



ASILO INFANTILE di VILLA PEDERGNANO ETS – ERBUSCO BS
MENU' AUTUNNO/INVERNO a.s. 2024-2025



	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI'	Riso tre cereali Frittata Carote e piselli al vapore	Pasta al pomodoro Asiago e mozzarella Carote crude à la julienne	Ravioli ricotta e spinaci ½ porzione Hamburger veg. Insalata ghiaccio	Pasta al ragù Fagioli bianchi Carote lesse
MARTEDI'	Pasta integrale tonno e pomodoro Lenticchie Insalata ghiaccio	Passato di verdure con farro Bocconcini di pollo al forno Purè di patate	Crema di ceci e patate Bistecca di manzo Fagiolini lessi	Risotto allo zafferano Formaggi misti Insalata ghiaccio
MERCOLEDI'	Pizza (piatto unico) Spinaci	Lasagne al ragù ½ porzione Fagioli bianchi lessati Insalata valeriana	Pizza (piatto unico) Carote lesse	Crespelle (piatto unico) Fagiolini lessi
GIOVEDI'	Crema di zucca e crostini Hamburger di manzo Patate lesse	Risotto con purea di carote Bresaola o prosciutto Fagiolini lessi	Risotto zucca e ricotta Lenticchie Finocchio alla julienne	Polenta Bocconcini di pollo Patate al forno
VENERDI'	Penne al pesto di spinaci Sogliola alla mugnaia Insalata valeriana	Farfalle al pesto Merluzzo al forno Insalata ghiaccio	Fusilli con basilico e pomodoro Tonno sott'olio Insalata valeriana	Passato di verdura con zucca Merluzzo al forno Insalata valeriana

Il pane, non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale, è presente ad ogni pasto. Si utilizza sale iodato.
Ogni giorno viene proposta frutta di stagione (mele, pere, banane, kiwi, arance, clementine, uva, garantendo almeno tre tipologie diverse per settimana).
Si utilizza olio extravergine di oliva (EVO), sia a crudo che per la cottura.

VIDIMATO DA ATS IN DATA 02/03/2023 – ORIGINALE CONSERVATO IN SEGRETERIA