



Menù Primavera/Estate A.S 2024/25 NIDO



SETTIMANE

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI



Pastina in brodo di carne
Hamburger di carne
Purè di patate e carote
Latte e cereali

MENU' DI CARNEVALE

Pasta in salsa rosa
Frittata al forno
Cavolfiore
gratinato
Banana

Passato di verdura con
lenticchie e orzo
Focaccia con
prosciutto cotto
Carote filanger
Frutta fresca e grissini

Pasta al pomodoro
Platessa in crosta di
mais e mandorle
Fagiolini all'olio
Taralli

Pinzimonio di Verdure
Ravioli burro e salvia
Verdure gratinate
Yogurt alla frutta

Pasta al pesto di rucola
Bocconcini di maiale
cremosi
Carote filanger
Frutta fresca e
grissinoni

Spaghetti al pomodoro
Merluzzo in crosta di
cereali
Insalata con frutta secca
Focaccia

Pastina in brodo di carne
Cosce di pollo al forno
Patate al forno
Frutta fresca e pane

Pasta olio e parmigiano
Polpettine di fagioli con
salsa rossa
Insalata di finocchi
Pane e parmigiano

Pasta all'ortolana
Cotoletta di mare
Spinaci filanti
Frutta fresca e
creckers

Pasta olio e parmigiano
Straccetti di pollo agli aromi
Cavolo cappuccio
a julienne e noci
Yogurt alla frutta

Passato di verdura con ceci
pastina
Piadina con formaggio
fresco
Finocchi a spicchi
Torta di mele

Risotto allo zafferano
Polpette di carne al
pomodoro
Broccolo gratinato
Pizza rossa

Pasta al pomodoro
Filetto di scorfano
gratinato
Carote filanger
Banana

Passato di verdura con
pastina
Straccetti di tacchino
al rosmarino
Contorno tricolore
Frutta fresca e pane

Pasta al pomodoro
Merluzzo gratinato
Insalata verde con
frutta secca
Taralli

Risotto alla parmigiana
Bocconconi di pollo alla
cacciatora
Fagiolini all'olio
Torta di fagioli

Pasta all'olio e parmigiano
Ovetto strapazzato
Carote e finocchi filanger
Focaccia al rosmarino

Pasta al ragù di pesce
Crocchette di verdura
Cavolfiore la forno
Latte e biscotti

Pasta olio e parmigiano
Polpettine di pesce
Verza croccante
Pane e marmellata

Pasta integrale al
pomodoro
Scaloppina di maiale al
limone
Carote a julienne

Pinzimonio di verdura
Lasagna al ragù di carne
Patate al forno
Pane con prosciutto
cotto

Pasta in salsa rosa
Filetto di platessa in
crosta di mais
Finocchi filanger
Frutta fresca e
creckers

Vellutata di piselli con
orzo
Pizza margherita
Insalata verde con frutta
secca
Yogurt all frutta

NOTA: Tutti i giorni sarà data frutta fresca e pane comune, 2 volte nell'arco delle settimane pane integrale. Il pesce è surgelato.
Frutta e verdura possono variare rispetto al menu' per motivi di stagionalità e reperibilità



Menù Primavera/Estate A.S 2024/25 NIDO



SETTIMANE

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI



Spaghetti al pesto di erbe aromatiche
Arrosto di tacchino
Fagiolini all'olio
Latte e cereali

Pasta al pomodoro
Bocconcini di merluzzo gratinati
Carote filanger Frutta fresca e pane

Pastina in brodo di carne
Polpettine di carne al pomodoro
Pure di patate
Banana

Pasta olio e parmigiano
Frittatina
Insalata mista
Focaccia al rosmarino

Passato di verdura con ceci e pastina
Piadina con formaggio fresco
Insalata di finocchi
Pane e marmellata

Pasta olio e parmigiano
Ovetto strapazzato
Spinaci filanti
Yogurt alla frutta

MENU' DI PASQUA

Pasta al pomodoro
Bis di formaggi
Cavolo capuccio e Carote a julienne
Frutta fresca e grissinoni

FESTA

FESTA

FESTA

FESTA

Pasta olio e parmigiano
Cotoletta di mare
Broccolo gratinato
Pizza rossa

Pasta al ragù di carne
Crocchette di verdure
Insalata di finocchi
Yogurt alla frutta

FESTA

Pasta olio e parmigiano
Filetto di scorfano gratinato
Verza croccante
Gelato

Pastina in brodo di carne
Straccetti di tacchino panati con sesamo
Patate al forno
Pane e marmellata

