

Menù Estivo

Validità dal 28 aprile al 17 ottobre 2025

A metà mattina sempre frutta fresca di stagione

	Settimana 1	Settimana 2	Settimana 3	Settimana 4	Settimana 5
Lunedì	Pasta al pomodoro fresco e basilico Crocchette di ricotta e finocchi Ratatouille verdure estive (zucchine, melanzane, peperoni, cipolla, pomodori) Pane Infuso, pane e marmellata	Pasta con crema di peperoni Formaggi misti Macedonia di verdure Pane Gelato	Risotto alle mele Uova mimosa Bietoline all'olio Pane Yogurt di soia	Pasta con crema di melanzane e origano Salmerino al forno Carote trifolate Verdura cruda Pane Yogurt e frutta	Insalata di farro con pomodoro, piselli e basilico con ½ dose di formaggio Altra ½ dose di formaggio Spinaci all'olio Pane Gelato
Martedì	Risotto al limone Rotolo di frittata agli spinaci Insalata di pomodori e cetrioli Pane Focaccia al rosmarino	Spatzle alla barbabietola Crocchette di trota con salsina al pomodoro Melanzane Pane Crostini con crema di carote e ricotta	Gnocchetti sardi con pomodorini, zucchine e basilico Halibut con erbe aromatiche Verdura cruda Pane Gelato	Pappa al pomodoro Spezzatino di vitello agli aromi Patate prezzemolate (mezza dose) Verdura cruda Pane Latte di riso e cereali	Timballo di pasta a ragù di vitello Verdure estive arrosto Verdura cruda Pane Pane fatto in casa con marmellata
Mercoledì	Passato di verdure con miglio Polpettine di vitello in umido con pomodoro Melanzane trifolate Pane Frappè frutta e gelato	Minestrina in brodo vegetale Pizza vegetariana (farcita con verdure e ricotta) Verdura cruda Pane Anguria e/o Melone (o altra frutta di stagione)	Cannelloni ricotta e spinaci con pomodoro Verdura cruda Pane Crostini con Humus ceci	Pizza margherita con pomodoro e grana Zucchine trifolate Verdura cruda Pane Budino aromatizzato all'orzo e biscotto fatto in casa	Gnocchetti sardi con crema di zucchine al profumo di limone Pollo alla pizzaiola Rape rosse Verdura cruda Pane Frutta e infuso
Giovedì	Lasagne con ragù di lenticchie Carote brasate Verdura cruda Pane Yogurt e frutta	Arrosto di tacchino con sughetto di verdure Patate al forno Verdura cruda Pane Yogurt e cereali	Gnocchi di pane al ragù di bovino Verdura da passeggio (cavolfiori, carote, zucchine) con emulsione di olio e limone Pane Frutta e infuso	Risotto allo zafferano Halibut in crosta di patate e zucchine Verdura cruda Pane Smoothie latte avena e melone (o frutta di stagione)	Crema di carote e patate con miglio/crostini Brucio di mozzarella e pomodoro su letto di lattuga Pane Yogurt di soia e cereali
Venerdì	Gnocchi alla romana senza uova Halibut agli agrumi Fagiolini brasati Pane Bruschetta al pomodoro	Insalata d'orzo con carote porri e zucchine Nuggets ceci con salsa yogurt e cetriolo Verdura cotta Pane Frullato di frutta (con latte di soia)	Cous Cous estivo con ragù vegetariano Farinata di ceci Verdura cruda Pane Torta sbriciolata con frutta di stagione	Passatelli con pesto di zucchine e basilico Frittata con le verdure Verdura cruda Pane Focaccia al rosmarino	Strangolapreti Platessa/merluzzo in crosta agli agrumi Verdura cotta e cruda Pane Frappè di frutta



Menù Estivo piccoli

Per età inferiore ai 12 mesi

Per verdura di stagione frullata si intende patate, zucchine e carote

Latte fresco/polvere o materno come da prescrizione

Validità dal 28 aprile al 17 ottobre 2025

A metà mattina sempre frutta fresca frullata o omogeneizzata di stagione

	Settimana 1	Settimana 2	Settimana 3	Settimana 4	Settimana 5
Lunedì	Pastina al pomodoro Ricotta Verdure di stagione all'olio Pane Infuso, pane e marmellata	Pastina alla crema di verdure di stagione Crescenza Verdure di stagione all'olio Pane Yogurt	Crema di riso con mele Platessa al vapore Verdure di stagione all'olio Pane Infuso e biscotti	Pastina alla crema di verdure di stagione Salmerino al vapore Verdure di stagione all'olio Pane Yogurt e frutta	Crema di farro alle verdure Crescenza Verdure di stagione all'olio Pane Yogurt
Martedì	Crema di riso Platessa al vapore Verdure di stagione all'olio Pane Yogurt	Panada di brodo vegetale Trotta al vapore Verdure di stagione all'olio Pane Crema di carote e ricotta	Pastina con crema di zucchine Halibut al vapore Verdure di stagione all'olio Pane Latte e biscotti	Passato di verdure con pastina Vitello al vapore Verdure di stagione all'olio Pane Latte e cereali	Pastina pasticciata al ragù di vitello bianco Verdure di stagione all'olio Pane Pane e marmellata
Mercoledì	Passato di verdure con pastina Vitello al vapore Verdure di stagione all'olio Pane Frullato di frutta	Minestrina in brodo vegetale Ricotta Verdure di stagione all'olio Pane Frullato di frutta	Pastina con crema di spinaci Ricotta Verdure di stagione all'olio Pane Yogurt	Pastina in brodo vegetale Crescenza Verdure di stagione all'olio Pane Crema di latte all'orzo	Pastina alla crema di zucchine Pollo al vapore Verdure di stagione all'olio Pane Frullato di frutta
Giovedì	Pastina con purea di lenticchie Verdure di stagione all'olio Pane Yogurt e frutta	Crema di patate Tacchino al vapore Verdure di stagione all'olio Pane Yogurt e cereali	Panada in brodo vegetale Manzo al vapore Verdure di stagione all'olio Pane Frutta frullata e biscotto	Crema di riso Halibut al vapore Verdure di stagione all'olio Pane Frullato di frutta	Crema di carote e patate Ricotta Verdure di stagione all'olio Pane Yogurt e cereali
Venerdì	Semolino in brodo vegetale Halibut al vapore Verdure di stagione all'olio Pane Mele cotte	Pastina all'olio Purea di ceci Verdure di stagione all'olio Pane Frullato di frutta	Cous Cous con verdure Purea di ceci Verdure di stagione all'olio Pane Mousse di mela e cereali	Crema di mais in brodo vegetale Ricotta Verdure di stagione all'olio Pane Yogurt	Panada in brodo vegetale Platessa/merluzzo al vapore Verdure di stagione all'olio Pane Latte e biscotti

Il presente menu' andra' comunque ad integrarsi con il menu' dei grandi rispetto ad alimenti già inseriti dalla famiglia.

