

# Menù invernale 2025-2026

ASILO NIDO IL PULCINO

1^ settimana		2^ settimana		3^ settimana		4^ settimana		5^ settimana		6^ settimana	
<b>lunedì</b>	Pasta al pomodoro Emmenthal a fette Broccoli e cavolfiori Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	Pasta alla parmigiana Uovo strapazzato al pomodoro Carote ② al vapore Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	Pizza margherita Mozzarella Carote ② julienne Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	Pasta aurora Affettato di tacchino Insalata verde ② <sup>③</sup> Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP ④ Asiago DOP <b>Piselli* al pomodoro</b> ⑤ <sup>⑥</sup> Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	Pasta ai broccoli Primosale ② <sup>③</sup> Insalata verde ② <sup>③</sup> Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②					
<b>martedì</b>	Risotto zucca ② e rosmarino Frittata con mozzarella e affettato di tacchino Insalata verde ② <sup>③</sup> Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	Risotto barbabietola e crescenza <b>Merluzzo gratinato</b> Insalata ② e radicchio Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	Pasta al pomodoro e ricotta Tortino di zucca ② <sup>③</sup> Insalata tricolore Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	<b>Passato di legumi con farro</b> ⑤ <sup>⑥</sup> Petto di pollo olio e prezzemolo Patate al vapore Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	Riso al pomodoro Bocconcini di pollo al burro e salvia Carote julienne ② <sup>③</sup> Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	Passato di verdura con orzo Petto di pollo agli agrumi Patate al vapore Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②					
<b>mercoledì</b>	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP ④ <sup>⑤</sup> Arrosto di lonza alle mele e uvetta Fagiolini* al vapore Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	Crema di zucca con riso Spezzatino di tacchino in umido con piselli e carote Patate ② al forno Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	Polenta Macinata di manzo ② <sup>③</sup> <b>Piselli stufati</b> ⑤ <sup>⑥</sup> Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	Pasta con <b>ragù di merluzzo</b> ⑤ <sup>⑥</sup> Edamer ½ pz Carote e insalata ② <sup>③</sup> Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	<b>Pasta e fagioli</b> ④ <sup>⑤</sup> Millefoglie di patate e rosmarino Insalata mista ② <sup>③</sup> Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP ④ <sup>⑤</sup> <b>Tortino di ceci</b> ⑤ <sup>⑥</sup> Carote julienne ② <sup>③</sup> Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②					
<b>giovedì</b>	Mezze penne integrali al ragù vegetale Nuggets di pollo panati Carote julienne ② <sup>③</sup> Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	Pasta al ragù di manzo ② <sup>③</sup> Fontal ½ pz Carote julienne ② <sup>③</sup> Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	Risotto alla crema di radicchio Cotoletta di pollo Insalata ② e finocchi Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	Riso all'olio e Parmigiano Reggiano DOP ④ <sup>⑤</sup> Polpette di verdura Finocchi ② julienne Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	Polenta Manzo all'olio Spinaci* ② al vapore Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	Tortelli di magro al burro e salvia Polpette di manzo al sugo ½ pz Fagiolini al vapore* Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②					
<b>venerdì</b>	Pasta al pesto invernale <b>Hamburger di platessa</b> ⑤ <sup>⑥</sup> Insalata ② e mais Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	Pasta all'olio e Parmigiano reggiano DOP ④ <sup>⑤</sup> <b>Tortino di lenticchie e ricotta</b> ⑤ <sup>⑥</sup> Insalata verde ② <sup>③</sup> Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	Minestrina in brodo vegetale <b>Hamburger di limanda</b> ⑤ <sup>⑥</sup> Purè di patate Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	Pasta al pomodoro Merluzzo alla pizzaiola Carote al rosmarino ② <sup>③</sup> Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	Pasta ai formaggi <b>Polpette di trota*</b> olio e prezzemolo ⑤ <sup>⑥</sup> Finocchi julienne Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②	Risotto allo zafferano <b>Merluzzo* gratinato alla pizzaiola</b> ⑤ <sup>⑥</sup> Insalata mista ② <sup>③</sup> Frutta fresca Pane comune e <b>integrale</b> ②					

In verde le 20 giornate interamente composte da materia prima **BIOLOGICA** - ① I formati di pasta saranno a rotazione tra sedanini, mezze penne, pennette, gnocchetti sardi ② **LOCALE** km 0 oltre a quanto indicato in menù pan grattato, misto d'uovo, carne di bovino, aceto, carote, sedano, cipolla, zucchine, mele, kiwi, pere, pesche, prugne, susine, albicocche - ③ IGP - ④ DOP anche il parmigiano reggiano presente nelle preparazioni - ⑤ Ricette a base di legumi e pesce preparate interamente nel centro cottura di Flero a partire dalle materie prime - ⑥ Il pane comune ed integrale è a ridotto contenuto di sale come previsto dal DM - ⑦ Il dolce viene preparato interamente nel centro di cottura di Flero