

- ✓ Categorie di frutta servita: mele, pere, banane, arance, mandaranci, kiwi (la frutta proposta settimanalmente è di almeno tre tipologie diverse e viene servita tutti i giorni alle ore 10);
- ✓ Categorie di verdura servita: insalata, carote, radicchio, fagiolini e piselli surgelati, finocchi, zucchine, broccoli, spinacino crudo, valeriana, cavolo cappuccio, spinaci cotti, contorno di patate.
- ✓ Viene usato olio extravergine di oliva, sale iodato e pane a basso contenuto di sale.
- ✓ Tipologie di merenda servita :yogurt alla frutta , pane e marmellata, frutta fresca + 2 biscotti secchi, pane e cioccolato, budino , torta allo yogurt o biscotti fatti in casa (anche con farine integrali e mais);
- ✓ Tipologie di formaggi serviti: mozzarella, primo sale, crescenza, edamer, asiago;
- ✓ Tipologie di pesce servito: filetto di nasello, filetto di tilapia, merluzzo, seppie.

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ SETTIMANA	Tortellini di carne in brodo Piselli pane	Pasta con cavolfiore Pesce al forno Cavolo cappuccio pane	Minestra di verdura in brodo con orzo Petto di pollo agli aromi Carote crude pane	Pasta integrale al pesto Polpette di manzo al forno con pomodoro fagiolini pane	Pizza margherita fatta in casa Prosciutto cotto Insalata mista pane
2^ SETTIMANA	Pasta con ragù di lenticchie e pomodoro fagiolini pane	Brasato di manzo con polenta insalata pane	Chicche di patate al pomodoro Formaggio fresco Zucchine pane	Minestra di verdura con orzo e farro Bocconcini di tacchino alla pizzaiola Carote alla julienne Pane	Risotto di zucca Pesce al forno Torciglione crudo Pane
3^ SETTIMANA	Pasta integrale con crema di ceci e ricotta (piatto unico) Carote alla julienne Pane	Risotto al pomodoro Frittata al forno Spinaci cotti Pane	Pasta olio e parmigiano Tonno con piselli Pane	Crema di zucchine con crostini Lonza al latte finocchi crudi pane	Pizza margherita fatta in casa Prosciutto cotto Insalata mista (mais olive) pane
4^SETTIMANA	Passato di zucca con crostini Pesce al forno Carote stufate olio e salvia pane	Risotto allo zafferano Polpette di legumi Insalata Pane	Polenta pasticciata con ragù di carne (piatto unico) torciglione Pane	Spaghetti al pomodoro Rotolo di frittata al formaggio Spinaci cotti pane	Pasta ceci e lenticchie (piatto unico) fagiolini Pane

- ✓ **MENU' PRIMAVERILE SCUOLA DELL'INFANZIA FONDAZIONE "VILLA LANZI BUCELLENI" e NIDO COCCOLE&CAPRIOLE - Comune di Passirano (BS) - A.S. 2023/2024**
- ✓ Categorie di frutta servita: albicocche, kiwi, mele, pere, banane, fragole, pesche (la frutta proposta settimanalmente è di almeno tre tipologie diverse e viene servita tutti i giorni alle ore 10);
 - ✓ Categorie di verdura servita: insalata, carote, radicchio, fagiolini, broccoli, spinacino crudo, cetrioli, valeriana, cavolo cappuccio, spinaci cotti, pomodori, contorno di patate;
 - ✓ Viene usato olio extravergine di oliva, sale iodato e pane a basso contenuto di sale.
 - ✓ Tipologie di merenda servita :yogurt alla frutta , pane e marmellata, frutta fresca + 2 biscotti secchi, pane e cioccolato, budino , torta allo yogurt o biscotti fatti in casa (anche con farine integrali e mais);
 - ✓ Tipologie di formaggi serviti: mozzarella, primo sale, crescenza, edamer, asiago;
 - ✓ Tipologie di pesce servito: filetto di nasello, filetto di tilapia, merluzzo, seppie.

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ SETTIMANA	Farro olio e parmigiano Caprese con pomodori Pane	Passato di verdure con orzo Petto di pollo alla pizzaiola insalata pane	Risotto con piselli (piatto unico) Carote crude pane	Spaghetti al pomodoro Insalata di pesce Zucchine trifolate Pane	Pasta olio e parmigiano Polpette di legumi Finocchi crudi pane
2^ SETTIMANA	Crema di carote e zucchine con crostini Rotolo di Frittata con grana Insalata mista Pane	Riso freddo con mais ceci e piselli (piatto unico) Carote alla julienne pane	Pasta integrale al pesto Petto di pollo ai ferri fagiolini Pane	Farro olio e parmigiano Pesce al forno fagiolini	Pizza margherita fatta in casa con fontina Finocchi crudi pane
3^ SETTIMANA	riso alla parmigiana Mix di formaggi freschi pomodori Pane	Minestra di verdura con pasta Scaloppine di pollo Carote alla julienne Pane	Pasta al forno con ragù di carne (piatto unico) insalata Pane	Farro olio e parmigiano Pesce al forno fagiolini Pane	Pasta con ragù di lenticchie Finocchi crudi Pane
4^SETTIMANA	Risotto al pomodoro Primo sale mezza porzione e lenticchie Cetrioli Pane	Minestra di verdura Cotoletta di pollo al forno Carote alla julienne pane	Pasta olio e parmigiano Tonno con piselli insalata pane	Chicche al pesto Pesce gratinato Spinaci cotti Pane	Pizza con prosciutto cotto (piatto unico) Valeriana pane

NOTE PER IL NIDO:

LE PIETANZE CHE VERRANNO SERVITE AI BAMBINI DEL NIDO, VERRANNO PROPOSTE SECONDO MODALITA' E TEMPISTICHE CONCORDATE CON LA FAMIGLIA (SVEZZAMENTO E PRIMI INSERIMENTI CIBI); RISPETTO AL MENÙ DELL'INFANZIA, VIENE SOLO MODIFICATO IL FORMATO DELLA PASTA E IL TIPO DI SMINUZZAMENTO DEI SECONDI PIATTI.

LA PASTA DI TIPO INTEGRALE VIENE SERVITA SOLO ALL'INFANZIA.

AL NIDO IL PASTO VIENE SERVITO ALLE ORE 11, ALL'INFANZIA ALLE ORE 12.

INFANZIA E NIDO:

UNA VOLTA AL MESE VIENE SERVITO IL DOLCE PER FESTEGGIARE I COMPLEANNI (TORTA – es. crostata, torta margherita, torta vaniglia e cioccolato - O BISCOTTI FATTI IN CASA).