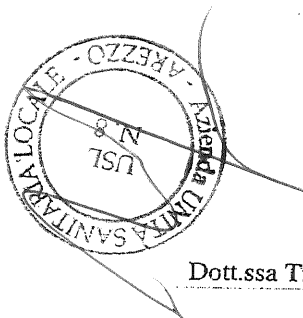
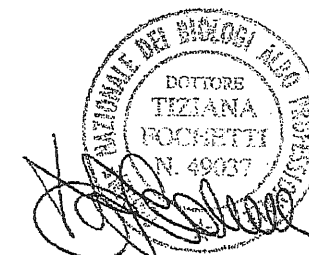


Menù ESTIVO ASILO NIDO 12 – 36 MESI – Comune di Sansepolcro dal 01 aprile al 31 ottobre

	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1° sett.	Pasta rosè Zucchine ripiene Carote julienne	Pasta alle verdure Fagioli al pomodoro Insalata mista	Riso al pomodoro Prosciutto cotto Bietole all'agro	Pasta al pesto Hamburger di tacchino Fagiolini lessi	Passato di verdura con risc Filetto di merluzzo al forno Patate e carote lesse
2° sett.	Riso in bianco Petto di pollo alla salvia Fagiolini al pomodoro	Crema di verdura di stagione Pizza margherita Insalata mista	Pasta con i piselli Crocchette di pesce Zucchine trifolate	Passato di verdura con orzo Arista al latte Purè di patate	Pasta al pomodoro Frittata al forno Insalata mista
3° sett.	Pasta al pesto Fagioli all'olio e salvia Pomodori in insalata	Risotto con zucchine Fesa di tacchino Carote grattugiate	Passato di verdura con pastina Prosciutto cotto Patate prezzemolate	Pasta pomodoro e basilico Polpette di carne e patate Bietole all'agro	Pasta al ragù vegetale Sogliole al forno Zucchine trifolate
4° sett.	Riso all'olio Frittata di verdure Carote lesse	Crema di verdure di stagione con riso hamburger di vitello Purè di patate	Risotto mantecato Palombo al pomodoro Fagiolini lessi	Pasta e piselli Mozzarella e ricotta Insalata mista	Passato di legumi Pizza al pomodoro Verdure in pinzimonio o insalata verde

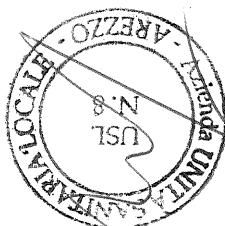


Dott.ssa Tiziana Fochetti – Biologa nutrizionista



Menù INVERNALE ASILO NIDO 12 – 36 MESI – Comune di Sansepolcro dal 1 novembre al 31 marzo

	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1° sett.	Riso al pomodoro Frittata con verdura Insalata mista	Crema di carote con crostini Sogliola al forno Finocchi lessi	Pasta all'olio Ceci stufati Carote lesse	Pasta al ragù vegetale Fesa di tacchino al forno Spinaci all'agro	Passato di verdura con riso Grana e ricotta Patate prezzemolate
2° sett.	Pasta ai carciofi Petto di pollo al latte Bietole all'agro	Passato di verdura con orzo Tacchino arrosto Patate arrosto	Pasta pomodoro Crocchette di pesce Carciofi trifolati	Risotto ai porri Medaglioni al pomodoro Finocchi gratinati	Passato di fagioli Pizza al pomodoro Insalata mista
3° sett.	Pappa al pomodoro Hamburger di vitello Cavolfiore lesso	Risotto verde Frittata Insalata mista	Pasta al ragù di verdura Caciotta Finocchi gratinati	Passato di verdura con orzo Petto di pollo al limone Purè di patate	Pasta al pomodoro Palombo al forno Bietole all'olio
4° sett.	Pasta in bianco Arista al forno Carote lesse	Passato di fagioli Pizza al pomodoro bietole all'agro	Riso e spinaci Hamburger di tacchino Insalata	Pasta rosè Prosciutto cotto Carciofi trifolati	Crema di porri e carote con crostini Crocchette di pesce Patate arrosto



Dott.ssa Tiziana Fochetti – Biologa nutrizionista

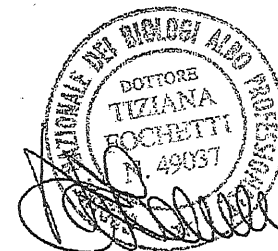


Menù ESTIVO ASILO NIDO 12 – 36 MESI VEGETARIANO – Comune di Sansepolcro dal 01 aprile al 31 ottobre

