



MENÙ NIDI 1-3 anni

MENÙ INVERNALE

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Frittata Spinaci* al grana DOP Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto di broccoletti Formaggio fresco Erbette* al forno Pane integrale e frutta di stagione	Pasta al pesto di zucchine* Frittata Piselli* Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggio fresco morbido Carote al forno Pane e frutta di stagione
Martedì	Minestra di orzo e legumi Filetti di platessa impanati MSC**non prefritti Broccoletti* all'olio Pane e frutta di stagione	Vellutata di zucca* con crostini/riso/pasta Polpette di merluzzo MSC** non prefritte Finocchi crudi o cotti Pane e frutta di stagione	Minestra di verdure* con farro e legumi Ricotta fresca Purè Pane e frutta di stagione	Pastina in brodo Filetto di limanda MSC**al forno Patate al forno o all'olio Pane e frutta di stagione
Mercoledì	Pasta all'olio Svizzere al forno/Polpette di vitellone preparate in loco Carote cotte Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Lonza agli aromi Piselli* e carote* Pane integrale Frutta di stagione	Riso al grana DOP* Petto di pollo al forno Carote al forno Pane integrale Frutta di stagione	Risotto alla zucca* Polpette di lonza preparate in loco Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Pastina in brodo vegetale Tortino di legumi (a scelta tra cannellini, ceci, lenticchie) al forno Fagiolini * Pane e frutta di stagione	Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino non prefritti Insalata Pane Frutta di stagione	Minestra di pasta e lenticchie Polpette merluzzo non prefritte Coste gratinate Pane Frutta di stagione	Pasta agli aromi Bocconcini di tacchino al forno Insalata verde Pane e frutta di stagione
Venerdì	Risotto al grana DOP Straccetti di pollo al limone Finocchi in insalata o finocchi al forno Pane integrale e frutta di stagione	Crema di ortaggi con orzo o farro Polpette di legumi Cavolfiore al forno Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e carote Hamburger di vitellone Fagiolini* Pane e frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie Polpette di verdure non prefritte Spinaci* Pane Frutta di stagione

-Il presente menù è stato elaborato in base alle "Linee guida per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ATS Monza e Brianza.

-Come condimento viene utilizzato olio extravergine di oliva

-Il pane distribuito è a ridotto contenuto di sale

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù indicato con "in alternativa" o ".../...", la singola scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, ha la facoltà di decidere quale dei due menù applicare

-* Prodotto surgelato

-** Pesca Sostenibile Certificata

-L'acronimo AQ indica Alta Qualità

- Le materie prime utilizzate sono di origine biologica



MENÙ NIDI 1-3 anni

MENÙ INVERNALE

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta olio e grana DOP Frittata con verdure Fagiolini* Pane e frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie Polpette di verdure non prefritte Broccoletti* gratinati Pane integrale e frutta di stagione	Riso al grana DOP Mozzarella Fagiolini* all'olio Pane e frutta di stagione	Pasta integrale all'ortolana* Frittata Carote cotte Pane integrale e frutta di stagione
Martedì	Pasta al pomodoro Formaggio fresco Insalata Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Frittata Carote cotte Pane Frutta di stagione	Minestra di verdure* con legumi e orzo o farro Polpette di legumi Insalata Pane e frutta di stagione	Minestra di pasta e fagioli Formaggio Insalata Pane e frutta di stagione
Mercoledì	Pastina in brodo vegetale Polpette di vitellone preparate in loco Purè Pane e Frutta di stagione	Crema di verdure Pizza margherita Pane Frutta di stagione	Pasta integrale alla crema di zucca* Petto di pollo Erbette* Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pomodoro o Filettini di merluzzo dorati o bocconcini di pesce (non prefritti) Finocchi crudi o cotti Pane integrale e frutta di stagione
Giovedì	Pasta al ragù di fagioli o lenticchie Tortino di verdure Erbette* al grana DOP Pane Frutta di stagione	Risotto alla zucca* Crescenza/stracchino o robiola Spinaci* Pane e Frutta di stagione	Pasta agli aromi Filetto di limanda MSC**(non prefritta) Carote cotte Pane integrale Frutta di stagione	Riso alla robiola Bocconcini di tacchino Spinaci* o erbette* Pane Frutta di stagione
Venerdì	Risotto agli spinaci* Filetti di platessa impanati MSC** Finocchi cotti Pane Integrale Frutta di stagione	Passato di piselli* con crostini/riso/pasta Petto di pollo Patate arrosto o all'olio Pane e frutta di stagione	Minestra di pasta e lenticchie Frittata con verdure Finocchi cotti Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di vitellone Polpette di verdure non prefritte Fagiolini* all'olio Pane Frutta di stagione

-Il presente menù è stato elaborato in base alle "Linee guida per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ATS Monza e Brianza.

-Come condimento viene utilizzato olio extravergine di oliva

-Il pane distribuito è a ridotto contenuto di sale

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù indicato con "in alternativa" o ".../...", la singola scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, ha la facoltà di decidere quale dei due menù applicare

-* Prodotto surgelato

-** Pesca Sostenibile Certificata

-L'acronimo AQ indica Alta Qualità

- Le materie prime utilizzate sono di origine biologica