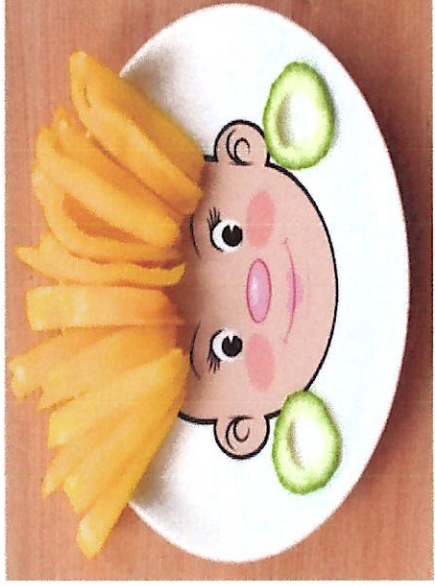
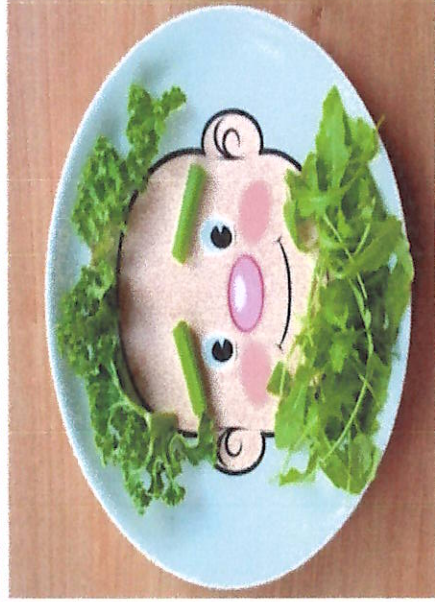
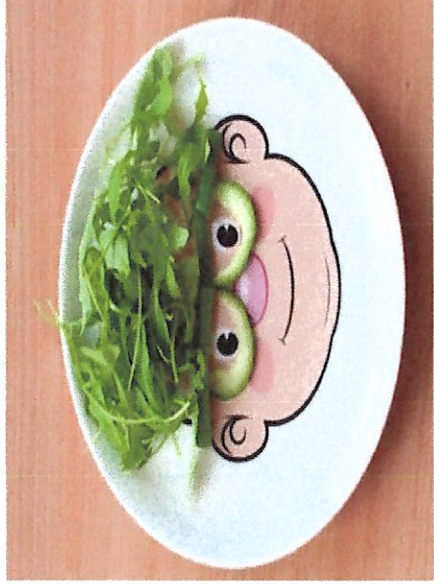
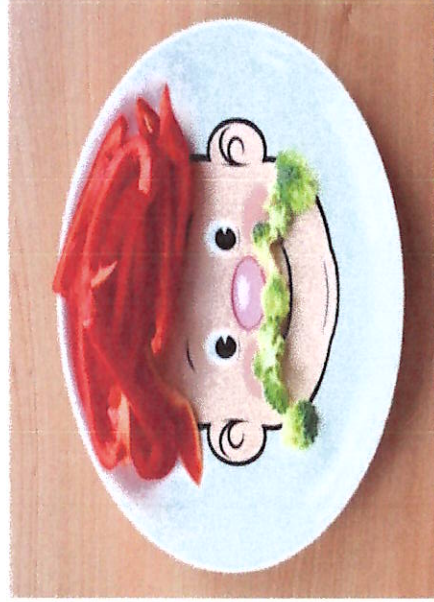


MIENU' INVERNALE e ESTIVO

NIDO D'INFANZIA

COMUNE DI GROSSETO



MENU' INVERNALE - NIDO D'INFANZIA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I Settimana	Polenta al pomodoro (9) Straccetti di pollo (1) Spinaci* olio e limone Pane (1) (1) Frutta fresca di stagione	Minestra di orzo in brodo vegetale (1-9) Crocchette di prosciutto e formaggio (1-7) Insalata romana e radicchio Pane (1) Frutta fresca di stagione	Risotto olio e parmigiano (7) Filetto di nasello* in salsa (1-4) Patate lesse Pane (1) Frutta fresca di stagione	Pennette al ragù (1-9) Tortino di ricotta (3-7) Insalatina tenera (valeriana o songino) Pane (1) Frutta fresca di stagione	Crema di zucca* con riso (1-7) Arrostito di lombo in salsa verde Zucchine al forno Pane (1) Frutta fresca di stagione
II Settimana	Lumachine al pomodoro (1-9) Straccetti di pollo alla salvia (1) Bietole* all'olio Pane (1) Frutta fresca di stagione	Vellutata di fagioli con pastina (7) Stracchino (7) Carotine* all'olio Pane (1) Frutta fresca di stagione	Raviolini all'olio (1-7) Polpettine di bovino agli aromi (1-7) Insalata di finocchi Pane (1) Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* con riso (9) Frittata arcobaleno (3-7) Insalatina tenera (valeriana o songino) Pane (1) Frutta fresca di stagione	Farfalline in salsa rosata (1-7) Filetto di platessa* in padella (1-4) Pisellini* in umido Pane (1) Frutta fresca di stagione
III Settimana	Ditali al pomodoro (1-9) Prosciutto cotto Carotine* gratinate (7) Pane (1) Frutta fresca di stagione	Risotto olio e parmigiano (7) Merluzzo* al pomodoro (1-4) Cavolfiore gratinato (7) Pane (1) Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure (1-9) Spezzatino di tacchino (1) Patate al forno Pane (1) Frutta fresca di stagione	Vellutata di piselli* con riso (7) Ricotta (7) Spinaci all'olio Pane (1) Frutta fresca di stagione	Lumachine al pomodoro (1-9) Filetto di nasello* al forno (1-4) Insalatina tenera (valeriana o songino) Pane (1) Frutta fresca di stagione
IV Settimana	Tripolini al pomodoro (1-9) Grana Padano (7) Insalatina tenera (valeriana o songino) Pane (1) Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca* Frittata latte e parmigiano (3-7) Carciofi* trifolati Pane (1) Frutta fresca di stagione	Passato di verdura* con riso (9) Polpettine di bovino al forno (1) Carotine* all'olio Pane (1) Frutta fresca di stagione	Ditali olio e parmigiano (1-9) Polpettine di merluzzo* al pomodoro (1-4) Pisellini* stufati Pane (1) Frutta fresca di stagione	Minestra di pasta e ceci (1-9) Petto di pollo al limone (1) Finocchi* al tegame Pane (1) Frutta fresca di stagione

