



MENÙ PRIMAVERA/ESTATE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I SETTIMANA	Crema di carote e zucchine ⁴ con riso Prosciutto cotto Patate al forno Pomodori Merenda: Yogurt ⁴ alla frutta	Pasta al ragù ^{1,4,5} Fagiolini all'olio Carote alla julienne Merenda: Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana ^{4,5} Merluzzo al forno ³ Insalata Merenda: Gelato fiordilatte ⁴ o gelato alla frutta ⁴	Passato di verdure ^{4,5} con pastina ¹ Petto di pollo al limone Piselli al pomodoro Merenda: Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro ^{1,4} o al sugo di melanzane ^{1,4} Mozzarella ⁴ Zucchine al forno Merenda: Acqua e pane ¹ e marmellata
II SETTIMANA	Pasta al sugo di pesce ^{1,3} Piselli al tegame Pomodori Merenda: Yogurt ⁴ alla frutta	Passato di verdure ^{4,5} con crostini ¹ o riso Petto di tacchino al forno Purè di patate ⁴ Merenda: Latte ⁴ e pane ¹ o pane ¹ e miele	Pasta alla crema di carote ^{1,4} Uova sode ² Biete all'olio Merenda: Frutta fresca di stagione	Risotto con zucchine ^{4,5} Polpette di legumi al forno ¹ o legumi al tegame Carote alla julienne Merenda: Succo 100% e pane ¹ o pane ¹ e marmellata	Pasta al pesto delicato ^{1,4} Filetto di platessa al limone con erbe aromatiche ³ Fagiolini all'olio Merenda: Frutta fresca di stagione
III SETTIMANA	Pasta al pomodoro ^{1,4} Prosciutto cotto Zucchine al forno Merenda: Yogurt ⁴ alla frutta	Risotto alla parmigiana ^{4,5} Polpette ^{1,3} o bocconcini di pollo e tacchino al forno Pomodori Merenda: Frutta fresca di stagione	Crema di patate ^{4,5} con crostini ¹ o pastina ¹ Formaggio Asiago ⁴ Piselli al tegame Carote alla julienne Merenda: Gelato fiordilatte ⁴ o gelato alla frutta ⁴	Fagiolini all'olio Insalata Pizza margherita ^{1,4} Nido: Pasta pomodoro e ricotta ^{1,4} Merenda: Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure ^{4,5} con pastina ¹ Filetti di merluzzo gratinati ^{1,3} Patate al forno Merenda: Acqua e pane ¹ e marmellata
IV SETTIMANA	Crema di carote ⁴ con crostini ¹ o riso Stracchino ⁴ Piselli al pomodoro Merenda: Yogurt ⁴ alla frutta	Pasta al ragù di carni bianche ^{1,4,5} Zucchine al forno Insalata Merenda: Latte ⁴ e pane ¹ o pane ¹ e miele	Risotto alle verdure ^{4,5} Frittata al forno ^{2,4} Carote prezzemolate Merenda: Frutta fresca di stagione	Passato di verdure ^{4,5} con pastina ¹ Polpette ^{1,2} o macinato di vitellone al sugo Purè di patate ⁴ Pomodori Merenda: Succo 100% e pane ¹ o pane ¹ e marmellata	Pasta all'olio di oliva ^{1,4} o al pesto delicato ^{1,4} Filetti di persico gratinati ^{1,3} Fagiolini all'olio Merenda: Frutta fresca di stagione

Ogni pasto è comprensivo di pane ¹ comune o in alternativa di pane ¹ integrale.
 Occasionalmente potranno essere apportate variazioni nel menù legate a ricorrenze, feste particolari o ritardi da parte dei genitori.
 Allergeni presenti nei piatti proposti: ¹ grano, ² uova, ³ pesce, ⁴ latte, ⁵ sedano


REGIONE DEL VENETO
 Azienda ULSS 9 Scaligera
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Presa d'atto menù primavera-estate a.s. 2017-18
 di cui al parere n° del.....
 (Dott.ssa Valeria Rebonato)


