

TABELLA INVERNALE 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' 	MARTEDI' 	MERCOLEDI' 	GIOVEDI' 	VENERDI' 
SCHEMA DIETETICO	UOVO	LEGUMI	CARNE	FORMAGGIO	PESCE
02-06 novembre 07-08 gennaio 01-05 marzo	Gnocchi al pomodoro Frittata con carciofi Carote 1,3,6,7,10	Zuppa di legumi Zucchine gratinate 1,7	Lasagne al ragù bianco Fagiolini 1,3,7	Minestra di verdura Sformato di patate e formaggio Zucca al forno 3,7	Risotto agli spinaci Pesce gratinato Cavolfiore 1,4,7
	VERDE	ROSSA	BLU	GIALLA	ROSSA
09-13 novembre 11-15 gennaio 08-12 marzo	Pasta ai broccoli Crocchette d'uovo Zucca 1,3,7	Polenta e lenticchie Carote	Pasta al ragù di carne e cavolfiore Spinaci 1	Pizza Margherita Fagiolini 1,7	Passato di verdura Pesce impanato al forno Patate al forno 1,3,4
MERENDA	VERDE	GIALLA	BLU	ROSSA	GIALLA
16-20 novembre 18-22 gennaio 15-19 marzo	Pasta al cavolfiore Crocchette di uovo e erbe Carote 1,3,7	Farrotto allo zafferano Burger di cannellini Finocchi 1,3,7	Lasagne al ragù di carne Fagiolini 1,3,7	Risotto alla zucca Torta salata Cavolfiore 1,3,7	Pasta alla marinara Zucchine 1,4
MERENDA	VERDE	ROSSA	BLU	GIALLA	ROSSA
23-27 novembre 25-29 gennaio 22-24 marzo	Pasta al pomodoro Frittata di verdure Finocchi 1,3,7	Vellutata di piselli Crocchette di broccoli Zucchine 1,3,7	Risotto agli spinaci Cotoletta al forno Zucca 1,3,7	Cannelloni ricotta e spinaci Cavolfiore 1,3,7	Pasta alla zucca Crocchette di pesce Carote 1,3,4,7
MERENDA	VERDE	GIALLA	BLU	ROSSA	GIALLA
30novembre-4dicembre 01-05 febbraio 31 marzo-02 aprile	Risotto alla parmigiana Uovo sodo Erbe 3,7	Lasagne vegetariane Fagiolini 1,3,7	Passato di verdura Arrosto di lonza Patate al forno	Pasta alla ricotta Zucchine gratinate 1,7	Farrotto alle verdure Pesce al forno Finocchi 1,4
MERENDA	VERDE	ROSSA	BLU	GIALLA	ROSSA
09-11 dicembre 10-12 febbraio	Risotto zucca e carote Omelette aromatica Broccoletti gratinati 1,3,7	Pasta al ragù di legumi Fagiolini 1	Polenta con pollo alla cacciatora Carote	Pizza Margherita Insalata 1,7	Vellutata di zucca Burger di pesce Cavolfiore 1,3,4,7
MERENDA	VERDE	GIALLA	BLU	ROSSA	GIALLA
14-18 dicembre 15-19 febbraio	Gnocchi al pesto Frittatine con broccoli Fagiolini 1,3,6,7,8,10	Passato di verdura con crostini Tortino di ceci e verdure Zucchine 1,3,7	Lasagne al ragù di carne Fagiolini 1,3,7	Risotto alla crema di radicchio e scamorza Carote 7	Pasta al sugo di verdura Insalata tiepida di pesce Finocchi gratinati 1,4,7
MERENDA	VERDE	ROSSA	BLU	GIALLA	ROSSA
21-22 dicembre 22-26 febbraio	Minestra di riso Rollè di frittata Patate bollite 3,7	Pasta e fagioli Cavolfiore 1	Polenta con brasato Verdura cotta mista	Gnocchi alla romana Fagiolini 1,3,7	Risotto con piselli Pesce al forno Carote 4,7
MERENDA	VERDE	GIALLA	BLU	ROSSA	GIALLA

MENU' SPECIALI	
Venerdì 13 novembre	
MENU' GIALLO GENTILE	
Vellutata porri e patate 7	
Polpette di pesce alla curcuma 1,3,4	
Cavolfiore gratinato	
Fior di biscotto 1,3,7	
Giovedì 26 novembre	
MENU' DEL RINGRAZIAMENTO	
Vellutata di zucca 7	
Arrosto di tacchino con salsa gravy 1	
Patate dolci al forno	
Crostata di zucca 1,3,7	
Lunedì 21 dicembre	
SOLSTIZIO D'INVERNO	
Polenta con brasato	
Verdura cotta mista	
Pandoro/panettone 1,3,7,8	
Giovedì 4 febbraio	
MENU' DI CARNEVALE	
Gnocchi colorati con ricotta 1,3,7	
Chiacchiere 1,3,7	
Lunedì 21 marzo	
PRANZO DI PASQUA + EQUINOZIO PRIMAVERA	
Risotto primavera (zucchine, piselli e carote) 7	
Uovo sodo (Easter Eggs Hunt) 3	
Colomba 1,3,7,8	

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