

COMUNE di CASALE CORTE CERRO - MICRONIDO

In vigore dal 1° settembre 2022 con la 1° settimana e dal 20 marzo 2023 con la 1° settimana

Menù primavera - estate per bambini di 12 - 36 mesi

A.S. 2022/2023

	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
Lunedì	Crema di piselli e carote con pasta Uova/frittata Verdura cruda / Verdura cotta	Pasta al pesto Pesce (^) Verdura cruda / Verdura cotta	Pizza ½ Formaggio (*) Verdura cotta / Verdura cruda	Crema di zucchine con pasta Caprese <i>oppure</i> formaggio (*) + Insalata di pomodori / Verdura cotta
Martedì	Risotto con verdura di stagione Fettine di lonza (\$) Verdura cotta / Verdura cruda	Minestra / Passato di verdura con pasta Frittata con verdura (al forno) Insalata di patate/Patate al forno	Minestra/Passato di verdura estiva con orzo / riso Fesa di tacchino (\$) Insalata di patate e fagiolini	Risotto al pomodoro fresco Bovino adulto (\$) Verdura cotta / Verdura cruda
Mercoledì	Verdura cruda / Verdura cotta Lasagne ½ porz. Formaggio (*) <i>oppure</i> Pasta alla besciamella e polpette di legumi	Risotto alla milanese/alle verdure Bovino adulto (\$) Verdura cotta / Verdura cruda	Pasta con olio e parmigiano Uova strapazzate/Frittata (al forno) Verdura cruda / Verdura cotta	Pasta con pomodoro e piselli (passati) Frittata con patate/verdura (al forno) Verdura cruda / Verdura cotta
Giovedì	Risotto al pomodoro Pesce (^) Verdura cruda / Verdura cotta	Passato di legumi con crostini/ pasta Formaggio (*) Verdura cotta / Verdura cruda	Pasta con pomodoro fresco e basilico Pesce (^) Verdura cruda / Verdura cotta	Minestra di riso e prezzemolo Pesce (^) Insalata di patate e verdura/ Patate e verdura al forno
Venerdì	Minestra di patate e fagiolini / verdura con pasta Tacchino (\$) Verdura cotta / Verdura cruda	Pasta con burro/olio e parmigiano Pollo (\$) Verdura cruda / Verdura cotta	Risotto primavera Lonza (\$) / Polpette di legumi Verdura cotta / Verdura cruda	Pasta al ragù di verdura Pollo (\$) Verdura cotta / Verdura cruda

Il pranzo viene completato con **PANE e FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (anche passata, frullata, spremuta o come macedonia)**
E' consigliabile anticipare quest'ultima nello spuntino di metà mattina

Si raccomanda:

- ✓ la diminuzione dell'utilizzo di sale nella preparazione dei pasti
- ✓ l'utilizzo esclusivo di sale iodato

29 GIU. 2022
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
DIETISTA Dott.ssa Barbara SPADACINI

Per le preparazioni e i condimenti viene usato olio extravergine d'oliva.