
















MENU' ESTIVO  
ASILO INFANTILE ALTESSANO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>Prima settimana</b>				
<b>PASTA AL PESTO</b> <b>MOZZARELLA</b> <b>INSALATA DI CAROTE</b> <b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	 <b>RISOTTO ALLE VERDURE</b> <b>BOCCONCINI DI POLLO</b> <b>FAGIOLINI</b> <b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	 <b>PASTA AL SUGO</b> <b>FRITTATA DI SPINACI</b> <b>PISELLI IN UMIDO</b> <b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	 <b>INSALATA VERDE</b> <b>PIZZA AL PROSCIUTTO</b> <b>GELATO</b>	<b>MINISTRA DI RISO, ORZO E FARRO E LEGUMI</b> <b>POLPETTE DI PESCE</b> <b>PATATE PREZZEMOLATE</b> <b>FRUTTA DI STAGIONE</b>
<b>Seconda settimana</b>				
<b>PASTA CON VERDURA</b> <b>FRITTATA AL FORNO</b> <b>INSALATA DI CAROTE</b> <b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>FARINATA DI CECI</b> <b>AFFETTATO DI TACCHINO</b> <b>INSALATA DI POMODORI</b> <b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	 <b>RISOTTO DI ZUCCHINE</b> <b>CRESCENZA</b> <b>CROCCHETTE DI VERDURE</b> <b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	 <b>PASTA AL SUGO</b> <b>SOVRACOSCE DI POLLO</b> <b>ZUCCHINE IN UMIDO</b> <b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	 <b>MINISTRA DI LEGUMI CON CROSTINI</b> <b>POLPETTE DI PESCE</b> <b>INSALATA VERDE</b> <b>FRUTTA DI STAGIONE</b>
<b>Terza settimana</b>				
<b>RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO E BASILICO</b> <b>FRITTATA AL FORNO/FLAN/ UOVA STRAPPAZZATE</b> <b>CAROTE COTTE</b> <b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	 <b>INSALATA DI CEREALI (ES.FARRO O ORZO O RISO O PASTA) E LEGUMI</b> <b>PATATE AL FORNO</b> <b>YOGURT</b>	 <b>GNOCCHI ALLA ROMANA</b> <b>ARROSTO DI TACCHINO</b> <b>INSALATA MISTA</b> <b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	 <b>PASTA CON CREMA DI ZUCCHINE</b> <b>RICOTTA</b> <b>PISELLI</b> <b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	 <b>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</b> <b>BOCCONCINI DI PESCE</b> <b>FAGIOLINI</b> <b>FRUTTA DI STAGIONE</b>
<b>Quarta settimana</b>				
 <b>RISO AI TRE CEREALI CON POMODORI E VERDURE</b> <b>PRIMO SALE</b> <b>MACEDONIA DI VERDURE COTTE</b> <b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	 <b>PASTA CON POMODORO E BASILICO</b> <b>FESA DI TACCHINO</b> <b>ZUCCHINE</b> <b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	 <b>MINISTRA DI VERDURA CON PASTA</b> <b>FRITTATA AL FORNO</b> <b>PATATE AL FORNO</b> <b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	 <b>RISOTTO CON CREMA DI CAROTE</b> <b>POLPETTE DI CARNE BOVINA IN UMIDO</b> <b>FAGIOLINI</b> <b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	 <b>VELLUTATA DI PISELLI CON CROSTINI</b> <b>COTOLETTA DI PESCE</b> <b>INSALATA VERDE</b> <b>FRUTTA DI STAGIONE</b>

Il menù è stato realizzato sulla base delle tabelle dietetiche, concordate con il servizio di igiene alimenti e nutrizione ed è rivolto ai bambini delle scuole dell'infanzia.

Il menù rispetta i criteri di sana e corretta alimentazione. Il menù estivo è previsto dal 2 maggio al 31 ottobre. Le date sono indicative; il passaggio da un menù all'altro potrebbe essere anticipato o posticipato di qualche giorno in base all'andamento climatico.

Si chiede alle famiglie interessate, di produrre dichiarazioni o certificazioni aggiornate sulle intolleranze di cibi o su allergie specifiche nel più breve tempo possibile, richiedendo gli appositi moduli in Direzione.

Non viene offerta la merenda

Il menù può subire variazioni in caso di mancata fornitura di generi alimentari.

Per qualsiasi necessità rivolgersi alla responsabile