**SCUOLA DELL’INFANZIA PARITARIA “CESIOLO” Menu’ AUTUNN0-INVERNO 2018-2019**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Prima settimana** | **Seconda settimana** | **Terza settimana** | **Quarta settimana** |
| **Lunedì** | Risotto con piselli  Formaggio ricotta  Finocchio crudo a julienne | Risotto con crema di spinaci  Prosciutto cotto  Carote e cappuccio a julienne | Pasta al pomodoro  Uova sode  Cavolfiore | Pasta all’olio e parmigiano  Rosette di merluzzo al forno  Insalata lattuga |
| **Martedì** | Passato verdura con pastina  Crocchette di pesce  cavolfiore al vapore | Pasta pomodoro  Scaloppine al limone  Finocchi al vapore | Crema di carote con riso  Coscette di pollo al rosmarino  Piselli in tegame | Passato di verdura con pastina  Arista di maiale al forno  Purè di patate |
| **Mercoledì** | Antipasto di verdura  Polenta con ragù e piselli  Macedonia di frutta fresca | Carote alla julienne  Pizza margherita  Cavolfiore gratinato | Pasta pomodoro  Prosciutto cotto  Bieta al vapore | Cappuccio e carote  Pizza margherita  Spinaci saltati |
| **Giovedì** | Pasta all’olio e parmigiano  Petto di pollo alla salvia  Insalata e cappuccio | Passato di verdura con riso  Polpettine di carne al sugo  Purè di patate | Antipasto di verdura  Brasato di vitellone con polenta e patate  Macedonia di frutta | Risotto alla zucca  Petto tacchino al forno  Insalata lattuga |
| **Venerdì** | Pasta al pomodoro  Frittata al forno con spinaci  Carote crude | Pasta all’ortolana  Riccioli di platessa al forno  Insalata gentile | Passato verdura con pastina  Crocchette di pesce  Cappuccio e finocchio | Pasta al pomodoro  Formaggio asiago  Carote al vapore |

Complementi fissi: pane g 30 e frutta fresca di stagione g 150 (mela, pera, banana, uva, kiwi, arancia, mandarancio)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Prima settimana** | **Seconda settimana** | **Terza settimana** | **Quarta settimana** |
| **Lunedì** | Misto di verdure agli aromi  Insalata pasta mediterranea  Macedonia frutta di stagione | Passato di verdura con pasta  Crocchette di pesce  Pomodori | Pasta olio e basilico  Riccioli di sogliola  Pomodori | Risotto alla crema di asparagi  Prosciutto cotto  Carote crude julienne |
| **Martedì** | Orzotto alle zucchine  Insalata caprese di pomodori, basilico e mozzarella | Risotto alla parmigiana  Prosciutto cottoi  Fagiolini trifolati | Minestra di legumi con riso  Bocconcini di tacchino  Spinaci saltati | Pasta al pomodoro  Petto di pollo alla salvia  Cappuccio a julienne |
| **Mercoledì** | Pasta al pesto delicato  Scaloppe tacchino  Carote crude e cappuccio a julienne | Carote e cappuccio a julienne  Pizza margherita  Pomodori | Pasta ortolana  Rosette di merluzzo al forno  Insalata | Cetrioli e pomodori  Insalata di riso |
| **Giovedì** | Crema di carote e riso  Crocchette di pesce  Insalata lattuga o gentile | Pasta pomodoro  Arista di maiale al forno  Insalata gentile | Risotto ai piselli  Hamburger di vitellone al forno  Carote e cappuccio | Pasta al pesto delicato Riccioli di platessa  Pomodori |
| **Venerdì** | Risotto primavera  Uova sode  Cetrioli e pomodori | Pasta olio e parmigiano  Asiago  Zucchine trifolate | Pasta al pomodoro  Frittata al forno con formaggio  Pomodori | Minestra di legumi con riso  Tonno  Patate al prezzemolo |

Scuola dell’infanzia paritaria “Cesiolo” – MENU’ PRIMAVERA –ESTATE 2018-2019

Complementi fissi: pane g 30 e frutta fresca di stagione g 150 (mela, pera, banana, uva, kiwi, arancia, mandarancio)