Passato di verdura con lenticchie e orzo
Pizza margherita
Carote a julienne con frutta secca
Frutta fresca e grissini

FESTA

Pasta integrale all'ortolana
Panino con hamburger di pesce
Insalata
Yogurt alla frutta

Pasta al pomodoro
Bocconcini di maiale cremosi
Carote filanger
Yogurt alla frutta

Pasta olio e parmigiano
Spumini di pesce
Insalata mista con ceci
Banana

Pasta al ragù di carne
Muffin di verdura
Finocchi a spicchi
Pane e prosciutto cotto

Risotto allo zafferano
Formaggio fresco
Insalata mista con frutta secca
Ciambella al limone

Pasta alla pizzaiola
Filetto di merluzzo in crosta di mais
Bietole all'olio
Focaccia all'olio

NOTA: Tutti i giorni sarà data frutta fresca e pane comune, 2 volte nell'arco delle settimane pane integrale. Il pesce è surgelato. Frutta e verdura possono variare rispetto al menu' per motivi di stagionalità e reperibilità



Menù Primavera/Estate A.S 2024/25 NIDO



SETTIMANE

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI



Sett.
dal 12/05
al 16/05

1°



Crema di carote con
pastina
Merluzzo in crosta di
cereali
Insalata mista con
frutta secca
Frutta fresca e crackers

Pasta olio e parmigiano
Polpettine di lenticchie al
pomodoro
Cavolfiore la forno
Pizza rossa

Pasta all'ortolana
Arista di maiale agli aromi
Fagiolini e carote all'olio
Taralli

MENU'
SENZA GLUTINE

Pasta al pomodoro
Cotoletta di mare
Melanzane gratinate
Yogurt alla frutta

Sett.
dal 19/05
al 23/05

2°



Pasta al pesto di
erbe aromatiche
Straccetti di pollo
panati con sesamo
Finocchi a spicchi
Banana

Pasta olio e parmigiano
Hamburger di pesce
Carote a julienne
Gelato

Passato di ceci con
pastina
Bis di formaggi
Insalata
Macedonia di
fragole

Pinzimonio di carote
Cappelletti al ragù di
carne
Patate la forno
Yogurt alla frutta

Risotto alla parmigiana
Scorfano gratinato
Fagiolini all'olio
Focaccia all'olio

Sett.
dal 26/05
al 30/05

3°



Pasta in crema di
melanzane
Hamburger di pesce
Bietole filanti
Ricotta e cioccolato

Pasta al pomodoro
Ovetto strapazzato
Insalata mista
Taralli

Pasta 'olio e parmigiano
Bocconcini di pollo
panati
Caponata di melanzane
Banana bread con noci

Pasta in salsa rosa
Filetto di platessa in
crosta di cereali
Carote filanger Pane
e marmellata

Crema di piselli con
farro
Pizza margherita
Insalata verde
Yogurt alla frutta

Sett.
dal 02/06
al 06/06

4°

FESTA

Pasta al pesto di basilico
Arrosto di tacchino
Zucchine al forno
Pizza rossa

Pasta all'olio e
parmigiano
Crocchette di pesce
Insalata mista
Frutta fresca e grissinoni

Pasta al ragù di carne
Muffin di verdura
Insalata di cetrioli
Yogurt alla frutta

Pasta in crema di
zucchine
Cotoletta di mare
Insalata di pomodori
Torta di carote

Sett.
dal 09/06
al 13/06

5°



Pasta olio e parmigiano
Merluzzo gratinato con
sesamo
Melanzane trifolate
Gelato

Pasta al pomodoro e
basilico
Bocconcini di pollo
cremosi
Carote filanger
Plumcake al limone

Pasta al pesto di zucchine
Formaggio fresco
Insalata di pomodori
Taralli

Crema di carote e fagioli con
orzo
Piadina con prosciutto cotto
Insalata di cetrioli
Frutta fresca e grissini

Pinzimonio di
verdura
Ravioli burro e salvia
Patate al forno
Pane e parmigiano

NOTA: Tutti i giorni sarà data frutta fresca e pane comune, 2 volte nell'arco delle settimane pane integrale. Il pesce è surgelato.
Frutta e verdura possono variare rispetto al menu' per motivi di stagionalità e reperibilità



Menù Primavera/Estate A.S 2024/25 NIDO



SETTIMANE

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI



Sett.
dal 16/06
al 20/06

1°



Pasta integrale al pomodoro
Merluzzo in crosta di mais e semi oleosi
Carote filanger
Taralli

