

Menù Autunno - Inverno Polo per l'Infanzia "S. Angelo Custode" A.S. 24-25

	Prima Settimana ↓	Seconda Settimana ↓	Terza Settimana ↓	Quarta Settimana ↓
Lunedì	Farro in passato di verdure Pesce al forno con salsa di pomodoro Misticanza fresca Frutta di stagione Yogurt	Pasta integrale crudo e zucchine Filetto di pesce olio e limone Cavolo capuccio Frutta di stagione Mousse di frutta	Pastina in brodo vegetale e formaggino Pesce olio e limone Patate lesse Frutta di stagione Mousse di frutta	Ravioli di ricotta burro e Salvia Hamburger di manzo Bietola olio e limone Frutta di stagione Mousse di frutta
Martedì	Pasta alla crema di zucca Polpette di manzo Purè di patate Frutta di stagione Pizza rossa	Pasta burro e pomodoro Polpettine di ricotta Cavolfiore Bollito Frutta di stagione Yogurt	Pasta integrale al pomodoro Bistecca alla pizzaiola Carote e piselli Frutta di stagione Yogurt	pasta al pesto Polipo e seppia olio e limone Insalata Frutta di stagione Grissini
Mercoledì	Pasta alla carbonara Formaggio Fagiolini lessi Frutta di stagione Biscotti	Pasta olio e grana Sformato di spinaci Insalata Frutta di stagione Stregchette	Pizza margherita Prosciutto cotto affettato Insalata mista Frutta di stagione Schiacciatine	Pasta al ragu Formaggio morbido Legumi lessi Frutta di stagione Frutta di stagione
Giovedì	Vellutata di patate (con crostini?) Pesce al forno Fagioli Frutta di stagione Mousse di frutta	Pastina in brodo di carne Farinata di ceci Carote filangè Frutta di stagione Frutta di stagione	Pasta in brodo di Ceci Muffin salati Salsa ratatuille Frutta di stagione Biscotti frollini	Pastina in brodo di carne Pesce con odori Insalata verde Frutta di stagione Frutta fresca
Venerdì	Pasta integrale pomodoro e basilico Frittata Insalata Frutta di stagione Frutta di stagione	Pasta e fagioli Birbe di pollo al forno Zucchine trifolate Frutta di stagione Latte e biscotti	Pasta alla parmigiana Birbe di merluzzo al forno Insalata mista Frutta fresca Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Gateaux di patate Fagiolini lessi Frutta fresca Te e biscotti

Tutti i giorni viene servito pane fresco del fornaio in quantità prevista dalle tabelle nutrizionali Usi
ATTENZIONE: Gli alimenti e le cotture possono subire variazioni a discrezione della reperibilità delle materie prime.

REGIONE EMILIA ROMAGNA
 AZIENDA U.S.L.-IMOLA
 Direzione Professioni Sanitarie
 Servizio Dietiste



GRAMMATURE O UNITA' INDICATIVE PER PORZIONE			
ALIMENTI	NIDO	MATERNA	ELEMENTARI
PRIMI PIATTI			
PASTA O RISO ASCIUTTI	40/50	50/60	70/80
PASTA O RISO IN BRODO VEGETALE	30	30	30
GNOCCHI DI PATATE	100	120	150
CONDIMENTI PER PRIMI			
PARMIGIANO O PADANO GRATT.	5	5	5
SUGO CON BASE DI POMODORO	15	20	30
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5	5	5
SECONDI PIATTI			
CARNE	40	50	60
PESCE	60	70	100
UOVA	1/2	1	1
PROSCIUTTO COTTO	25	30	40
FORMAGGI A PASTA MOLLE O FILATA	30	40	50
FORMAGGI A PASTA DURA	15	20	30
CONTORNI			
VERDURA CRUDA IN FOGLIA	40/60		
VERDURA CRUDA	100/150		
VERDURA DA FAR COTTA	150/200		
CONDIMENTI VERDURE			
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5	5	5
PANE			
PANE COMUNE	35	40	50

REGIONE EMILIA ROMAGNA
 AZIENDA U.S.L. IMOLA
 Direzione Professioni Sanitarie
 Servizio Dietiste