* la materia prima potrebbe essere congelata o surgelata all'origine - Variare la qualità del Pane (1) tra il tipo comune ed integrale.

N.B. All'interno della cucina vengono manipolati e utilizzati per la preparazione delle pietanze i seguenti allergeni: **Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini e Molluschi**. Per eventuali chiarimenti e/o approfondimenti chiedere all'OSA e consultare il ricettario in allegato.

MENU' ESTIVO - NIDÒ D'INFANZIA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I Sett.	Ditali al pesto (1-8) Mozzarella (7) Insalata di pomodori Pane(1) Frutta fresca di stagione	Risotto al limone (9) Frittata al parmigiano (3-7) Insalatina tenera (valeriana o songino) Pane (1) Frutta fresca di stagione	Tripolini al pomodoro (1-9) Filetti di platessa* in padella (1-4) Zucchine* trifolate Pane(1) Frutta fresca di stagione	Crema di carote* con pastina (1-7) Petto pollo al forno (1) Purè di patate (7) Pane (1) Frutta fresca di stagione	Mezze maniche alle zucchine* (1) Merluzzo* impanato al forno (1-4) Fagiolini* all'olio Pane (1) Frutta fresca di stagione
II Sett.	Pappa al pomodoro (1-9) Filetti di nasello* croccante con fiocchi di avena (1-4) Bietola* all'olio Pane (1) Frutta fresca di stagione	Risotto olio e parmigiano (7) Frittata di zucchine* (3-7) Insalatina tenera (valeriana o songino) Pane (1) Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucchine* con farro (1-9) Petto di pollo al limone (1) Bocconcini di patate al rosmarino Pane (1) Frutta fresca di stagione	Lumachine pomodoro (1-9) fresco e basilico Grana Padano(7) Carote julienne Pane (1) Frutta fresca di stagione	Sedamini con ragù di verdure* (1-9) Spezzatino di tacchino (1) Pisellini* stufati Pane (1) Frutta fresca di stagione
III Sett.	Insalata di riso Filetti di platessa* alla muggina (1-4) Fagiolini* all'olio Pane (1) Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano (9) Arista di maiale al latte (1-7) Carote* all'olio Pane (1) Frutta fresca di stagione	Panzanella (1) Arrosto di tacchino (1) Patate lesse Pane (1) Frutta fresca di stagione	Minestra di orzo in vegetale* (1-9) Ricotta vaccina (7) Insalata di pomodori Pane (1) Frutta fresca di stagione	Farfalline al pomodoro (1-9) Polpette di merluzzo* al forno (1-4) Zucchine* trifolate Pane (1) Frutta fresca di stagione
IV Sett.	Conchigliette olio e parmigiano (1-7) Prosciutto cotto Pisellini*, carote* e mais Pane (1) Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro (9) Stracchino (7) Fagiolini* all'olio Pane (1) Frutta fresca di stagione	Pennette al pesto (1-8) Frittata al pomodoro (3-7) Bietole all'olio Pane (1) Frutta fresca di stagione	Pasta alle zucchine(1) Filetti di platessa* in salsa di limone (1-4) Bocconcini di patate al rosmarino Pane (1) Frutta fresca di stagione	Passato di verdura* con riso (9) Polpette di tacchino (1) Flan di zucchine * Pane (1) Frutta fresca di stagione

* la materia prima potrebbe essere congelata o surgelata all'origine

- Variare la qualità del Pane (1) tra il tipo comune ed integrale.

N.B. All'interno della cucina vengono manipolati e utilizzati per la preparazione delle pietanze i seguenti allergeni: **Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini e Molluschi**. Per eventuali chiarimenti e/o approfondimenti chiedere all'OSA e consultare il ricettario in allegato.