

Menù Primavera - Estate Polo per l'Infanzia "S. Angelo Custode" AS 24-25

	Prima Settimana ↓↓	Seconda Settimana ↓↓	Terza Settimana ↓↓	Quarta Settimana ↓↓
Lunedì	Pasta in salsa verde Frittatina di formaggi Zucchine al forno Frutta fresca Mousse di frutta	Risotto alla parmigiana Filetto di pesce Carote e finocchi Jullienne Frutta fresca Yogurt	Pasta integrale gusto pizza Farinata di ceci Zucchine trifolate Frutta fresca Frutta di stagione	Pasta in salsa rosa Tacchino affettato Patate al forno Frutta fresca mousse di frutta
Martedì	Risotto agli asparagi Insalata di seppia e polipo Pomodori Frutta fresca Frutta di stagione	Pasta integrale crema di zucchine Stracchino Fagioli Frutta fresca Latte e biscotti	Risotto allo zafferano Piselli con Prosciutto cotto a dadini Misticanza fresca Frutta fresca Succo di frutta e grissino	Pasta integrale alle melanzane Sformato di spinaci Zucchine al burro Frutta fresca Yogurt
Mercoledì	Pizza Margherita Prosciutto cotto Insalata Frutta fresca Grissini	Pasta in salsa rosa Polpette al forno Insalata mista Frutta fresca Creck e tè	Pasta olio e grana Tonno Pomodori Frutta fresca Creckers	Risotto alla parmigiana filetto di pesce olio e limone pomodori in insalata Frutta fresca Grissini
Giovedì	Pasta integrale al pomodoro Mozzarella Fagioli Frutta fresca Pane e marmellata	Pasta al ragu Bolognese Filetto di pesce panato Spinaci al forno Frutta fresca Mousse di frutta	Pasta al sugo di zucchine Pesce al forno Misticanza fresca Frutta fresca Frutta di stagione	Pasta al pesto genovese Svizzere di manzo alla pizzaiola Insalata Frutta fresca Biscotti
Venerdì	Pasta alla parmigiana Arrostito di tacchino al forno Carote Jullienne Frutta fresca Frutta fresca	Pasta pomodorini e basilico Filetto di pollo al limone Insalata mista Frutta fresca Frutta di stagione	Pasta olio e grana Cotoletta di pollo al forno Patate al forno Frutta fresca Biscotti e tè	Pasta alla carbonara Insalata mista di verdure , mais, fagioli e formaggio emmental Frutta fresca Frutta di stagione



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

Tutti i giorni viene servito il pane fresco del fornaio in quantità prevista dalle tabelle nutrizionali USL

ATTENZIONE: Gli alimenti e le cotture possono subire variazioni a discrezione della reperibilità delle materie prime.

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

