

Menù invernale 2025-2026

ASILO NIDO IL PULCINO

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