<i>data</i>	<i>Primi piatti</i>	<i>Secondi piatti</i>	<i>Contorni</i>	<i>pane</i>	<i>Merende</i>
LUN	21/10/2024	pinzimonio	lasagna al pesto	verdura cotta	pane	frutta e grissini
MAR	22/10/2024	pasta all'ortolana	bocconcini di pollo/tacchino croccanti	verdura gratinata	pane integrale	latte e biscotti
MER	23/10/2024	pasta alla pizzaiola	polpette di limanda	contorno tricolore	pane	yogurt
GIO	24/10/2024	pasta e fagioli in brodo	frittata di verdure	verdura cruda	pane	frutta e pane
VEN	25/10/2024	risotto allo zafferano	platessa gratinata	verdura cruda	pane	pizza al pomodoro
LUN	28/10/2024	verdura cruda	risotto alla pescatora	verdura cotta	pane	frutta e crackers
MAR	29/10/2024	pasta olio e parmigiano	farinata di ceci	verdura cruda	pane	yogurt
MER	30/10/2024	pasta pomodoro e basilico	formaggio molle	verdura cruda	piadina	frutta e grissini
GIO	31/10/2024	risotto alla zucca	bocconcini di pollo alle erbe	patate e zucca al forno	pane	pane e marmellata
VEN	01/11/2024					
LUN	04/11/2024	pasta olio e parmigiano	merluzzo gratinato + finta maionese	verdura cruda	pane	focaccia al rosmarino
MAR	05/11/2024	passato di verdura e legumi con pastina/orzo/farro	pizza margherita	verdura cruda	///	frutta e grissini
MER	06/11/2024	pinzimonio	pasta all'uovo al ragù di bovino	patate al forno	pane	yogurt
GIO	07/11/2024	risotto alla parmigiana	coscia di pollo al forno	verdura cotta	pane	pane all'olio
VEN	08/11/2024	pasta alla pizzaiola	crocchette di limanda	verdura cotta	pane	frutta e crackers

menù di Halloween

Prodotti biologici : pasta di semola , pasta secca all'uovo, riso, cereali in chicco, carne di bovino, passata di pomodoro , uova pastorizzate, frutta , verdura, legumi, latte, yogurt, biscotti, crakers, grissini e marmellata;

Prodotti dop/igp :parmigiano reggiano, grana padano, squacquerone, prosciutto crudo e bresaola.

Come merenda della mattina verrà servita frutta fresca di stagione.



Menù Nido

data		Primi piatti	Secondi piatti	Contorni	pane	Merende
LUN	11/11/2024	riso all'olio	spezzatino di bovino al sugo	verdura cotta	pane	frutta e grissini
MAR	12/11/2024	pasta con pesto rosso	bocconcini di pollo/tacchino al forno	verdura cruda di stagione	pane integrale	cioccorlotto con karkadè
MER	13/11/2024	pinzimonio	passatelli in brodo (piatto unico)	patate e verdure	pane	yogurt
GIO	14/11/2024	pasta alle erbe aromatiche	sformato di verdure e legumi	verdura cotta	pane	latte e cornflakes
VEN	15/11/2024	pasta al pomodoro	burger di platessa/ pesce azzurro a rotazione in alcune scuole	verdura cruda	pane	frutta e pane
LUN	18/11/2024	passato di verdura e legumi con pastina/orzo/farro	pizza margherita	verdura cruda	pane	yogurt
MAR	19/11/2024	pasta olio e parmigiano	cotoletta di limanda	verdura cotta	pane	gelato
MER	20/11/2024	pasta al pomodoro	crocchette di ricotta	insalata mista e mandorle	pane	frutta e crackers
GIO	21/11/2024	crema di zucca con pastina/orzo/farro	halibut con cereali	verdura cruda	pane	pizza al pomodoro
VEN	22/11/2024	risotto con crema vegetale	polpettone di carni bianche	verdura cotta	pane	frutta e grissini
LUN	25/11/2024	pasta alla pizzaiola	fettina di pollo alla piastra/forno	verdura cruda	pane integarle	frutta e pane
MAR	26/11/2024	risotto allo zafferano	frittata con verdure	verdura cruda	pane	pane + mousse alla ricotta
MER	27/11/2024	pasta e fagioli in brodo	formaggio	verdura gratinata	piadina	grissini e frutta
GIO	28/11/2024	verdura filanger	lasagna alla bolognese	verdura cotta	pane	yogurt
VEN	29/11/2024	pasta olio e parmigiano	seppia al sugo	contorno tricolore	pane	focaccia al rosmarino

menù dell' Adriatico



Prodotti biologici : pasta di semola , pasta secca all'uovo, riso, cereali in chicco, carne di bovino, passata di pomodoro , uova pastorizzate, frutta , verdura, legumi, latte, yogurt, biscotti, cracakers, grissini e marmellata;

Prodotti dop/igp :parmigiano reggiano, grana padano, squacquerone, prosciutto crudo e bresaola.

Come merenda della mattina verrà servita frutta fresca di stagione.



Menù Nido

	<i>data</i>	<i>Primi piatti</i>	<i>Secondi piatti</i>	<i>Contorni</i>	<i>pane</i>	<i>Merende</i>
LUN	02/12/2024	pasta alle erbe aromatiche	pepite di pollo	verdura cotta	pane	frutta e crackers
MAR	03/12/2024	pastina in brodo vegetale	salmone con cereali	patate	pane	yogurt
MER	04/12/2024	pasta pomodoro e piselli	crocchette di verdure	verdura cotta	pane	frutta e pane
GIO	05/12/2024	pasta aglio e olio	bocconcini di merluzzo	verdura cruda	pane	torta e karkadè
VEN	06/12/2024	passato di verdura e legumi con pastina/orzo/farro/riso	pizza margherita	insalata mista	//	grissini e marmellata
LUN	09/12/2024	pasta broccoli e mandorle	arrosto di suino	verdure cruda	pane integrale	yogurt
MAR	10/12/2024	 pasta e fagioli in brodo	tortino vegetale	verdura cruda di stagione	pane	frutta e grissini
MER	11/12/2024	pinzimonio	ravioli burro e salvia	verdura gratinata	pane	pane e olio
GIO	12/12/2024	pastina in brodo	polpettone di carni bianche	purè	pane	latte e biscotti
VEN	13/12/2024	riso al pomodoro	plattessa con cereali e frutta secca	verdura cotta	pane	frutta e crackers
LUN	16/12/2024	pasta alle erbe aromatiche	sformato di verdure e legumi	verdura cotta	pane	yogurt
MAR	17/12/2024	risotto allo zafferano	formaggio	verdura cruda	pane	latte e cornflakes
MER	18/12/2024	pasta alla pizzaiola	pesce gratinato	verdura gratinata	pane	frutta e pane
GIO	19/12/2024	 cappelletti in brodo	arrosto di tacchino	patate al forno	pane	pandoro e karkadè
VEN	20/12/2024	pasta al pomodoro	prosciutto cotto	verdura cruda	pane	frutta e crackers
LUN	23/12/2024	pasta olio e parmigiano	pesce in crosta di cereali	verdura cruda	pane	grissini e marmellata

Prodotti biologici : pasta di semola , pasta secca all'uovo, riso, cereali in chicco, carne di bovino, passata di pomodoro , uova pastorizzate, frutta , verdura, legumi, latte, yogurt, biscotti, cracakers, grissini e marmellata;

Prodotti dop/igp :parmigiano reggiano, grana padano, squacquerone, prosciutto crudo e bresaola.
Come merenda della mattina verrà servita frutta fresca di stagione.