

ASILO NIDO "IL GIARDINO DEI COLORI"		MENU' ORDINARIO		
AUTUNNO - INVERNO	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
lunedì	PASTA CON BROCCOLO CALABRESE POLLO AL FORNO FINOCCHIO ALL'OLIO CREMINO DI RICOTTA E CACAO	MINESTRA DI RISO E VERZE FRITTATA CON UOVA BIO FINOCCHI ALL'OLIO TISANA CON BISCOTTI	PASSATO DI ZUCCA CON ORZO HAMBURGER DI TACCHINO CAVOLFIORE ALL'OLIO PANE E MARMELLATA CON TE' DETEINATO	MINESTRA DI INDIVIA BELGA CON ORZO SALMONE OLIO E LIMONE FAGIOLINI ALL'OLIO PANE E MARMELLATA CON TE' DETEINATO
martedì	MINESTRA DI VERDURA CON FARRO FORMAGGI MISTI FAGIOLINI ALL'OLIO TISANA CON BISCOTTI	PASTA AL POMODORO SPEZZATINO DI CONIGLIO FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTINO	PIATTO UNICO PASTA AL RAGÙ DI CARNE FAGIOLINI ALL'OLIO FINOCCHI AL CURRY CREMINO DI RICOTTA	PASTICCIO DI STAGIONE FORMAGGI MISTI DOP CAROTE PREZZEMOLATE YOGURT
mercoledì	PIATTO UNICO MERLUZZO ALLA VICENTINA CON POLENTA PATATE ALL'OLIO CAROTE PREZZEMOLATE FRUTTINO	PIATTO UNICO CREMA DI PISELLI CON PASTINA INTEGRALE CAVOLFIORE AL CURRY SPINACI ALL'OLIO YOGURT	CREMA DI FINOCCHIO CON FARRO FORMAGGI MISTI ZUCCA SPADELLATA PATATE ALL'OLIO YOGURT	PASTINA IN BRODO VITELLONE E GALLINA BOLLITA PURÈ DI PATATE ZUCCA CON ROSMARINO FRUTTINO
giovedì	RISOTTO DI STAGIONE UOVA SODE BIO ZUCCA AL ROSMARINO PANE E MARMELLATA CON TE' DETEINATO	RISOTTO DI STAGIONE SALMONE OLIO E LIMONE CAROTE PREZZEMOLATE PANE E MARMELLATA CON TE' DETEINATO	RISOTTO DI STAGIONE MERLUZZO AGLI AGRUMI MACEDONIA DI VERDURA FRUTTINO	RISOTTO DI STAGIONE BOCCONCINI DI TACCHINO CON VERDURE BIETA ALL'OLIO TISANA CON BISCOTTI
venerdì	PIATTO UNICO-CREMA DI LENTICCHIE CON PASTINA CAVOLFIORI AL CURRY PISELLI CON VERDURE YOGURT	MINESTRA DI VERDURA PIZZA MARGHERITA CREMINO DI RICOTTA	PIATTO UNICO-CREMA DI FAGIOLI CON PASTINA FAGIOLINI ALL'OLIO CAROTE AL VAPORE TISANA CON BISCOTTI	PIATTO UNICO-MINESTRA DI CECI CON PASTINA FINOCCHI ALL'OLIO CAVOLFIORI AL CURRY CREMINO DI RICOTTA
IL RISOTTO E IL PASTICCIO DI STAGIONE SONO PREPARATI CON LE SEGUENTI VERDURE IN BASE ALLA STAGIONALITÀ': RADICCHIO-BROCCOLO FIOVARO- CAVOLO NERO-ZUCCA-VERDURE MISTE	LA FRUTTA DI STAGIONE VIENE SERVITA OGNI MATTINA	IN GIALLO SONO EVIDENZIATE LE MERENDE	IL PANE VIENE FORNITO A COLAZIONE. UNA VOLTA LA SETTIMANA PANE INTEGRALE	PER I FORMAGGI MISTI SI USANO: CACIOTTA, RICOTTA, ASIAGO DOP, GRANA PADANO DOP




 Regione Veneto AULSS 8 Berica
 U.O. Igiene degli alimenti e della nutrizione
 Dirigente Biologo
 Dr. Andrea Maria Chiamenti