Pasta e fagioli
Crocchette di verdure
Pomodori gratinati
Banana

Pasta al pesto di basilico
Bocconcini di pollo agli aromi
Insalata mista
Yogurt alla frutta

Pasta olio e parmigiano
Polpette di ricotta al pomodoro
Zucchine al forno
Torta di pesche

Crema di zucchine con farro
Cotoletta di mare
Insalata di cetrioli
Pane e pomodoro

Sett.
dal 23/06
al 27/06

2°



Pasta olio e parmigiano
Hamburger di carne con salsa rossa
Insalata con frutta secca
Crostatina all'albicocca

Risotto in crema di zucchine
Scorfano gratinato
Insalata di cetrioli

Pasta in crema di melanzane
Ovetto strapazzato
Pomodori ad insalata
Focaccia al rosmarino

Passato di verdura e ceci con pastina
Piadina con formaggio fresco
Carote a julienne Frutta fresca e grissini

Pasta al pomodoro e basilico
Straccetti di pollo cremosi
Zucchine trifolate
Macedonia di fragole

Sett.
dal 30/06
al 04/07

3°



Pasta in salsa rossa
Cotoletta di mare
Insalata di pomodori e cetrioli
Frutta fresca e crackers

Pasta al pomodoro fresco e basilico
Bocconcini di tacchino alle erbe aromatiche
Insalata mista
Yogurt alla frutta

Vellutata di piselli con riso
Bis di formaggi
Carote filanger
Torta margherita

Pasta al pesto rosso
Filetto di eglefino alla mugnaia
Caponata di zucchine
Melone

Pinimonio di Verdure
Tortelli burro e salvia
Patate al forno
Pizza rossa

Sett.
dal 07/07
al 11/07

4°

Pasta integrale al pomodoro
Frittata con patate
Carote julienne
Gelato

Pasta in crema di peperoni
Straccetti di maiale in crosta di mais e sesamo
Insalata di pomodori
Pane e olio

Pasta olio e parmigiano
Rosticciata di pesce
Melanzane trifolate
Frutta fresca e crackers

Crema di carote e fagioli c/ pastina
Pizza margherita
Insalata con cetrioli
Yogurt alla frutta

Spaghetti al pesto di basilico
Cotoletta di pollo
Caponata di zucchine
Macedonia di frutta con frutta secca

Pasta all'olio e parmigiano
Filetto di merluzzo in crosta di mais
Fagiolini all'olio
Latte e cereali

Passato di verdura con lenticchie e farro
Formaggio fresco
Insalata mista
Plumcake di carote e mandorle

Pinimonio di verdure
Tagliatelle al ragù di carne
Patate al forno
Frutta fresca e grissini

Pasta al pomodoro fresco e basilico
Hamburger di pesce
Insalata mista
Focaccia all'olio

Risotto in crema di zucchine
Polpettone di tacchino
Insalata di carote e pomodori
Yogurt alla frutta

NOTA: Tutti i giorni sarà data frutta fresca e pane comune, 2 volte nell'arco delle settimane pane integrale. Il pesce è surgelato.
Frutta e verdura possono variare rispetto al menu' per motivi di stagionalità e reperibilità



Menù Primavera/Estate A.S 2024/25 NIDO Sez. Lattanti



SETTIMANE

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI



Sett.

dal 21/07
al 25/07

1°



Sett.

dal 28/07
al 31/07

2°



Spaghetti al pesto di basilico
Cosce di pollo al forno
Fagiolini all'olio
Anguria

Pasta olio e parmigiano
Filetto di platessa in crosta di cereali
Insalata di cetrioli
Pizza rossa

Pasta in crema di peperoni
Involtini di carne
Zucchine gratinate
Yogurt alla frutta

Vellutata di piselli con pastina
Pizza margherita
Carote a julienne
Frutta fresca e grissinoni

Pasta integarle al pomodoro
Mousse di pesce con pane
Insalata mista
Cubetti di ricotta e cioccolato

Pasta e fagioli al pomodoro
Crocchette di zucchine
Carote filanger
Taralli

Pasta in crema di zucchine
Scaloppina di maiale al limone
Insalata di cetrioli
Yogurt alla frutta

Risotto allo zafferano
Merluzzo in crosta di mais e semi oleosi
Pomodori ad insalata
Focaccia al rosmarino

Pinzimonio di verdura
Ravioli burro e salvia
Patate al forno
Gelato

VACANZE

NOTA: Tutti i giorni sarà data frutta fresca e pane comune, 2 volte nell'arco delle settimane pane integrale. Il pesce è surgelato. Frutta e verdura possono variare rispetto al menu' per motivi di stagionalità e reperibilità