COMUNE DI MONZA

MENU INVERNALE Nido 1-3 anni PRIVO DI CARNE DI MAIALE



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimana 1	Risotto camillina* Montasio DOP Broccoletti* gratinati Pane integrale Frutta invernale	Fusilli all'olio Uova strapazzate Insalata verde Pane comune Frutta invernale	Pennette integrali al pesto Platessa* gratinata alle erbe aromatiche Finocchi*al forno Pane comune Frutta invernale	Passato di verdure* con farro Pollo panato Patate* al forno/Patate* prezzemolate Pane comune Frutta invernale	Sedanini alla crema di broccoli* Sformato di legumi e verdure* Carote julienne fresche olio e limone/carote cotte Pane comune Frutta invernale con frutta equo Menù green
Settimana 2	Pizza rossa Ricotta Piselli* e carote* alle erbe Pane comune Frutta invernale	Risotto patate* e prezzemolo Cubetti di salmone* dorati Cavolo viola e mela Pane integrale Frutta invernale	Orzotto alla zucca* Frittata con fagiolini* Pane comune Frutta invernale	Pasta olio Crocchette di verdure* e lenticchie Pane comune Frutta invernale con frutta equo Menù green	Vellutata di verdure* con crostini integrali Straccetti di tacchino al profumo d'arancia Cavolfiori* al gratin Pane comune Frutta invernale
Settimana 3	Pastina in brodo di verdura Frittata con porri Fagiolini* al pomodoro Pane integrale Frutta invernale	Pasta e ceci ai profumi dell'orto Formaggio fresco ½ porzione Finocchi* cotti Pane comune Frutta invernale	Polenta Bruscitt di vitellone al sugo di pomodoro e verdure* (patate* carote* zucchine*) Pane comune Frutta invernale	Risotto mele e stracchino Polpette di eglefino* Carote julienne fresche olio e limone/ carote cotte Pane comune Frutta invernale	Penne integrali al pomodoro Bocconcini di tacchino con verdurine dell'orto Pane comune Frutta invernale
Settimana 4	Risotto allo zafferano Frittata con erbe aromatiche Fagiolini* all'olio Pane comune Frutta invernale	Fusilli agli aromi Crocchette di borlotti e verdure* Insalata verde Pane comune Frutta invernale con Frutta equo Menù green	Polpettine di verdure* Pasta al ragù di carne (no maiale) Pane integrale Frutta invernale	Pennette integrali al pomodoro e basilico Merluzzo* panato con pomodoro e prezzemolo Zucca* al forno Pane comune Frutta invernale	Crema di verdure* e legumi con miglio Mozzarella Patate* arrosto/ Patate* prezzemolate Pane comune Frutta invernale

Legenda

- Cereali antichi alternativi
- Prodotto biologico
- Prodotto DOP/ IGP
- Prodotto km 0
- Prodotto filiera corta
- Prodotto equo & solidale
- Prodotto artigianale
- Prodotto da pesca sostenibile
- * Prodotto surgelato

Il condimento utilizzato è olio extra vergine di oliva biologico sia per le preparazioni a cotto, che a crudo
Il pane è artigianale e a ridotto contenuto di sale
Parmigiano Reggiano prodotto DOP
Il menù è stato elaborato in base alle ''Linee guida per la ristorazione scolastica'' di ATS Monza-Brianza
Il menù potrebbe subire variazioni

sodexo
It all starts with the everyday

COMUNE DI MONZA

MENU INVERNALE Nido 1-3 anni
PRIVO DI CARNE DI MAIALE,CARNI BOVINE E POLLAME



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimana 1	Risotto camillina* Montasio DOP Broccoletti* gratinati Pane integrale Frutta invernale	Fusilli all'olio Uova strapazzate Insalata verde Pane comune Frutta invernale	Pennette integrali al pesto Platessa* gratinata alle erbe aromatiche Finocchi al forno Pane comune Frutta invernale	Passato di verdure* con farro Formaggio/ formaggio panato Patate* al forno/Patate* prezzemolate Pane comune Frutta invernale	Sedanini alla crema di broccoli* Sformato di legumi e verdure* Carote julienne fresche olio e limone/carote cotte Pane comune Frutta invernale con frutta equo Menù green
Settimana 2	Pizza rossa Ricotta Piselli* e carote* alle erbe Pane comune Frutta invernale	Risotto patate* e prezzemolo Cubetti di salmone* dorati Cavolo viola e mela Pane integrale Frutta invernale	Orzotto alla zucca* Frittata con fagiolini* Pane comune Frutta invernale	Pasta olio Crocchette di verdure*e lenticchie Pane comune Frutta invernale con frutta equo Menù green	Vellutata di verdure* con crostini integrali Bocconcini di pesce al profumo d'arancia Cavolfiori* al gratin Pane comune Frutta invernale
Settimana 3	Pastina in brodo di verdura Frittata con porri Fagiolini* al pomodoro Pane integrale Frutta invernale	Pasta e ceci ai profumi dell'orto Formaggio fresco ½ porzione Finocchi* cotti Pane comune Frutta invernale	Polenta Bocconcini di pesce al sugo di pomodoro e verdure* (patate* carote* zucchine*) Pane comune Frutta invernale	Risotto mele e stracchino Polpette di eglefino* Carote julienne fresche olio e limone/ carote cotte Pane comune Frutta invernale	penne integrali al pomodoro Farinata di ceci/ formaggio verdurine dell'orto Pane comune Frutta invernale
Settimana 4	Risotto allo zafferano Frittata con erbe aromatiche Fagiolini* all'olio Pane comune Frutta invernale	Fusilli agli aromi Crocchette di borlotti e verdure* Insalata verde Pane comune Frutta invernale con Frutta equo Menù green	Polpettine di verdure* pasta al ragù di lenticchie Pane integrale Frutta invernale	Pennette integrali al pomodoro e basilico Merluzzo* panato con pomodoro e prezzemolo Zucca* al forno Pane comune Frutta invernale	Crema di verdure* e legumi con miglio Mozzarella Patate* arrosto/ Patate* prezzemolate Pane comune Frutta invernale

