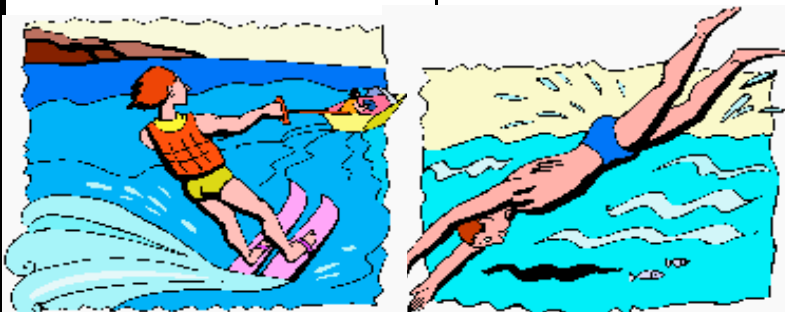


SCUOLA DELL'INFANZIA RODARI - ASILO NIDO RODARI

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



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
raviolini di magro o cous cous al ragù di verdure , di carne o di pesce bocconcini di mozzarella insalata mista frutta fresca	riso al burro e parmigiano o risotto allo zafferano arrosto di tacchino pomodori in insalata frutta fresca	pasta al sugo di pomodoro fresco con basilico coscia di pollo arrosto finocchi in insalata o zucchine trifolate frutta fresca	pizza margherita con stracchino prosciutto cotto julenne di carote in insalata o crudité frutta fresca	pasta al pesto casalingo *halibut al vapore patate banana equosolidale
pasta all'olio extra vergine e parmigiano polpettine di vitello al pomodoro *pisellini al verde frutta fresca	pasta al pesto casalingo tortino di zucchine e ricotta o bietoline e ricotta pomodori in insalata o carote gratinate frutta fresca	risotto con verdure o risotto al pomodoro *platessa dorata al forno insalata mista gelato	pasta al ragù di carne uovo sodo o rotolo di homelettes pomodori in insalata banana equosolidale	minestra di verdure di stagione con riso bocconcini di pollo dorato al forno insalata mista frutta fresca
pasta al pomodoro bocconcini di mozzarella o sformato di patate e mozzarella o formaggio fresco insalata mista frutta fresca	pasta all'olio e parmigiano *halibut al vapore olio e limone o dorato al forno o *platessa dorata al forno zucchine trifolate o carote gratinate frutta fresca	focaccia al formaggio o pizza margherita prosciutto cotto insalata mista banana equo solidale	riso allo zafferano e zucchine milanese di vitello dorato al forno pomodori in insalata frutta fresca	pasta al pesto casalingo o pasta al pomodoro e basilico arrosto di maiale al latte patatine al forno frutta fresca
pasta al sugo di pomodoro fresco carne di vitello al rosmarino purea di patate frutta fresca	riso all'olio e.v. e parmigiano polpettone di patate e *fagiolini insalata mista frutta fresca	pasta al pesto *filetti di platessa al forno con patate o julienne di carote gelato	minestrone di verdure fresche con legumi e riso o crema di zucchine e riso o crema di *piselli bocconcini di pollo scaloppati al limone *spinaci banana equosolidale	come proposto dai membri della commissione mensa, questa giornata verrà utilizzata per offrire ai bimbi e ragazzi la possibilità di gustare nuovi piatti, sia di tradizione locale che di altre tradizioni. La comunicazione del menù prescelto mensilmente avverrà tramite avviso alle insegnanti



IL FUNZIONARIO RESPONSABILE SETTORE ISTRUZIONE -DIETISTA
Ivana Manfellotto

* 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**

