



MENÙ NIDI 1-3 anni – A.S. 2022-2023

MENÙ INVERNALE

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Frittata Spinaci* al grana DOP Pane e frutta di stagione	Crema di ortaggi con orzo o farro Formaggio fresco Erbe* Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto di broccoli* Frittata Spinaci* Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro Formaggio fresco morbido Carote al forno Pane e frutta di stagione
Martedì	Pasta e ceci Polpette o tortino di verdure al forno Carote cotte Pane e frutta di stagione	Riso al grana DOP Polpette di merluzzo MSC** non prefritte Finocchi crudi o cotti Pane e frutta di stagione	Minestra di verdure* con farro e legumi Ricotta fresca Purè Pane e frutta di stagione	Pastina in brodo Filetti di limanda* Patate al forno o all'olio Pane e frutta di stagione
Mercoledì	Pastina in brodo vegetale Svizzere al forno/Polpette di vitellone Broccoletti* all'olio Pane e frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Frittata Purè Pane integrale Frutta di stagione	Riso alla zucca* Polpette merluzzo non prefritte Carote al forno Pane Frutta di stagione	Riso al grana DOP Polpette di lonza Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pomodoro e carote Filetti di platessa impanati MSC** Fagiolini* Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Petto di tacchino arrosto fagiolini Pane Frutta di stagione	Minestra di pasta e fagioli Polpette o tortino di verdure Coste gratinate Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata Insalata verde Pane e frutta di stagione
Venerdì	Risotto al grana DOP Straccetti di pollo al limone Finocchi in insalata o finocchi al forno Pane integrale e frutta di stagione	Vellutata di zucca* con crostini/riso/pasta Tortino di legumi Carote cotte Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Petto di pollo al forno Fagiolini* Pane e frutta di stagione	Pasta e lenticchie Polpette di verdure non prefritte Spinaci* Pane Frutta di stagione

-Il presente menù è stato elaborato in base alle "Linee guida per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

-Come condimento viene utilizzato olio extravergine di oliva

-Il pane distribuito è a ridotto contenuto di sale

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù indicato con "in alternativa" o ".../...", la singola scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, ha la facoltà di decidere quale dei due menù applicare

-* Prodotto surgelato

-** Pesca Sostenibile Certificata

-L'acronimo AQ indica Alta Qualità



MENÙ NIDI – A.S. 2022/2023

MENÙ INVERNALE

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta olio e grana DOP Frittata con verdure Broccoletti* Pane e frutta di stagione	Pasta e lenticchie Polpette di verdure non prefritte Finocchi al forno Pane integrale e frutta di stagione	Riso al grana DOP Mozzarella Fagiolini* all'olio Pane e frutta di stagione	Pasta con i broccoletti* Frittata Carote cotte Pane integrale e frutta di stagione
Martedì	Pasta al pomodoro Formaggio fresco Erbe* al grana Pane e frutta di stagione	Pasta olio e grana DOP Frittata Carote cotte Pane Frutta di stagione	Minestra di verdure* con legumi e orzo Polpette o tortino di verdure Spinaci Pane e frutta di stagione	Minestra di pasta e lenticchie Formaggio Insalata Pane e frutta di stagione
Mercoledì	Pastina in brodo vegetale Polpette di vitellone preparate in loco Purè Pane e Frutta di stagione	Risotto alla zucca* Crescenza o robiola Fagiolini Pane e Frutta di stagione	Pasta integrale alla crema di zucca* Petto di pollo Broccoletti* Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Filetini di merluzzo dorati o bocconcini di pesce (non prefritti) Finocchi crudi o cotti Pane e frutta di stagione
Giovedì	Pasta e legumi Polpette di verdure non prefritte/Tortino di verdure Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Crema di verdure Pizza margherita Pane Frutta di stagione	Pasta agli aromi Cotoletta di mare (non prefritta) Carote cotte Pane integrale Frutta di stagione	Riso alla robiola Bocconcini di tacchino Spinaci* o erbe* Pane Frutta di stagione
Venerdì	Risotto agli spinaci* Bocconcini di merluzzo MSC** non prefritte Lattuga Pane Frutta di stagione	Passato di piselli* con crostini/riso/pasta Petto di pollo Patate arrosto o all'olio Pane e frutta di stagione	Minestra di pasta e fagioli Frittata con verdure Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di vitellone Polpette di verdure non prefritte Fagiolini* all'olio Pane Frutta di stagione

-Il presente menù è stato elaborato in base alle "Linee guida per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

-Come condimento viene utilizzato olio extravergine di oliva

-Il pane distribuito è a ridotto contenuto di sale

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù indicato con "in alternativa" o ".../...", la singola scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, ha la facoltà di decidere quale dei due menù applicare

-* Prodotto surgelato

-** Pesca Sostenibile Certificata

-L'acronimo AQ indica Alta Qualità