



Menù autunno-inverno 2020-2021- Comune di Carpenedolo Asilo Nido



	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1 settimana	
1 settimana	S: Frutta di stagione Pipette pomodoro e ricotta Frittata alle erbe* Broccoli all'olio Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Passato di verdura con riso* Prosciutto cotto Carote all'olio Pane M: Banana	S: Frutta di stagione Farfalle olio e grana Lonza di suino al latte Erbette all'olio* Pane M: Torta margherita	S: Frutta di stagione Riso con piselli* Filetto di platessa MSC gratinato* Finocchi all'olio Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Crema di carote con orzo Straccetti di pollo alle verdure Patate al forno Pane M: Succo e biscotti	02/11/2020-08/11/2020 14/12/2020-20/12/2020 25/01/2021-31/01/2021 08/03/2021/14/03/2021
2 settimana	S: Frutta di stagione Pennette alla crema di Grana Padano DOP Mozzarella Cavolfiore all'olio* Pane M: Budino	S: Frutta di stagione Crema di patate con riso Filetto di merluzzo MSC agli aromi* Piselli al pomodoro* Pane M: Banana	S: Frutta di stagione Fusilli alla pizzaioia Polpette/Tortino di legumi* Carote all'olio Pane M: Succo e biscotti	S: Frutta di stagione Pasta al ragù di carne Spinaci all'olio* Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Riso alla zucca Bocconcini di pollo dorati Broccoli all'olio* Pane M: Mousse di frutta	09/11/2020-15/11/2020 21/12/2020-27/12/2020 01/02/2021-07/02/2021 15/03/2021-21/03/2021
3 settimana	S: Frutta di stagione Passato di verdura* Pizza Margherita con prosciutto cotto Pane M: Succo e biscotti	S: Frutta di stagione Riso allo zafferano Bocconcini di pollo agli aromi Spinaci all'olio* Pane M: Banana	S: Frutta di stagione Farfalle al ragù di lenticchie Quadretti di ricotta e spinaci* Carote all'olio Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Sedanini al pomodoro Arrosto di suino alle mele Finocchi all'olio Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Passato di verdura* con pastina Filetto di limanda MSC gratinato* Patate al forno Pane M: Plumcake allo yogurt	16/11/2020-22/11/2020 28/12/2020- 03/01/2021 08/02/2021-14/02/2021 22/03/2021-28/03/2021
4 settimana	S: Frutta di stagione Risotto patate e porri Stracchino Piselli brasati* Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Ditalini e fagioli (in brodo) Bocconcini di pollo agli aromi Broccoli all'olio Pane M: Banana	S: Frutta di stagione Passato di verdura* con crostini Polpette di trota* Patate al forno Pane M: Torta Margherita	S: Frutta di stagione Gnocchetti sardi al ragù di verdure Frittata con erbe* Finocchi all'olio Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Farfalle olio e grana Arrosto di suino alle erbe Carote all'olio Pane M: Succo e biscotti	23/11/2020-29/11/2020 04/01/2021-10/01/2021 15/02/2021-21/02/2021
5 settimana	S: Frutta di stagione Pipette al pomodoro Prosciutto cotto Erbette all'olio* Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Crema di piselli con stelline* Filetto di platessa MSC alla dorato* Broccoli all'olio M: Banana	S: Frutta di stagione Pizza Margherita Carote all'olio Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Riso alla parmigiana Bruscitt di manzo Spinaci gratinati* Pane M: Plumcake allo yogurt	S: Frutta di stagione Fusilli al pesto Bocconcini di pollo al forno Finocchi all'olio Pane M: Budino	30/11/2020-06/12/2020 11/01/2021-17/01/2021 22/02/2021-28/02/2021
6 settimana	S: Frutta di stagione Riso al ragù di verdure Mozzarella Spinaci all'olio* Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Lasagne al ragù alla bolognese* Cavolfiore all'olio Pane M: Banana	S: Frutta di stagione Crema di zucca con riso Bocconcini di pollo alle verdure Carote all'olio Pane M: Plumcake allo yogurt	S: Frutta di stagione Passato di verdura con riso* Filetto di merluzzo MSC gratinato* Piselli brasati* Pane M: Succo e biscotti	S: Frutta di stagione Gnocchetti sardi al pomodoro Frittata semplice Patate prezzemolate Pane M: Mousse di frutta	07/12/2020-13/12/2020 18/01/2021-24/01/2021 01/03/2020-07/03/2021
PRODOTTO LOCALE Progetto di Inserimento e Valorizzazione piatti a base di trota Progetto di Inserimento e Valorizzazione piatti a base di Legumi I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: Il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.						
Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, mandarini, kiwi, mele, pere, banana.						
Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità novembre - dicembre: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio. gennaio-febbraio: carote, cappuccio, finocchio, radicchio, m. arzo: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio						