

**ASILO NIDO "IL GIARDINO DEI COLORI"**

**MENU' ORDINARIO**

PRIMAVERA- ESTATE	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
<b>lunedì</b>	CREMA DI FINICCHIO CON PASTINA MERLUZZO AL FORNO CON ERBETTE POMODORO E CAROTE IN INSALATA <b>GELATO</b>	<b>PIATTO UNICO-</b> RISOTTO CON PISELLI SPINACI ALL'OLIO FAGIOLINI ALL'OLIO <b>FRUTTINO</b>	PASSATO DI ASPARAGI CON FARRO FILETTI DI MERLUZZO CON ERBETTE AROMATICHE SPINACI AL VAPORE <b>PANE E MARMELLATA CON TE' DETEINATO</b>	PASSATO DI VERDURA PIZZA MARGHERITA <b>GELATO</b>
<b>martedì</b>	<b>PIATTO UNICO-</b> POLPETTE DI LENTICCHIE IN UMIDO CON RISO ZUCCHINE TRIFOLATE FAGIOLINI ALL'OLIO <b>FRUTTINO</b>	PASSATO DI ZUCCHINI CON PASTINA BIO SALMONE OLIO E LIMONE CAROTE ALL'OLIO <b>PANE E MARMELLATA CON TE' DETEINATO</b>	PASTA AL POMODORO E BASILICO FRITTATA CON SPINACI INSALATA DI CAPPUCCIO E CAROTE <b>YOGURT</b>	<b>PIATTO UNICO-</b> SPEZZATINO DI TACCHINO CON POLENTA BIO VERDURA COTTA CAROTE AL VAPORE <b>PANE E MARMELLATA CON TE' DETEINATO</b>
<b>mercoledì</b>	RISOTTO ALLO ZAFFERANO POLPETTONE DI CARNE CON SPINACI CAROTE AL VAPORE <b>PANE E MARMELLATA CON TE' DETEINATO</b>	PASTA CON GLI ASPARAGI FORMAGGI MISTI DOP CAROTE E CAPPUCCIO ALL'OLIO <b>YOGURT</b>	<b>PIATTO UNICO</b> CREMA DI CECI CON PASTINA BIO CAVOLFIORE ALL'OLIO CAROTE AL VAPORE <b>FRUTTINO</b>	PASTA AL PESTO DELICATO UOVO SODO POMODORO IN INSALATA CON BASILICO <b>FRUTTINO</b>
<b>giovedì</b>	CREMA DI CAROTE CON FARRO HAMBURGER DI RICOTTA E ZUCCHINE VERDURA COTTA <b>YOGURT</b>	PASSATO DI VERDURA CON FARRO BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE ZUCCHINI TRIFOLATI <b>TISANA CON BISCOTTI</b>	RISOTTO CON ZUCCHINE E LIMONE POLPETTINE DI CARNE CON VERDURE E POMODORO FAGIOLINI ALL'OLIO <b>GELATO</b>	PASSATO DI ZUCCHINI CON ORZO POLPETTINE DI CECI CAROTE PREZZEMOLATE <b>TISANA CON BISCOTTI</b>
<b>venerdì</b>	PASTA CON CARCIOFI POLLO AL FORNO FINOCCHIO ALL'OLIO <b>TISANA CON BISCOTTI</b>	PASTA AL POMODORO E BASILICO FRITTATA CAROTE ALL'OLIO <b>GELATO</b>	PASTA AL RAGU' VEGETALE BOCCONCINI DI CONIGLIO CON VERDURE ZUCCHINE TRIFOLATE <b>TISANA CON BISCOTTI</b>	RISOTTO CON ZUCCA SALMONE ALL'OLIO FINOCCHI AL CURRY <b>YOGURT</b>
IL RISOTTO È PREPARATO CON LE SEGUENTI VERDURE IN BASE ALLA STAGIONALITÀ: ZAFFERANO, PISELLI, ZUCCHINE, ZUCCA, ASPARAGI	LA FRUTTA DI STAGIONE VIENE SERVITA OGNI MATTINA	IN <b>GIALLO</b> 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



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