

Menù autunno-inverno (novembre-marzo) 2017-2018
Nido d'Infanzia dell'Unione dei Comuni Pian del Bruscolo

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA	V SETTIMANA
Lunedì	Gnocchetti sardi al pomodoro Frittata in brasiera Cavolfiori gratinati	Polenta o mezza penne al ragù Spinaci all'olio Carote alla julienne	Passato di verdure con pasta Fesa di tacchino arrosto Patate arrosto*	Riso con zucca gialla Coscette di pollo al forno Verdure al forno	Siracciatella in brodo vegetale Polpettine di carne e verdure o polpettone di carne e verdure Verza e patate*
Martedì	Risotto con zucca gialla Polpetta di legumi Finocchi al vapore	Passatefi in brodo vegetale Prosciutto cotto Bietole all'olio	Strozziapreti al pomodoro Polpetta di legumi Carote al vapore	Lasagne al ragù Julienne di carote Bietole all'olio	Sedani al pomodoro Hamburger di legumi Bietole all'olio
Mercoledì	Gratini in brodo di carne Straccetti di vitello Carote al vapore	Pasta all'olio Hamburger di legumi Finocchi al vapore	Pipette all'olio Frittata in brasiera Verza al vapore	Passato di verdura con pasta Polpetta di legumi Finocchi al vapore	Pipette con ragù di verdura Fesa di tacchino arrosto Finocchi al vapore
Giovedì	Farfalle con crema di spinaci Siracchino Purè di cavolo cappuccio e patate*	Risotto al pomodoro Bocconcini di grana Cavolfiori al vapore	Pennette al ragù di verdure Mozzarella Zucca gialla al forno	Mezze penne al pomodoro Fornaggi misti Purè di cavolo cappuccio e patate*	Passato di verdura con pasta Robiola Zucca al forno
Venerdì	Pennette con filetto di pesce Filetto di platessa o di merluzzo Insalata mista o Bietole all'olio	Sedani all'orfolana Coda di rospo al forno Insalata verde o Zucca al forno	Risotto al filetto di pesce in bianco Polpetta di pesce Insalata mista o Finocchi crudi o al vapore	Quadranti in brodo di pesce Filetto di halibut al vapore Insalata verde o Verdure al vapore	Riso all'olio Salmon al vapore Insalata mista o Carote al vapore
<i>Ad ogni pasto si somministrano: pane comune, pane integrale verdura e frutta di stagione</i>					
<i>* in presenza di patate si consiglia di ridurre il quantitativo di pane</i>					

REGIONE MARCHE A.S.
 AREA VASTA N.1
 DIPARTIMENTO DI PREVI
 SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI
 E DELLA NUTRIZIONE
 IL DIRETTORE
 Dott.ssa PATRIZIA MARINI

