

TABELLA ESTIVA NIDO TENERIABBRACCI *Ad ogni menù viene servito il pane nella percentuale 50% integrale e 50% normale*Le preparazioni degli impasti di pizza e piadina sono a cura completa della cucina della scuola					
SETTIMANE	LUNEDI’ UOVO 	MARTEDI’ LEGUMI 	MERCOLEDI’ CARNE 	GIOVEDI’ FORMAGGIO 	VENERDI’ PESCE 
SCHEMA DIETETICO					
01-04 settembre 26-30 ottobre 24-28 maggio	Riso con piselli Frittata con verdura Insalata 3,7	Pasta integrale olio evo Bastoncini di lenticchie Pomodori 1,7	Cous cous alle verdure e tacchino Zucchine gratinate 1,7	Piadina Ricotta Fagiolini 1,7	Insalata di pasta al pesce, pomodoro fresco e basilico Carote 1,4
MERENDA	VERDE	ROSSA	BLU	ROSSA	GIALLA
07-11 settembre 05-09 aprile 31 maggio -04 giugno	Insalata di cereali con verdure e uovo sodo Insalata 1,3	Focaccia Hummus di ceci Pomodori 1,11	Pasta al pomodoro Petto di pollo al rosmarino Carote 1	Insalata di pasta integrale con pesto, formaggio e pomodoro Insalata 1,7,8,	Insalata di pesce e patate Ratatouille di verdure 1,4
MERENDA	VERDE	GIALLA	BLU	GIALLA	ROSSA
14-18 settembre 12-16 aprile 07-11 giugno	Pasta con zucchine Crocchette d’uovo Fagiolini 1,3,7	Insalata di pasta con cannellini, olive e pomodori Carote 1	Piadina integrale con insalata di tacchino e verdure 1	Insalata di cereali, verdure e formaggio Insalata 1,7	Cous cous con ratatouille di verdura Sogliola al forno Zucchine gratinate 1,4,7
MERENDA	VERDE	ROSSA	BLU	ROSSA	GIALLA
21-25 settembre 19-23 aprile (GFWeek) 14-18 giugno	Orzotto estivo Frittata di verdure Spinaci 1,3,7	Pasta integrale con pomodoro fresco Burger di ceci Finocchi 1,7	Risotto giallo Insalata di pollo Carote 7	Focaccia Fiocchi di latte Pomodori 1,7	Pasta al pesto patate e fagiolini Burger di pesce Insalata 1,3,4,7,8
MERENDA	VERDE	GIALLA	BLU	GIALLA	ROSSA
28 settembre-2 ottobre 26-30 aprile 21-25 giugno	Pasta al pomodoro fresco e basilico Crocchette d’uovo Finocchi 1,3,7	Riso patate e piselli Carote	Cous cous alle verdure e pollo Zucchine gratinate 1,7	Piadina integrale Crescenza Pomodori 1,7	Insalata di cereali alle verdure Bastoncini di pesce Fagiolini 1,3,4
MERENDA	VERDE	ROSSA	BLU	ROSSA	GIALLA
05-09 ottobre 03-07 maggio 28-30 giugno	Risotto con verdure Frittata al forno Insalata 3,7	Pasta al pesto e fagiolini Crocchette di piselli Carote 1,3,7,8	Insalata di cereali con verdure Cotoletta di tacchino al forno Insalata 1,3	Pizza Margherita Fagiolini 1,7	Pasta integrale olio evo Insalata di pesce Finocchi 1,4
MERENDA	VERDE	GIALLA	BLU	GIALLA	ROSSA
12-16 ottobre 10-14 maggio	Farro allo zafferano Rollè di frittata agli spinaci Carote 1,3,7	Insalata di riso, lenticchie, pomodoro fresco e basilico Zucchine	Pasta integrale olio evo Arrosto di tacchino “tonnato” Insalata 1,3,4	Focaccia Insalata caprese 1,7	Insalata di cereali al pesto e pomodoro Sogliola gratinata Patate in insalata 1,4,7,8
MERENDA	VERDE	ROSSA	BLU	ROSSA	GIALLA
19-23 ottobre 17-21 maggio	Insalata di riso, verdure e uovo sodo Pomodori 3	Piadina integrale Hummus di cannellini Insalata 1,11	Riso e farro alla parmigiana Arrosto di lonza Carote 1,7	Pizza Margherita Fagiolini 1,7	Pasta alle zucchine Crocchette di pesce Insalata 1,3,4,7
MERENDA	VERDE	GIALLA	BLU	GIALLA	ROSSA

MENU’ SPECIALI
Mercoledì 23 settembre FESTA DI EQUINOZIO (Autunno)  Risotto alle carote e parmigiano 7 Arrosto di tacchino con salsa di mele Purè di carote e zucca 7 Torta di mele 1,3,7
Venerdì 30 ottobre HALLOWEEN PARTY Vellutata di zucca 7 Polpette di tonno e curcuma 1,3,4 Patate dolci al forno Muffin alla zucca 1,3,7 
Lunedì 21 giugno FESTA DEL SOLSTIZIO (Estate) Pasta integrale al pomodoro fresco e basilico 1 Tortino di uova e parmigiano al forno 3,7 Insalata Melone e anguria mix 
Mercoledì 30 giugno FINAL PARTY!!!  MC Carsana’s Burger di manzo, insalata, pomodoro 1,3,7 Patate al forno Gelato 7
Dal 19 al 23 Aprile Green Food Week 

LE MERENDE
ROSSA Latte intero, confettura extra, fette biscottate
VERDE Yogurt naturale/ricotta, frutta di stagione
GIALLA Frutta di stagione, biscotti secchi
BLU Yogurt naturale, frutta di stagione, fette biscottate/galette