Legenda

- Cereali antichi alternativi
- Prodotto biologico
- Prodotto DOP/ IGP
- Prodotto km 0
- Prodotto filiera corta
- Prodotto equo & solidale
- Prodotto artigianale
- Prodotto da pesca sostenibile
- * Prodotto surgelato

Il condimento utilizzato è olio extra vergine di oliva biologico sia per le preparazioni a cotto, che a crudo
Il pane è artigianale e a ridotto contenuto di sale
Parmigiano Reggiano prodotto DOP
Il menù è stato elaborato in base alle ''Linee guida per la ristorazione scolastica'' di ATS Monza-Brianza
Il menù potrebbe subire variazioni.

sodexo
It all starts with the everyday

COMUNE DI MONZA

MENU INVERNALE Nido 1-3 anni VEGETARIANO SENZA CARNE,SENZA PESCE



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimana 1	Risotto camillina* Montasio DOP Broccoletti* gratinati Pane integrale Frutta invernale	Fusilli all'olio Uova strapazzate Insalata verde Pane comune Frutta invernale	Pennette integrali al pesto Legumi alle erbe aromatiche Finocchi* al forno Pane comune Frutta invernale	Passato di verdure* con farro Formaggio/ formaggio panato Patate* al forno/Patate* prezzemolate Pane comune Frutta invernale	Sedanini alla crema di broccoli* Sformato di legumi e verdure* Carote julienne fresche olio e limone/carote cotte Pane comune Frutta invernale con frutta equo Menù green
Settimana 2	Pizza rossa Ricotta Piselli* e carote* alle erbe Pane comune Frutta invernale	Risotto patate* e prezzemolo Polpette di legumi Cavolo viola e mela Pane integrale Frutta invernale	Orzotto alla zucca* Frittata con fagiolini* Pane comune Frutta invernale	Pasta olio Crocchette di verdure* e lenticchie Pane comune Frutta invernale con frutta equo Menù green	Vellutata di verdure* con crostini integrali Formaggio Cavolfiori* al gratin Pane comune Frutta invernale
Settimana 3	Pastina in brodo di verdura Frittata con porri Fagiolini* al pomodoro Pane integrale Frutta invernale	Pasta e ceci ai profumi dell'orto Formaggio fresco ½ porzione Finocchi* cotti Pane comune Frutta invernale	Polenta Legumi al sugo di pomodoro e verdure* (patate* carote* zucchine*) Pane comune Frutta invernale	Risotto mele e stracchino Polpette di legumi Carote julienne fresche olio e limone/ carote cotte Pane comune Frutta invernale	Penne integrali al pomodoro Farinata di ceci/ formaggio verdurine dell'orto Pane comune Frutta invernale
Settimana 4	Risotto allo zafferano Frittata con erbe aromatiche Fagiolini* all'olio Pane comune Frutta invernale	Fusilli agli aromi Crocchette di borlotti e verdure* Insalata verde Pane comune Frutta invernale con frutta equo Menù green	Polpettine di verdure* Pasta al ragù di lenticchie Pane integrale Frutta invernale	Pennette integrali al pomodoro e basilico Cotoletta di legumi Zucca* al forno Pane comune Frutta invernale	Crema di verdure* e legumi con miglio Mozzarella Patate* arrosto/ Patate* prezzemolate Pane comune Frutta invernale

Legenda

- Cereali antichi alternativi
- Prodotto biologico
- Prodotto DOP/ IGP
- Prodotto km 0
- Prodotto filiera corta
- Prodotto equo & solidale
- Prodotto artigianale
- Prodotto da pesca sostenibile
- * Prodotto surgelato

Il condimento utilizzato è olio extra vergine di oliva biologico sia per le preparazioni a cotto, che a crudo
Il pane è artigianale e a ridotto contenuto di sale
Parmigiano Reggiano prodotto DOP
Il menù è stato elaborato in base alle ''Linee guida per la ristorazione scolastica'' di ATS Monza-Brianza
Il menù potrebbe subire variazoni

sodexo
It all starts with the everyday