













MENU' INVERNALE  
ASILO INFANTILE ALTESSANO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>Prima settimana</b>				
 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 	CREMA DI VERDURE CON CROSTINI/RISO/ORZO/FARRO PRIMO SALE INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL SUGO PETTO DI POLLO IMPANATO PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE 
<b>Seconda settimana</b>				
PASTA AL PESTO AFFETTATO DI TACCHINO CROCCHETTE DI VERDURE FRUTTA DI STAGIONE	 POLENTA SPEZZATINO PISELLI FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA BOCCONCINI DI PESCE MACEDONIA DI VERDURE COTTE FRUTTA DI STAGIONE 	ZUPPA DI LEGUMI CON PASTA FRITTATA DI SPINACI CAROTE COTTE FRUTTA DI STAGIONE 	PIZZA MARGHERITA  INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE 
<b>Terza settimana</b>				
 RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO O CON VERDURE  CRESCENZA MACEDONIA DI VERDURE COTTE FRUTTA DI STAGIONE	MINISTRA CON CAVOLFIORE E BROCCOLI  FARINATA DI CECI CAROTE PREZZEMOLATE FRUTTA DI STAGIONE 	RISOTTO ORTOLANO  PLATESSA AL FORNO PATATE AL FORNO DOLCE 	PASTA AL PESTO ARROSTO DI LONZA DI MAIALE CON MELE PISELLI FRUTTA DI STAGIONE 	CREMA DI PATATE CON CROSTINI  FRITTATA AL FORNO INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE
<b>Quarta settimana</b>				
GNOCCHI ALLA ROMANA  FRITTATA AL FORNO SPINACI YOGURT 	MINISTRA DI VERDURA CON CROSTINI  BOCCONCINI DI POLLO PATATE AL FORNO/PUREA 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