

COMUNE DI CATTOLICA Menù Autunno Inverno Asilo nido- anno scolastico 2014/2015 Dietista: Mara Grandi

LUNEDI'	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
-Gobbetti al pomodoro, parmigiano -Fettine di vitellone al rosmarino -Verdura cruda -Pane	-Pinzimonio(finocchio o carote) -Passatelli in brodo vegetale - Patate arrosto -Pane	-Spaghetti al pomodoro -Pesce al forno -Verdura cruda -Pane	-Pasta in crema di legumi misti -Mozzarella o ricotta -Verdure trifolate o gratinate -Pane	Maccheroncini al parmigiano -Pollo arrosto -Verdura cruda -Pane
-Risotto verde(spinaci o bietole parmigiano) -Scaloppina di tacchino - Purè di patate - Pane	-Pasta in brodo vegetale -Pizza al pomodoro e mozzarella -Verdura cruda	Pennette al pomodoro e basilico parmigiano -Frittatina n.1 uovo -Verdure cruda -Pane	-Farfalle al parmigiano -Polpettine di vitellone con piselli -Verdura cotta -Pane	-Pasta in brodo di pesce -Pesce lessato o al forno - Verdura cruda -Pane
-Maccheroncini al pomodoro,parmigiano -Lombo al latte o prosciutto cotto alt. -Verdura cruda -Pane	-Riso o farro in passato di fagioli -Casatella o squacc. -Piadina -Verdura gratinate	-Spaghetti alla pizzaiola -Polpettine di pesce -Verdura cruda -Pane	-Finocchio o carote in pinzimonio -Passatelli in brodo vegetale -Patate arrosto -Pane	-Fusilli al pesto parmigiano -Fettine di tacchino a cotoletta al forno -Verdura cruda -Pane -
-Risotto al parmigiano -Uovo n.1 sodo o a frittata -Verdure cotta -Pane	-Lasagne al ragù di carne , besciamella, parmigiano -Carote in pinzimonio	-Pasta in brodo di pesce o brodo vegetale -Pesce gal forno -Patate lessate o Verdura cruda -Pane	-Farfalle al pomodoro parmigiano -Polpettine di pollo con verdura(patata,bietola) -Verdura cruda -Pane	- Pasta in passato di legumii -Stracchino fresco -Fornarina -Verdura cruda
-Fusilli al pomodoro e piselli ,parmigiano -Uovo n°1 a frittata con verdure -Verdura cruda -Pane	-Pasta . in brodo vegetale -Pizza al pomodoro e mozzarella -Verdura cruda	-Orzo o farro o riso in passato di verdura -Fettine di vitellone alla pizzaiola -Patate lesse -Pane	-Maccheroncini al sugo di pesce * -Pesce al forno Verdura cruda -Pane * o piatto unico con verdura gratinata/trifolata pasta	-Farfalle g.50 al parmigiano -Pollo alla cacciatora -Verdura cruda -Pane
-Coroncine in crema di carote -Scaloppina di tacchino -Verdura cotta -Pane	-Riso g.50 allo zafferano Crocchette di mozzarella e patate o -Torta vegetale -Carote in pinzimonio	-Pennette al pomodoro -Lombo di maiale a cotoletta o al latte -Verdura cruda -Pane	Pasta in brodo vegetale -Salame "matto" -Verdura cruda -Pane	-Spaghetti alla pizzaiola o alle vongole -Pesce al forno con pomodorini -Verdura cruda -Pane

Le feste di compleanno potranno essere festeggiate all'interno della classe:

-il giorno del compleanno del bambino con "torta di frutta" preparata dal personale di cucina o
-una volta al mese, riunendo i bambini che compiono gli anni nella stessa sezione.

In questa occasione, i genitori potranno accordarsi per portare all'interno della scuola, prodotti da forno tipo ciambella, crostata, torta alle mele o allo yogurt. Le bevande, caffè d'orzo, tè decaffeinato, spremuta di arancio o succo al 100% di frutta, verranno preparate e distribuite dalla cucina della scuola.

NOTE

*I pesi si riferiscono al crudo e al netto degli scarti;

*Le verdure e la frutta varieranno in base alla stagione e disponibilità di mercato

*Tipologia di pesce fresco e/o surgelato: sogliole, merluzzo, sardoncini, code di rospo, orate, gamberi, paganelli (brodo), pesce misto per sugo (vongole, calamari...). La varietà di pesce fresco è in base alla disponibilità di mercato; in caso di mancata reperibilità verrà utilizzato pesce surgelato.

*Se non è reperibile il pesce per il brodo, si sostituisce con brodo vegetale

*Il pane deve essere di tipo comune, toscano o semiintegrale

*L'olio deve essere olio d'oliva extravergine

*I dolci preparati all'interno della scuola possono essere consumati a merenda

*Le uova come da circolari della Regione Emilia Romagna non possono essere somministrate crude o parzialmente cotte nelle comunità infantili, in nessun tipo di preparazione. Chiunque contravvenga a questa norma se ne assumerà piena responsabilità.

***Prodotti biologici utilizzati:** yogurt alla frutta, latte, pastina 1° infanzia, semolino 1° infanzia, omogenizzati alla frutta, omogenizzati di carne farina, biscotti, confettura di frutta, fagioli, pomodori, zucchine, mele, pere, aceto di mele.

*Per i bambini 12/18 mesi il menù prevede le seguenti variazioni:

a - colata di fagioli o di legumi misti anziché passato;

b - carne di pollo, tacchino, lombo cotti in brodo vegetale e tritati

c - verdure cotte e passate.

Per i bambini al di sotto del 12° mese si seguiranno le indicazioni dietetiche del pediatra di base

Sostituzioni Asilo nido:

4° Settimana martedì

Polenta al ragu' 1-2 volte nell'a.s. Canelloni al ragu' 1-2 volte nell'a.s. Gnocchi al ragu' 1-2 volte nell'a.s.

6° Settimana martedì

Scaglie di grana con funghi e sedano o Crostone al pomodoro e mozzarella

Nota: qualsiasi variazione resa necessaria da eventi non previsti, devono essere comunicati alla Dietista