

# Menù “ Scuola dell’Infanzia - Nido integrato Tonino Petrobelli ”

Bertipaglia di Maserà (PD) **Autunno – Inverno A.S. 2019 -2020**

<i>Menù</i>	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
<i>Prima Settimana</i>	Passato di verdure e orzo Hamburger di pollo Patate lesse	Pasta al pomodoro Formaggio Dubbiaco Spinaci	Risotto di zucca Uova (sode o frittata) Insalata	Pasta con crema di zucchini Arista di maiale Cappuccio	Pasta all’olio e grana Merluzzo al forno Carote
<i>Seconda Settimana</i>	Risotto con crema di ceci Formaggio Asiago Fagiolini	Pasta all’ortolana Arrosto di tacchino Insalata mista	Passato di verdura Pizza margherita Cappuccio	Spezzatino in umido Polenta Carote	Pasta al pomodoro e basilico Sgombro Spinaci
<i>Terza Settimana</i>	Pasta al pomodoro Arrosto di tacchino Finocchio	Crema di carote e orzo Uova (sode o frittata) Carote	Pasta all’olio e grana Polpette di ceci Insalata	Risotto di zucca Formaggio Patate al forno	Pasta con crema di zucchini Merluzzo al forno Fagiolini
<i>Quarta Settimana</i>	Risotto con crema di fagioli Formaggi misti Purè di patate	Pasta al pomodoro e basilico Prosciutto cotto Cappuccio	Crema di piselli con pastina Hamburger di pollo Cavolfiore	Passato di verdura Polpette di ceci Carote	Pasta al pomodoro Sgombro Finocchi

- Frutta e verdura di stagione (la frutta verrà proposta ai bambini **tutti** i giorni)
- Verdure cotte: surgelate o di stagione
- A pasto pane comune e acqua naturale
- Condimenti con olio extravergine di oliva
- A metà mattina e a metà pomeriggio: frutta, yogurt, fette biscottate, crackers, , grissini.
- La merenda di una mattina sarà fatta con dolci, biscotti o torte per festeggiare i compleanni della settimana.

# Menù “ Scuola dell’Infanzia - Nido integrato Tonino Petrobelli ”

Bertipaglia di Maserà (PD) Primavera – Estate A.S. 2019 -2020

<i>Menù</i>	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
<i>Prima Settimana</i>	Pasta al pesto Prosciutto cotto Cappuccino	Passato di verdura e orzo Frittata Finocchio	Pasta al pomodoro Polpette di ceci Insalata	Risotto con crema di zucchine Hamburger di pollo Carote	Pasta olio e grana Merluzzo al forno Spinaci
<i>Seconda Settimana</i>	Risotto primavera Formaggio Asiago Patate al forno	Pasta al pomodoro e basilico Arrostito di tacchino Carote	Passato di verdura Pizza margherita Melanzane	Orzotto di legumi Bresaola Pomodoro	Pasta con crema di zucchine Sgombro Insalata
<i>Terza Settimana</i>	Pasta al pomodoro Mozzarella Piselli	Passato di verdura e farro Macinato di manzo Zucchine	Pasta al pesto Polpette di ceci Pomodoro	Risotto di piselli Bocconcini di pollo al forno Finocchio	Pasta olio e grana Merluzzo al forno Carote
<i>Quarta Settimana</i>	Pasta all’ortolana Arrostito di tacchino Insalata	Risotto di legumi Formaggi misti Carote	Pasta al pomodoro e basilico Prosciutto cotto Patate al forno	Passato di verdura Frittata Pomodoro	Pasta con crema di zucchine Sgombro Finocchio

- Frutta e verdura di stagione (la frutta verrà proposta ai bambini **tutti** i giorni)
- Verdure cotte: surgelate o di stagione
- A pasto pane comune e acqua naturale
- Condimenti con olio extravergine di oliva
- A metà mattina e a metà pomeriggio: frutta, yogurt, fette biscottate, crackers, , grissini.
- La merenda di una mattina sarà fatta con dolci, biscotti o torte per festeggiare i compleanni della settimana.

# MENÙ

PRIMAVERA – ESTATE – AUTUNNO – INVERNO

Gli alimenti presenti nel nostro menù potrebbero contenere tracce di allergeni.

QUALI SONO GLI ALLERGENI?

CEREALI (orzo e farro)

UOVA e relativi prodotti

PESCE e relativi prodotti

LATTE e relativi prodotti

SEDANO e relativi prodotti

È possibile avere qualsiasi informazione su sostanze e allergeni (per ogni dubbio rivolgersi alle cuoche).