MENÙ AUTUNNO/INVERNO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I SETTIMANA	Pasta al sugo di verdure ^{1,4,5} Prosciutto cotto Finocchio gratinato al forno ¹ Merenda: Yogurt ⁴ alla frutta	Nido: Pastina in brodo vegetale ^{1,4,5} Spezzatino di manzo ⁵ con polenta Cavolo cappuccio a julienne Carote all'olio Merenda: Succo 100% e pane ¹ o pane ¹ e marmellata	Risotto al radicchio ^{4,5} Merluzzo al forno ³ Insalata Merenda: Frutta fresca di stagione	Crema di carote ⁴ con crostini ¹ o pastina ¹ Petto di pollo agli aromi Purè di patate ⁴ Merenda: Latte ⁴ e pane ¹ o pane ¹ e miele	Pasta al sugo di piselli ^{1,4} Stracchino ⁴ Biete all'olio Merenda: Frutta fresca di stagione
II SETTIMANA	Pasta al pomodoro ^{1,4} Formaggio Asiago ⁴ Cavolfiore all'olio Merenda: Yogurt ⁴ alla frutta	Crema di patate ^{4,5} con crostini ¹ o riso Filetti di platessa gratinati ^{1,3} Piselli al tegame Cavolo cappuccio a julienne Merenda: Frutta fresca di stagione	Lasagne al forno ^{1,2,4,5} o pasta al ragù ^{1,4,5} Insalata Carote prezzemolate Merenda: Latte ⁴ e biscotti ^{1,2,4} o pane ¹ e miele	Passato di verdura ^{4,5} con pastina ¹ Petto di tacchino al forno Patate all'olio Merenda: Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca ^{4,5} Uova sode ² Fagiolini al tegame Merenda: Acqua e pane ¹ e marmellata
III SETTIMANA	Pasta con broccoletti ^{1,4} Prosciutto cotto Spinaci all'olio Merenda: Yogurt ⁴ alla frutta	Pastina in brodo di verdure/carne ^{1,4,5} Carne lessa ⁵ o macinato ⁵ di vitellone con panà (salsa di pane) ^{1,4} Carote all'olio Merenda: Succo 100% e pane ¹ o pane ¹ e marmellata	Risotto al pomodoro ^{4,5} Frittata al forno ^{2,4} Biete all'olio Merenda: Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di carni bianche ^{1,4,5} Finocchio gratinato al forno ¹ Cavolo cappuccio a julienne Merenda: Latte ⁴ e pane ¹ o pane ¹ e miele	Passato di verdura ^{4,5} con crostini ¹ o pastina ¹ Persico alla pizzaiola ³ Piselli al tegame Insalata Merenda: Frutta fresca di stagione
IV SETTIMANA	Pasta al sugo di pesce ^{1,3} Formaggio Asiago ⁴ Cavolfiore all'olio Merenda: Yogurt ⁴ alla frutta	Minestrone di verdure ^{4,5} con pastina ¹ Petto di pollo agli aromi Purè di patate ^{4,5} Insalata Merenda: Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro ^{1,4} Frittata al forno con verdure ^{2,4,5} Carote a julienne Merenda: Latte ⁴ e biscotti ^{1,2,4} o pane ¹ e miele	Risotto alla parmigiana ^{4,5} Hamburger di legumi al forno ¹ o legumi all'olio Fagiolini all'olio Merenda: Frutta fresca di stagione	Cavolo cappuccio alla julienne Spinaci all'olio Pizza margherita ^{1,4} Nido: Pasta pomodoro e ricotta ^{1,4} Merenda: Acqua e pane ¹ e marmellata

Ogni pasto è comprensivo di pane ¹ comune o in alternativa di pane ¹ integrale.
 Occasionalmente potranno essere apportate variazioni nel menù legate a ricorrenze, feste particolari o ritardi da parte del Dato i
 Allergeni presenti nei piatti proposti: ¹ grano, ² uova, ³ pesce, ⁴ latte, ⁵ sedano

REGIONE DEL VENETO

Azienda ULSS 9 Scaligera
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Presa d'atto menù autunno-inverno a.s. 2017-18
 di cui al parere n°del.....
 (Dott.ssa Valeria Rebonato)

Valeria Rebonato