


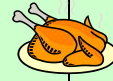










MENU' INVERNALE
ASILO INFANTILE ALTESSANO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana				
 RISO AL POMODORO FRITTATA AL FORNO SPINACI FRUTTA DI STAGIONE	CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI FARINATA DI CECI CAROTE COTTE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA BURRO E SALVIA POLPETTE DI PESCE FAGIOLINI BUDINO 	MINISTRA DI VERDURE CON RISO AI TRE CEREALI PRIMO SALE PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE 	PASTA AL SUGO PETTO DI POLLO IMPANATO INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE
Seconda settimana				
FAGIOLINI PIZZA MARGHERITA FRUTTA DI STAGIONE	 PASTA AL PESTO AFFETTATO DI TACCHINO CROCCHETTE DI VERDURE FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA BOCCONCINI DI PESCE INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE 	ZUPPA DI LEGUMI CON PASTA FRITTATA DI SPINACI CAROTE COTTE FRUTTA DI STAGIONE 	POLENTA SPEZZATINO DI BOVINO PISELLI FRUTTA DI STAGIONE 
Terza settimana				
 RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO O CON VERDURE CRESCENZA SPINACI FRUTTA DI STAGIONE	MINISTRA DI RISO CON CAVOLFIORE E BROCCOLI FARINATA DI CECI CAROTE PREZZEMOLATE FRUTTA DI STAGIONE 	RISOTTO ORTOLANO PLATESSA AL FORNO MACEDONIA DI VERDURE COTTE FRUTTA DI STAGIONE 	PASTA CON RAGU' DI VERDURE ARROSTO DI LONZA DI MAIALE CON MELE PISELLI FRUTTA DI STAGIONE 	CREMA DI PATATE CON CROSTINI FRITTATA AL FORNO INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE 
Quarta settimana				
GNOCCHI ALLA ROMANA FRITTATA AL FORNO SPINACI YOGURT	MINISTRA DI VERDURA CON CROSTINI BOCCONCINI DI POLLO PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO CON CREMA DI CAROTE BOCCONCINI DI NASELLO DORATI MACEDONIA DI VERDURE COTTE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL SUGO POLPETTE DI CARNE BOVINA IN UMIDO FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI LEGUMI CON PASTA RICOTTA INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE

Il menù è stato realizzato sulla base delle tabelle dietetiche, concordate con il servizio di igiene alimenti e nutrizione ed è rivolto ai bambini delle scuole dell'infanzia.

Il menù rispetta i criteri di sana e corretta alimentazione. Il menù invernale è previsto dal 2 novembre al 30 aprile. Le date sono indicative; il passaggio da un menù all'altro potrebbe essere anticipato o posticipato di qualche giorno in base all'andamento climatico. Si chiede alle famiglie interessate, di produrre dichiarazioni o certificazioni aggiornate sulle intolleranze di cibi o su allergie specifiche nel più breve tempo possibile, richiedendo gli appositi moduli in Direzione. Non viene offerta la merenda.

Il menù può subire variazioni in caso di mancata fornitura di generi alimentari.

Per qualsiasi necessità rivolgersi alla responsabile