	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1° sett.	Pasta rosè Zucchine ripiene con ricotta Carote julienne	Pasta alle verdure Fagioli al pomodoro Insalata mista	Riso al pomodoro Frittata Bietole all'agro	Pasta al pesto Stracchino e ricotta Fagiolini lessi	Passato di verdura con riso Ceci all'olio Patate e carote lesse
2° sett.	Riso in bianco Hamburger di soia Fagiolini al pomodoro	Crema di verdura di stagione Pizza margherita Insalata mista	Pasta con i piselli Mozzarella Zucchine trifolate	Passato di verdura con orzo Lenticchie in umido Purè di patate	Pasta al pomodoro Frittata al forno Insalata mista
3° sett.	Pasta al pesto Fagioli all'olio e salvia Pomodori in insalata	Risotto con zucchine Stracchino e ricotta Carote grattugiate	Passato di verdura con pastina Ceci all'olio Patate prezzemolate	Pasta pomodoro e basilico Uova sode Bietole all'agro	Pasta al ragù vegetale Hamburger di soia Zucchine trifolate
4° sett.	Riso all'olio Frittata di verdure Carote lesse	Crema di verdure di stagione con riso Lenticchie in umido Purè di patate	Risotto mantecato Crocchette di patate Fagiolini lessi	Pasta e piselli Mozzarella e ricotta Insalata mista	Passato di legumi Pizza al pomodoro Verdure in pinzimonio o insalata verde

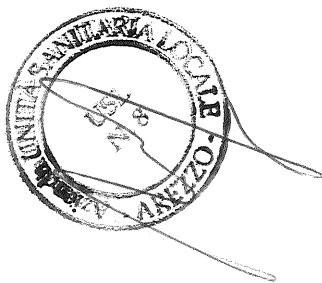


Dott.ssa Tiziana Fochetti – Biologa nutrizionista



Menù INVERNALE ASILO NIDO 12 – 36 MESI VEGETARIANO – Comune di Sansepolcro dal 1 novembre al 31 marzo

	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1° sett.	Riso al pomodoro Frittata con verdura Insalata mista	Crema di carote con crostini Stracchino Finocchi lessi	Pasta all'olio Ceci stufati Carote lesse	Pasta al ragù vegetale Hamburger di soia Spinaci all'agro	Passato di verdura con riso Grana e ricotta Patate prezzemolate
2° sett.	Pasta ai carciofi Fagioli all'olio Bietole all'agro	Passato di verdura con orzo Uova sode Patate arrosto	Pasta rosè Mozzarella Carciofi trifolati	Risotto ai porri Lenticchie in umido Finocchi gratinati	Passato di fagioli Pizza al pomodoro Insalata mista
3° sett.	Pappa al pomodoro Hamburger di soia Cavolfiore lesso	Risotto verde Frittata Insalata mista	Pasta al ragù di verdura Caciotta Finocchi gratinati	Passato di verdura con orzo Fagioli al pomodoro Purè di patate	Pasta al pomodoro Ceci in umido Bietole all'olio
4° sett.	Pasta in bianco Stracchino e ricotta Carote lesse	Passato di fagioli Pizza al pomodoro bietole all'agro	Riso e spinaci Lenticchie in umido Patate arrosto	Pasta rosè Uova sode Carciofi trifolati	Crema di porri e patate con crostini Crocchette di patate Finocchi lessi



Dott.ssa Tiziana Fochetti – Biologa nutrizionista



DIETA IN BIANCO

La richiesta di dieta "leggera" DI NORMA deve essere effettuata dal Pediatra o Medico di base, il quale dovrà rilasciare un certificato da consegnare alla scuola, che lo tratterà agli atti. La dieta a scarso residuo potrà essere richiesta per iscritto e, per un periodo massimo di 3 giorni anche dal genitore stesso nel caso di una indisposizione temporanea ed in via di risoluzione.

La dieta in bianco dovrà essere così composta:

Riso all'olio extra vergine di oliva
Carne bianca o filetto di pesce ai ferri, al vapore, lessata o parmigiano reggiano (per i vegetariani)
Patate bollite
Frutta fresca: Mela o pera

MENU' DI EMERGENZA

Qualora ci fosse la necessità, per cause non prevedibili tipo mancanza di forniture, si potrà attuare per i bambini con più di 12 mesi un menù di emergenza, che potrebbe prevedere:

pasta o riso con olio e parmigiano o al pomodoro (se il primo in bianco era stato proposto il giorno precedente)
formaggio o prosciutto cotto
contorno
pane e frutta



Dott.ssa Tiziana Fochetti – Biologa nutrizionista

Firma

