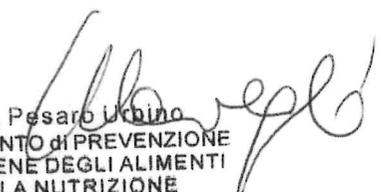


Menù primavera-estate (aprile-ottobre) 2024-2025
Nido d'Infanzia dell'Unione dei Comuni Pian del Bruscolo

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA	V SETTIMANA
Lunedì	Farfalle con crema di carote Petto di pollo gratinato Bietole all'olio	Raviolini con ragù di carne Carote alla julienne (tagliate in sottili e corti filamenti) Zucchine gratinate	Risoni/Stelline in brodo vegetale Frittata con uova bio e latte Zucchine gratinate	Risotto alla crema di carote Polpettone di carne di vitellone e verdure Spinaci all'olio	Sedanini al pomodoro Fesa di tacchino al limone Zucchine gratinate
Martedì	Risotto agli spinaci Frittata con uova bio e con latte Fagiolini al vapore	Passato di verdure con pasta Polpette di legumi Carote e cetrioli alla julienne (tagliati in sottili e corti filamenti)	Pipette al ragù di legumi Sfornato di verdure Cetrioli e carote (tagliati a pezzettini)	Lasagne vegetariane con crema di piselli Carote al vapore Insalata verde	Farro con zuppa di legumi Sfornato di verdure Carote alla julienne (tagliate in sottili e corti filamenti)
Mercoledì	Gnocchetti sardi al pomod. e bas. Hamburger di legumi Zucchine trifolate	Casarecce al ragù di verdure Filetto di merluzzo al vapore Fagiolini al vapore	Sedanini al pomodoro Crocchette di pesce Bietole all'olio	Pennette al pomodoro e basilico Filetto di pesce al forno Pomodori e patate arrosto*	Mezze penne al pesto fresco di basilico e parmigiano Frittata con uova bio e con latte Pomodori gratinati
Giovedì	Orzotto alle verdure Stracchino e/o Ricotta Purè di carote	Riso alla crema di zucchine Caprese: Mozzarella a fette Pomodoro a fette	Mezze penne al pesto fresco di zucchine e basilico Robiola Pomodori gratinati	Passato di verdure con pasta Formaggi misti Zucchine gratinate	Pipette all'olio Bocconcini di grana Fagiolini al vapore
Venerdì	Quadretti in brodo di pesce Filetto di pesce al forno Insalata verde o Cetrioli (tagliati a pezzettini)	Mezze penne pomodoro e basilico Polpettone di pesce e verdure Spinaci all'olio	Farro alla crema di verdure Filetto di merluzzo al vapore Insalata mista o Insalata di carote (tagliate in sottili e corti filamenti)	Gemelli al ragù di pesce Polpette di pesce Insalata mista o Fagiolini all'olio	Risotto al ragù di verdure Salmone al vapore Bietole all'olio
Ad ogni pasto si somministrano: pane comune, pane integrale verdura e frutta di stagione					
* in presenza di patate si consiglia di ridurre il quantitativo di pane					

Prens, 11 ottobre 2024


A.S.T. Pesaro Urbino
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI
E DELLA NUTRIZIONE
IL DIRIGENTE MEDICO
Dr.ssa Elsa RAVAGLIA

Nido d'Infanzia e Centro per l'Infanzia* dell'Unione dei Comuni Pian del Bruscolo
Merende primavera-estate a.s.2024/2025

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
LUNEDI	Mattino: Frutta fresca di stagione gr. 100 Pomeriggio: Pane (gr. 25) e olio extravergine d'oliva (5 ml- un cucchiaino)	Mattino: Frutta fresca di stagione gr.100 Pomeriggio: Tè deteinato e biscotti secchi (n. 2)	Mattino: Frutta fresca di stagione (gr.100) Pomeriggio: Crackers poco salati (n.2)	Mattino: Frutta fresca di stagione gr. 100 Pomeriggio: Pane (gr. 25) e olio extravergine d'oliva (5 ml- un cucchiaino)	Mattino: Frutta fresca di stagione gr.100 Pomeriggio: Ciambella alle mele (gr.30)
MARTEDI	Mattino: Frutta fresca di stagione (gr.100) Pomeriggio: 2 Fette biscottate con 2 cucchiaini di marmellata	Mattino: Frutta fresca di stagione (gr.100) Pomeriggio: 2 Fette biscottate con 2 cucchiaini di marmellata	Mattino: Frutta fresca di stagione (gr.100) Pomeriggio: Yogurt bianco intero un vasetto	Mattino: Frutta fresca di stagione (gr.100) Pomeriggio: Crackers poco salati (n.2)	Mattino: Frutta fresca di stagione (gr.100) Pomeriggio: 2 Fette biscottate con 2 cucchiaini di marmellata
MERCOLEDI	Mattino: Frutta fresca di stagione (gr.100) Pomeriggio: Yogurt bianco intero un vasetto	Mattino: Frutta fresca di stagione gr. 100 Pomeriggio: Pane (gr. 25) e olio extravergine d'oliva (5 ml- un cucchiaino)	Mattino: Frutta fresca di stagione gr. 100 Pomeriggio: Pane (gr. 25) e olio extravergine d'oliva (5 ml- un cucchiaino)	Mattino: Frutta fresca di stagione gr.100 Pomeriggio: Tè deteinato e biscotti secchi (n. 2)	Mattino: Frutta fresca di stagione gr. 100 Pomeriggio: Pane (gr. 25) e olio extravergine d'oliva (5 ml- un cucchiaino)
GIOVEDI	Mattino: Frutta fresca di stagione (gr.100) Pomeriggio: Crostata (gr.30)	Mattino: Frutta fresca di stagione (gr.100) Pomeriggio: Ciambella di carote (gr.30)	Mattino: Frutta fresca di stagione (gr.100) Pomeriggio: Pizza al pomodoro e pizza bianca (g.30)	Mattino: Frutta fresca di stagione (gr.100) Pomeriggio: Crostata (gr.30)	Mattino: Frutta fresca di stagione (gr.100) Pomeriggio: Pizza al pomodoro e pizza bianca (g.30)
VENERDI	Mattino: Frutta fresca di stagione (gr.100) Pomeriggio: Crackers poco salati (n.2)	Mattino: Frutta fresca di stagione (gr.100) Pomeriggio: Yogurt bianco intero un vasetto	Mattino: Frutta fresca di stagione (gr.100) Pomeriggio: 2 Fette biscottate con 2 cucchiaini di marmellata	Mattino: Frutta fresca di stagione (gr.100) Pomeriggio: Yogurt bianco intero un vasetto	Mattino: Frutta fresca di stagione (gr.100) Pomeriggio: Yogurt bianco intero un vasetto
SABATO	Frutta fresca di stagione (gr.100) e Biscotti secchi (n.2)	Frutta fresca di stagione (gr.100) e Crackers poco salati (n.2)	Frutta fresca di stagione (gr.100) e Biscotti secchi (n.2)	Frutta fresca di stagione (gr.100) e 2 Fette biscottate con 2 cucchiaini di marmellata	Frutta fresca di stagione (gr.100) e Crackers poco salati (n.2)

Centro per l'Infanzia

*per i bambini che non usufruiscono del servizio mensa e pranzano a casa in orario più tardo

