



MENU' NIDI COMUNALI PRIMAVERA ESTATE 2021

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Risotto alla siciliana Tacchino agli aromi Fagiolini all'agro	Pasta olio e grana Scaloppina di pollo Zucchine trifolate	Pasta alle zucchine Hamburger di lonza Carote saporite	Pasta al pomodoro Petto di pollo alla milanese Zucchine
MARTEDÌ	Insalata di pasta o pasta al pomodoro Frittata alle verdure Carote julienne	Miglio al pomodoro Platessa dorata Insalata con mais	Risotto ceci e basilico Frittata di spinaci Pomodori	Minestrone estivo con farro Platessa alla mediterranea Insalata di radicchio
MERCOLEDÌ	Tortelli ricotta e spinaci Polpette di lenticchie Insalata verde	Risotto alle melanzane Crocchette di piselli Pomodori e cetrioli	Pasta al pesto Polpette di tacchino Verdure miste	Risotto zucchine e zafferano Sformato di patate dolci e ceci Pomodori
GIOVEDÌ	Crema di verdure e cereali Cosce di pollo al limone Pomodori	Passato di verdura Pizza al saraceno Insalata mista	Lasagne o pasta al forno vegetali Insalata verde	Zuppa di verdure Pizza margherita Insalata
VENERDÌ	Pasta e ceci Bocconcini di halibut Caponata	Zuppa borlotti e quinoa Merluzzo al forno Patate prezzemolate	Vellutata al pomodoro con orzo Tortino di halibut Fagiolini	Pasta con cannellini Totani dorati Carote al limone

Non si usano prodotti precotti fritti o prefritti si usa sale iodato e pane a ridotto contenuto di sale. A metà mattina viene distribuita frutta o verdura fresca di stagione.



Tabella ingredienti principali utilizzati nel menù asili nido comunali Primavera Estate 2021

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	PRIMO: Riso integrale, pomodori secchi, ricotta vaccina SECONDO: Tacchino, salvia, rosmarino, olio evo	PRIMO: Pasta Libera Terra, olio evo, grana padano SECONDO: Petto di pollo, farina 0, limone, prezzemolo	PRIMO: Pasta integrale, zucchine, grana padano, olio evo, aglio SECONDO: Lonza, pane, brodo vegetale, aromi	PRIMO: Pasta integrale, pomodori pelati, basilico, olio evo SECONDO: Petto di pollo, succo di ananas, pane grattugiato
MARTEDÌ	PRIMO: Pasta di farro, tofu, pomodori freschi, basilico, olio evo o pasta semola, pomodori pelati, olio evo SECONDO: Uova pastorizzate, zucchine, grana padano	PRIMO: Miglio, passata di pomodoro, lievito a scaglie SECONDO: Platessa, pane grattugiato, farina di mais, curcuma, olio evo	PRIMO: Riso integrale, ceci, basilico, olio evo, SECONDO: Uova pastorizzate, spinaci, grana padano	PRIMO: Verdure miste, farro, olio evo SECONDO: Platessa, pomodori freschi, origano
MERCOLEDÌ	PRIMO: Farina 00, grana, semola, uova, ricotta, spinaci, pane grattugiato, olio evo SECONDO: Lenticchie, patate, aromi, verdure miste	PRIMO: Riso integrale, melanzane, pomodori pelati, origano SECONDO: Piselli secchi, verdure miste	PRIMO: Pasta di semola, basilico, grana padano, olio evo, pinoli SECONDO: Tacchino, patate, aromi	PRIMO: Riso integrale, zucchine, zafferano, grana padano SECONDO: Ceci, patate dolci, lievito a scaglie
GIOVEDÌ	PRIMO: Verdure miste, riso integrale, orzo, olio evo SECONDO: Cosce di pollo, limone, aromi, olio evo	PRIMO: Verdure miste, olio evo PIZZA: Farina 0, farina di grano saraceno, passata di pomodoro, mozzarella, fontina, lievito di birra	PIATTO UNICO: Pasta all'uovo o pasta di semola, zucchine, piselli, latte di soia, olio evo, farina 0	PRIMO: Verdure miste PIZZA: Farina 0, farina integrale passata di pomodoro, mozzarella, fontina, lievito di birra
VENERDÌ	PRIMO: Pasta di semola, ceci, basilico, olio evo SECONDO: Halibut, pane grattugiato, olio evo	PRIMO: Fagioli borlotti, verdure miste, quinoa, olio evo SECONDO: Merluzzo, olive verdi, capperi, pane grattugiato, olio evo	PRIMO: Pomodori freschi, verdure miste, orzo, olio evo SECONDO: Halibut, patate, maggiorana	PRIMO: Pasta di farro, cannellini, brodo vegetale SECONDO: Totani, pane grattugiato, farina di mais, olio evo

Note: Si riportano solo gli ingredienti principali – l'olio utilizzato è sempre olio extra vergine d'oliva, il sale è quello iodato, il grana è sempre Grana Padano, la pasta (di frumento, di farro e integrale) il riso e l'orzo provengono da agricoltura biologica così come tutti i legumi ed alcune verdure - la carne utilizzata è sempre fresca di origine italiana, il pesce è surgelato.



MENU' NO CARNE NIDI COMUNALI PRIMAVERA ESTATE 2021

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Risotto alla siciliana Parmigiana di melanzane Fagiolini all'agro	Pasta olio e grana Mozzarella, pomodoro e basilico Zucchine trifolate	Pasta alle zucchine Polpette vegetali Carote saporite	Pasta al pomodoro Sformato di piselli e basilico Zucchine
MARTEDÌ	Insalata di pasta o al pomodoro Frittata alle verdure Carote julienne	Miglio al pomodoro Platessa dorata Insalata con mais	Risotto ceci e basilico Frittata di spinaci Pomodori	Minestrone estivo con farro Platessa alla mediterranea Insalata di radicchio
MERCOLEDÌ	Tortelli ricotta e spinaci Polpette di lenticchie Insalata verde	Risotto alle melanzane Crocchette di piselli Pomodori e cetrioli	Pasta al pesto Girella di platessa Verdure miste	Risotto zucchine e zafferano Sformato di patate dolci e ceci Pomodori
GIOVEDÌ	Crema di verdure e cereali Involto di zucchine e ricotta Pomodori	Passato di verdura Pizza margherita Insalata mista	Minestra di verdure Lasagne o pasta al forno vegetali Insalata verde	Zuppa di verdure Pizza margherita Insalata
VENERDÌ	Pasta e ceci Bocconcini di halibut Caponata	Zuppa borlotti e quinoa Merluzzo al forno Patate prezzemolate	Vellutata al pomodoro con orzo Tortino di halibut Fagiolini	Pasta con cannellini Totani dorati Carote al limone

Non si usano prodotti precotti fritti o prefritti si usa sale iodato e pane a ridotto contenuto di sale. A metà mattina viene distribuita frutta o verdura fresca di stagione.



Cremona

COMUNE DI CREMONA
Settore Politiche Educative
Istruzione

MENU NIDI