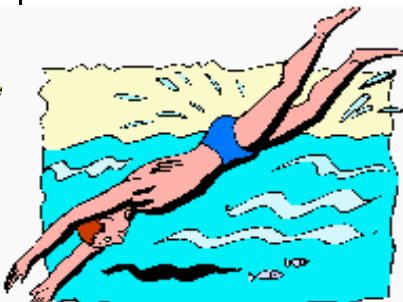
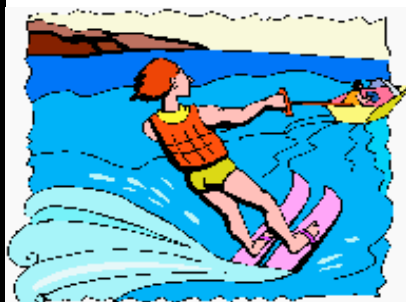


# SCUOLA DELL'INFANZIA DON MILANI - ASILO NIDO DON MILANI

menù estivo valido dal 03/05/10 al 31/10/10



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
raviolini di magro o cous cous <b>al ragù di verdure</b> , di carne o di pesce bocconcini di mozzarella <b>insalata mista</b> <b>frutta fresca</b>	<b>riso al burro</b> e parmigiano o <b>risotto</b> allo zafferano arrosto di tacchino <b>pomodori in insalata</b> <b>frutta fresca</b>	<b>pasta al sugo di pomodoro</b> <b>fresco con basilico</b> coscia di pollo arrosto <b>finocchi in insalata</b> o <b>zucchine trifolate</b> <b>frutta fresca</b>	<b>pizza margherita</b> con stracchino o mozzarella prosciutto cotto <b>julenne di carote in</b> <b>insalata o crudité</b> <b>frutta fresca</b>	<b>pasta al pesto casalingo</b> *halibut dorato al forno <b>patate</b> <b>banana equosolidale</b>
<b>pasta</b> all'olio extra vergine e parmigiano polpettine di vitello <b>al pomodoro</b> *pisellini al verde <b>frutta fresca</b>	<b>pasta al pesto casalingo</b> <b>tortino di zucchine e ricotta</b> o <b>bietoline e ricotta</b> <b>pomodori in insalata</b>  <b>frutta fresca</b>	<b>risotto con verdure o</b> <b>risotto al pomodoro</b> *halibut dorato al forno o sformato di *halibut <b>insalata mista</b> <b>banana equo solidale</b>	<b>pasta</b> al ragù di carne <b>frittatina di verdure</b> <b>julienne di carote in insalata</b> gelato	<b>minestra di verdure di</b> <b>stagione con riso</b> bocconcini di pollo dorati al forno <b>insalata mista</b> <b>frutta fresca</b>
<b>orecchiette o gnocchetti sardi</b> <b>pomodoro</b> e ricotta polpettone di <b>patate</b> e *fagiolini <b>pomodori in insalata</b> <b>frutta fresca</b>	<b>pasta</b> al burro e parmigiano <b>crocchettine</b> di *halibut <b>zucchine trifolate</b> o *platessa dorata al forno <b>purea di zucchine</b> <b>frutta fresca</b>	<b>focaccia</b> al formaggio o <b>pizza margherita</b> prosciutto cotto <b>insalata mista</b> <b>banana equo solidale</b>	<b>riso</b> all'olio e parmigiano milanese di vitello dorata al forno <b>pomodori in insalata</b> <b>frutta fresca</b>	<b>pasta al pesto casalingo</b> o <b>pasta al pomodoro e basilico</b> arrosto di maiale al latte <b>patatine al forno</b> <b>frutta fresca</b>
<b>pasta al sugo di pomodoro</b> <b>fresco</b> o gnocchi di patate carne di vitello al rosmarino <b>purea di patate</b> <b>frutta fresca</b>	<b>riso</b> all'olio e.v. e parmigiano formaggio fresco <b>insalata mista o</b> *spinaci al vapore <b>frutta fresca</b>	<b>pasta al pesto casalingo</b> <b>sformato di patate,</b> <b>zucchine e ricotta</b> <b>julienne di carote</b> <b>banana equo solidale</b>	<b>minestrone di verdure fresche</b> <b>con legumi e riso o crema</b> <b>di zucchine e riso</b> o <b>crema di *piselli</b> *platessa al forno o crocchette di *halibut dorato al forno <b>pomodori in insalata</b> gelato	<b>pasta al pomodoro</b> <b>frittatina di verdure</b> <b>finocchi in insalata</b> o <b>uovo sodo</b> o <b>in camicia</b> (per nido) con *fagiolini <b>frutta fresca</b>



IL FUNZIONARIO RESPONSABILE SETTORE ISTRUZIONE - DIETISTA

Ivana Manfredotto

\* Alimenti Gelo - Alimenti Biologici - inoltre in ogni preparazione sformati, tortini, crocchette, polpettoni e frittate saranno sempre impiegati: uova, latte, patate e farina **biologici** parmigiano reggiano e prosciutto **dop-1 volta alla settimana banana equo solidale biologica**