

Menù primavera-estate (metà aprile 2026 - ottobre 2026)					
Nido (12-36 mesi) - Comune di Tavullia					
	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA	V SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta all'ortolana Bocconcini di pesce al forno Verdure crude	Risotto con crema di carote Cotoletta di pollo o tacchino al forno/ Straccetti di pollo o tacchino gratinati al forno Verdura cotta	Pasta con sugo di piselli Caprese: Mozzarella e Pomodoro	Spaghetti al sugo di pesce Merluzzo gratinato al forno Verdura cotta	Pasta integrale al pomodoro e basilico Crescenza/ Caciotta Verdure crude
MARTEDÌ	Crema di piselli con pastina Crescenza/ Ricotta Verdure crude Fornarina/pane	Pasta al pesto di verdure o basilico (<i>no frutta secca</i>) Merluzzo al forno con pomodorini Verdure crude	Ravioli ricotta e spinaci con olio e salvia/ Lasagne con ragù di carne Pinzimonio Verdure trifolate	Pasta alla pizzaiola (pomodoro, capperi, olive) Pollo arrosto Fagiolini all'olio	Pasta all'olio Polpettine di manzo al pomodoro Verdure crude
MERCOLEDÌ	Pasta con crema di zucchine/ Pasta fredda con verdure Bocconcini di pollo o tacchino gratinati al forno/ Spezzatino di pollo o tacchino con carote Verdure trifolate	Tagliatelle all'uovo con sugo di fagioli Sformato di ricotta e verdure Verdura cotta	Passato di verdure con orzo o riso Cotoletta di platessa al forno Verdure crude	Risotto con crema di piselli Uovo sodo con salsa verde/ Frittata Verdure crude	Pasta al pesto di verdure o basilico (<i>no frutta secca</i>) Pesce azzurro fresco al forno/ Platessa al forno Verdura cruda
GIOVEDÌ	Risotto allo zafferano Pesce azzurro fresco al forno/ Platessa al forno Fagiolini all'olio	Passato di verdure con pastina Mozzarella Verdure crude Fornarina	Pasta integrale al pomodoro e basilico Scaloppina di maiale al limone Verdure gratinate	Pastina in brodo vegetale Platessa olio e limone Verdure crude Fornarina/pane	Crema di lenticchie con pastina Frittata/ Uovo sodo con salsa verde Verdure cotte
VENERDÌ	Pasta alla pizzaiola (pomodoro, capperi, olive) Polpette di ceci al rosmarino Verdure crude	Pasta con pomodoro e basilico Burger di merluzzo o platessa al forno Verdure crude	Pasta all'olio Merluzzo al pomodoro Bietole all'olio	Pasta all'ortolana/ Pasta fredda con verdure Medaglione di legumi al forno Verdure crude	Risotto alla parmigiana Merluzzo al pomodoro Verdure trifolate
<i>Ad ogni pasto si somministrano: formaggio grattugiato, pane bianco comune, frutta e verdura di stagione (la cruda va tagliata a pezzettini).</i>					
<i>Tutte le preparazioni come hamburger, cotolette, polpette, crocchette sono preparate interamente dal personale di cucina.</i>					

APPROVATO DA

AST PESARO URBINO
II Direttore ff UOC SIAN
Dirigente Medico
Dr.ssa Elsa Ravaglia