

MENU' SCUOLA MATERNA NOVAGLI AUTUNNO INVERNO 2024-2025

1 SETTIMANA	PASTA IN CREMA DI FAGIOLI CANNELINI	PIZZA MARGHERITA	PASTINA IN BRODO	PASTA AL RAGU' VEGETALE	RISO AL POMODORO
	FORMAGGI MISTI	YOGURT	HAMBURGER DI MANZO AL FORNO	ARISTA DI MAIALE ALLE MELE	COTOLETTA DI MERLUZZO AL FORNO
	CONTORNO CRUDO O COTTO DI STAGIONE				
2 SETTIMANA	PASTA AL POMODORO E RICOTTA	VELLUTATA DI VERDURE CON CROSTINI	PASTA AL PESTO LIGURE	TORTELLI DI MAGRO AL BURRO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO
	PROSCIUTTO COTTO	COTOLETTA DI POLLO AL FORNO	FORMAGGI MISTI	UOVA STRAPAZZATE	FILETTO DI MERLUZZO CON POMODORO E ORIGANO
	CONTORNO CRUDO O COTTO DI STAGIONE				
3 SETTIMANA	TORTELLINI DI CARNE IN BRODO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PIZZA MARGHERITA	PASSATO DI VERDURE	PASTA AL POMODORO
	FESA DI TACCHINO	LENTICCHIE IN UMIDO	YOGURT	BOCCONCINI DI POLLO IN UMIDO	BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO
	CONTORNO CRUDO O COTTO DI STAGIONE				
4 SETTIMANA	CREMA DI PATATE CON CROSTINI	PASTA AL PESTO LIGURE	LASAGNA ALLA BOLOGNESE	FARRO ALLA CREMA DI ZUCCA E ROSMARINO	PASTA ALL'OLIO EVO
	FETTINA DI POLLO AL LIMONE	POLPETTINE DI LEGUMI		TONNO IN OLIO EVO	FRITTATA AL FORNO CON SPINACI
	CONTORNO CRUDO O COTTO DI STAGIONE				

COME MERENDE POMERIDIANE VERRANNO PROPOSTE : FRUTTINI, CRACKER, YOGURT ALLA FRUTTA, BUDINO, TORTA...

NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI VIENE UTILIZZATO SALE IODATO ED OLIO EVO

AD OGNI PASTO VIENE FORNITO PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE

VERRANNO FORNITE ALMENO TRE TIPOLOGIE DI FRUTTA DIVERSA OGNI SETTIMANA

IN ALCUNE PREPARAZIONI POTREBBERO ESSERE UTILIZZATI PRODOTTI SURGELATI, I LEGUMI UTILIZZATI SONO PREFERIBILMENTE A PARTIRE DA PRODOTTO SECCO

MENU' PROPOSTO SU RICHIESTA DELLA COMMITTENTE