













MENU' ESTIVO
ASILO INFANTILE ALTESSANO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana				
PASTA AL PESTO MOZZARELLA INSALATA DI CAROTE FRUTTA DI STAGIONE	 RISOTTO ALLE VERDURE BOCCONCINI DI POLLO CAPONATA DI MELANZANE FRUTTA DI STAGIONE	 PASTA AL SUGO FRITTATA DI SPINACI PISELLI IN UMIDO MACEDONIA SENZA ZUCCHERO	 PIZZA AL PROSCIUTTO INSALATA VERDE GELATO	MINISTRA DI ORZO E CECI/LENTICCHIE CON PASTA POLPETTE DI PESCE PATATE PREZZEMOLATE FRUTTA DI STAGIONE
Seconda settimana				
 RISOTTO DI ZUCCHINE CRESCENZA CROCCHETTE DI VERDURE FRUTTA DI STAGIONE	FARINATA DI CECI AFFETTATO DI PROSCIUTTO COTTO INSALATA DI POMODORI FRUTTA DI STAGIONE	 PASTA O RISO CON VERDURA/CREMA DI VERDURE FRITTATA CON VERDURE INSALATA DI CAROTE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL SUGO SOVRACOSCE DI POLLO ZUCCHINE IN UMIDO YOGURT	MINISTRA DI LEGUMI CON CROSTINI POLPETTE DI PESCE INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE
Terza settimana				
RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO E BASILICO FRITTATA AL FORNO/FLAN/ UOVA STRAPPAZZATE CAROTE COTTE FRUTTA DI STAGIONE	 INSALATA DI CEREALI (ES.FARRO O ORZO O RISO O PASTA) E LEGUMI PATATE AL FORNO BUDINO	GNOCCHI ALLA ROMANA ARROSTO DI TACCHINO INSALATA MISTA MACEDONIA SENZA ZUCCHERO	 PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE/RICOTTA E ASPARAGI RICOTTA PISELLI FRUTTA DI STAGIONE	 RISOTTO ALLA PARMIGIANA BOCCONCINI DI PESCE FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE
Quarta settimana				
 COUS COUS/FARRO/ORZO CON POMODORI E VERDURE PRIMO SALE MACEDONIA DI VERDURE COTTE DOLCE	 PASTA CON POMODORO E BASILICO FESA DI TACCHINO ZUCCHINE FRUTTA DI STAGIONE	 MINISTRA DI VERDURA CON PASTA FRITTATA AL FORNO SPINACI FRUTTA DI STAGIONE	 RISOTTO CON CREMA DI CAROTE POLPETTE DI CARNE BOVINA IN UMIDO FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE	 VELLUTATA DI PISELLI CON CROSTINI COTOLETTA DI PESCE 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 estivo è previsto dal 2 maggio al 31 ottobre. 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