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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Prima settimana** | **Seconda settimana** | **Terza settimana** | **Quarta settimana** |
| **Lunedì** | Risotto con piselliFormaggio ricottaFinocchio crudo a julienne | Risotto con crema di spinaciProsciutto cottoCarote e cappuccio a julienne | Pasta al pomodoroUova sodeCavolfiore | Pasta all’olio e parmigianoRosette di merluzzo al fornoInsalata lattuga |
| **Martedì** | Passato verdura con pastinaCrocchette di pescecavolfiore al vapore | Pasta pomodoroScaloppine al limoneFinocchi al vapore | Crema di carote con risoCoscette di pollo al rosmarinoPiselli in tegame | Passato di verdura con pastinaArista di maiale al fornoPurè di patate |
| **Mercoledì** | Antipasto di verduraPolenta con ragù e piselliMacedonia di frutta fresca | Carote alla juliennePizza margheritaCavolfiore gratinato | Pasta pomodoroProsciutto cottoBieta al vapore | Cappuccio e carotePizza margheritaSpinaci saltati |
| **Giovedì** | Pasta all’olio e parmigianoPetto di pollo alla salviaInsalata e cappuccio | Passato di verdura con risoPolpettine di carne al sugoPurè di patate | Antipasto di verduraBrasato di vitellone con polenta e patateMacedonia di frutta | Risotto alla zuccaPetto tacchino al forno Insalata lattuga |
| **Venerdì** | Pasta al pomodoroFrittata al forno con spinaciCarote crude | Pasta all’ortolana Riccioli di platessa al fornoInsalata gentile | Passato verdura con pastina Crocchette di pesceCappuccio e finocchio | Pasta al pomodoroFormaggio asiagoCarote 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 aromiInsalata pasta mediterraneaMacedonia frutta di stagione | Passato di verdura con pastaCrocchette di pescePomodori | Pasta olio e basilicoRiccioli di sogliolaPomodori | Risotto alla crema di asparagiProsciutto cottoCarote crude julienne |
| **Martedì** | Orzotto alle zucchineInsalata caprese di pomodori, basilico e mozzarella | Risotto alla parmigiana Prosciutto cottoiFagiolini trifolati | Minestra di legumi con risoBocconcini di tacchinoSpinaci saltati | Pasta al pomodoroPetto di pollo alla salviaCappuccio a julienne |
| **Mercoledì** | Pasta al pesto delicatoScaloppe tacchinoCarote crude e cappuccio a julienne | Carote e cappuccio a juliennePizza margheritaPomodori | Pasta ortolana Rosette di merluzzo al fornoInsalata | Cetrioli e pomodoriInsalata di riso |
| **Giovedì** | Crema di carote e risoCrocchette di pesceInsalata lattuga o gentile | Pasta pomodoro Arista di maiale al fornoInsalata gentile | Risotto ai piselliHamburger di vitellone al fornoCarote e cappuccio | Pasta al pesto delicato Riccioli di platessaPomodori |
| **Venerdì** | Risotto primaveraUova sodeCetrioli e pomodori | Pasta olio e parmigianoAsiagoZucchine trifolate | Pasta al pomodoroFrittata al forno con formaggioPomodori | Minestra di legumi con risoTonnoPatate 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)