

TE LI PORTO DALLA NOSTRA CUCINA

Asilo Nido Divezzi

Menù Invernale a.s. 2021/2022

	PRIMA SETTIMANA		SECONDA SETTIMANA		TERZA SETTIMANA		QUARTA SETTIMANA	
Lunedì	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60
	Hamburger di pollo	40	Prosciutto cotto S.G. e S.L.	20	Filetè di merluzzo al forno	50	Prosciutto cotto S.G. e S.L.	20
	Pasta all'EVO e basilico	50	Riso alla parmigiana	50	Orzotto al pomodoro	50	Ravioli di magro ricotta e spinaci all'EVO	50
	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100
	Pane comune	20	Pane comune	20	Pane comune	20	Pane comune	20
Martedì	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60
	Uova "scrambled" in padella	1/2	Robiola**	35	Frittatina al forno con aromi	1/2	Pollo al Forno CBT*	40
	Riso alle zucchine	50	Gnocchi al pomodoro	100	"RISÒTT GIALD" alla Zucca	50	Gnocchetti sardi con i broccoli	50
	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100
	Pane comune	20	Pane comune	20	Pane comune	20	Pane comune	20
Mercoledì	Verdura cruda di stagione	20	Verdura cruda di stagione	20	Verdura cruda di stagione	20	Verdura cruda di stagione	20
	Crocchette di pesce al forno	50	Hamburger di Trota (mezza porzione)	25	Polpette di manzo	40	Formaggio	35
	Minestra di verdure con pastina semintegrale	50	Tubetti al ragù di persico***	50+25	Crema di piselli e carote con pastina semintegrale	30+30	Pasta e fagioli	50+40
	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100
	Pane comune	20	Pane comune	20	Pane comune	20	Pane comune	20
Giovedì	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60
	Piselli al pomodoro	50	Scaloppina di tacchino	40	Finte cotolette di fagioli cannellini	50	Filetti di rombo*** al forno	50
	Pasta al pesto senza pinoli e grana	50	Minestra di zucchine e carote col riso	50	Pasta all'EVO e basilico	50	Sartù (timballo) di riso a modo nostro	50
	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100
	Pane comune	20	Pane comune	20	Pane comune	20	Pane comune	20
Venerdì	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60
	Macinato di manzo e purè di patate	40+30	Polpettone di ceci/lenticchie	50	Purè di patate	100	Affettato di tacchino	20
	Orzo all'EVO profumato al rosmarino	50	Pasta alle verdure	50	Lasagne alla Bolognese	50+40+20	Focaccia al rosmarino	50
	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100
	Pane comune	20	Pane comune	20	Pane comune	20	Pane comune	20

Olio extravergine di oliva	15
Grana Padano o Parmigiano	5

NOTA BENE: spuntino e merenda, sono alternati quotidianamente in base alla disponibilità dei prodotti freschi (in particolare frutta), e non sono cumulabili.

SPUNTINO DI META' MATTINA	
Frutta o centrifugati	100
Torte casalinghe	30

MERENDA DI META' POMERIGGIO	
Yogurt con cereali	125+5
Yogurt con frutta	125+50
Biscotti	30
Pane e marmellata	20+10
Torte casalinghe	30
Focaccia salata	20

* Cottura a Bassa Temperatura

**I formaggi sono: Robiola, stracchino, Latteria, Montasio, Asiago, Grana a Scaglie, Edamer o

Fontina a rotazione in base alla disponibilità

*** in base alla disponibilità del prodotto

La frutta e la verdura di stagione provengono da agricoltura biologica (salvo indisponibilità del prodotto).

Pollo, tacchino e maiale, provengono da filiera italiana; il bovino filiera interamente Italiana a Km 0

Alcuni prodotti quali Pasta, Olio, cereali, Uova provengono da coltivazioni biologiche.

Le ricette col logo di Peri&The Kitchen sono state elaborate esclusivamente per la nostra Cucina.

