

Menù primavera-estate (aprile-ottobre) 2025-2026
Nido d'Infanzia dell'Unione dei Comuni Pian del Bruscolo

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA	V SETTIMANA
Lunedì	Pasta con crema di carote Petto di pollo gratinato Bietole all'olio	Raviolini con ragù di carne Carote alla julienne <i>(tagliate in sottili e corti filamenti)</i> Zucchine gratinate	Pastina in brodo vegetale Frittata con uova bio e latte Zucchine gratinate	Risotto alla crema di carote Polpettone di carne di vitellone e verdure Spinaci all'olio	Sedanini al pomodoro Fesa di tacchino al limone Zucchine gratinate
Martedì	Risotto agli spinaci Frittata con uova bio e con latte Fagiolini al vapore	Passato di verdure con pasta Polpette di legumi Carote e cetrioli alla julienne <i>(tagliati in sottili e corti filamenti)</i>	Vellutata di legumi con pasta Sformato di verdure Cetrioli e carote <i>(tagliati a pezzettini)</i>	Lasagne vegetariane con crema di piselli e zucchine Carote al vapore Insalata verde	Farro con zuppa di legumi Sformato di verdure Carote alla julienne <i>(tagliate in sottili e corti filamenti)</i>
Mercoledì	Pasta al pomodoro e basilico Hamburger di legumi Zucchine trifolate	Pasta al ragù di verdure Filetto di branzino al vapore Fagiolini al vapore	Sedanini al pomodoro Crocchette di pesce Bietole all'olio	Pennette al pomodoro e basilico Coda di rospo al forno Pomodori e patate arrosto*	Mezze penne al pesto fresco di basilico e parmigiano Frittata con uova bio e con latte Pomodori gratinati
Giovedì	Orzotto alle verdure Stracchino e/o Ricotta Purè di carote	Riso alla crema di zucchine Caprese: Mozzarella a fette Pomodoro a fette	Mezze penne al pesto fresco di zucchine e basilico Robiola Pomodori gratinati	Passato di verdure con pastina Formaggi misti Zucchine gratinate	Pipette all'olio Bocconcini di grana Fagiolini al vapore
Venerdì	Quadretti in brodo di pesce Coda di rospo al forno Insalata verde o Cetrioli (tagliati a pezzettini)	Mezze penne pomodoro e basilico Polpettone di pesce e verdure Spinaci all'olio	Farro alla crema di verdure Filetto di branzino al vapore Insalata mista o Insalata di carote <i>(tagliate in sottili e corti filamenti)</i>	Pasta al ragù di pesce Polpette di pesce Insalata mista o Fagiolini all'olio	Risotto al ragù di verdure Salmone al vapore Bietole all'olio
Ad ogni pasto si somministrano: pane comune, pane integrale verdura e frutta di stagione					
* in presenza di patate si consiglia di ridurre il quantitativo di pane					

Il Direttore ff U.O.C. SIAN
Dirigente Medico
Dr.ssa Elsa Ravaglia