

MENU' AUTUNNALE 2010 ASILO NIDO
15 -36 MESI

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedì	Pastina in brodo vegetale Polpettine al pomodoro con piselli o purè di patate Frutta di stagione	Zuppa di patate con crostini Frittata al forno Verdura cotta di stagione Frutta di stagione	Passato di verdure con pastina Crostini al forno con pomodoro e mozzarella Frutta di stagione	Pasta all'olio e parmigiano Frittata con piselli,carote e patate al forno Frutta di stagione
Martedì	Pasta alla pizzaiola Pesce al forno con verdure di stagione Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Cosce di pollo al forno Insalata mista Frutta di stagione	Risotto con spinaci o zucca gialla Macinata di vitellone con purè di patate Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpettine con purè di patate Frutta di stagione
Mercoledì	Zuppa di lenticchie con riso Ricotta o mozzarella Insalata mista Frutta di stagione	Zuppa di legumi con farro Prosciutto crudo Carote o finocchi crudi Frutta di stagione	Zuppa di fagioli con pastina Prosciutto cotto Verdure gratinate Frutta di stagione	Zuppa di legumi con orzo Ricotta o robiola Insalata mista Frutta di stagione
Giovedì	Pasta all'olio e parmigiano Arrosto di tacchino o bocconcini al latte con purè o piselli Frutta di stagione	Risotto alla milanese Spezzatino o di vitellone con patate o piselli Frutta di stagione	Pasta all'olio e parmigiano Petto di pollo panato al forno Carote e finocchi crudi Frutta di stagione	Lasagne al ragù Macinata di vitellone al vapore Verdure gratinate Frutta di stagione
Venerdì	Passato di verdure con pastina Pizza margherita Insalata verde Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Filetti di merluzzo al forno Verdura cotta di stagione Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Polpettine di pesce al forno Verdura cotta di stagione Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Pesce al cartoccio con verdure di stagione Frutta di stagione

Per i lattanti in fase di svezzamento si segue la dieta del pediatra di famiglia inserendo i vari alimenti (carne,pesce,uova, formaggi) nei giorni previsti dal menù. Il passaggio da semidivezzi a divezzi è graduale ed è gestito dalle educatrici. La pasta dovrà avere un formato piccolo,servita in brodo o asciutta con sughi di verdure o pomodoro, il secondo dovrà essere servito frullato o macinato mescolato al primo oppure a parte con contorno morbido di verdure bollite o sotto forma di purea. La frutta a fine pasto può essere servita cotta o frullata.