



ISTITUTO PARROCCHIALE

ASILO NIDO

SEZIONE PRIMAVERA

SCUOLA DELL'INFANZIA

PARITARIA

MENU' INVERNALE

1° SETTIMANA

FASCIA ETA' SCUOLA INFANZIA: 3 – 6 ANNI

FASCIA ETA' ASILO NIDO PRIVATO: 1 – 2 ANNI

FASCIA ETA' SEZ. PRIMAVERA: 2 – 3 ANNI

VALIDITA' MENU: Ottobre – Marzo

LUNEDI'	Pizza al pomodoro Ricotta Spinaci al Vapore / Verdura di Stagione
MARTEDI'	Minestrina in Brodo Vegetale Salsiccia di Pollo e Tacchino al Forno Patate al Forno
MERCOLEDI'	Risotto con Piselli Frittata al Forno Insalata Verde
GIOVEDI'	Passato di Verdure con Pasta Polpette di Bovino in umido Purè
VENERDI	Pasta Olio e Grana Bocconcini di Pesce impanati Broccoli saltati all'olio / Verdura di Stagione

Ad ogni pasto verrà somministrata una porzione di pane.
A metà mattina viene somministrata una porzione di frutta.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di riferimento dell'Amministrazione o della Cucina.

FIRMATO IN ORIGINALE DA – DEPOSTO AGLI ATTI
Dr. Filippo DE NARO PAPA
DIRETTORE f.f.S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE



ISTITUTO PARROCCHIALE

ASILO NIDO

SEZIONE PRIMAVERA

SCUOLA DELL'INFANZIA

PARITARIA

MENU' INVERNALE

2° SETTIMANA

FASCIA ETA' SCUOLA INFANZIA: 3 – 6 ANNI

FASCIA ETA' ASILO NIDO PRIVATO: 1 – 2 ANNI

FASCIA ETA' SEZ. PRIMAVERA: 2 – 3 ANNI

VALIDITA' MENU: Ottobre – Marzo

LUNEDI'	Gnocchi alla Romana Arrosto di Tacchino Insalata di Finocchi
MARTEDI'	Passato di Verdura con pasta Stracchinata di Patate al Gratin
MERCOLEDI'	Risotto con Verdure di Stagione Hamburger di Bovino Spinaci saltati all'Olio / Verdura di Stagione
GIOVEDI'	Passato di Lenticchie con Pastina Primo sale Cavolfiori al Vapore
VENERDI	Pasta al pomodoro Cuori di Merluzzo con Pomodori e Olive al Forno Insalata Verde

Ad ogni pasto verrà somministrata una porzione di pane.
A metà mattina viene somministrata una porzione di frutta.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di riferimento dell'Amministrazione o della Cucina.

FIRMATO IN ORIGINALE DA – DEPOSTO AGLI ATTI
Dr. Filippo DE NARO PAPA
DIRETTORE f.f.S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE



ISTITUTO PARROCCHIALE

ASILO NIDO

SEZIONE PRIMAVERA

SCUOLA DELL'INFANZIA

PARITARIA

MENU' INVERNALE

3° SETTIMANA

FASCIA ETA' SCUOLA INFANZIA: 3 – 6 ANNI

FASCIA ETA' ASILO NIDO PRIVATO: 1 – 2 ANNI

FASCIA ETA' SEZ. PRIMAVERA: 2 – 3 ANNI

VALIDITA' MENU: Ottobre – Marzo

LUNEDI'	Passato di Ceci con Pastina Primo sale Spinaci saltati all'Olio / Verdura di Stagione
MARTEDI'	Pasta al Pomodoro Hamburger di Pollo Insalata Verde
MERCOLEDI'	Polenta Spezzatino di Bovino in umido Broccoli al Vapore / Verdura di stagione
GIOVEDI'	Passato di Verdure con Pastina Uova Strapazzate Carote all'Olio / Verdura di Stagione
VENERDI	Pasta al Ragù di Verdure Cotoletta di Platessa impanata Insalata di Finocchi

Ad ogni pasto verrà somministrata una porzione di pane.
A metà mattina viene somministrata una porzione di frutta.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di riferimento dell'Amministrazione o della Cucina.

FIRMATO IN ORIGINALE DA – DEPOSTO AGLI ATTI
Dr. Filippo DE NARO PAPA
DIRETTORE f.f.S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE



ISTITUTO PARROCCHIALE

ASILO NIDO

SEZIONE PRIMAVERA

SCUOLA DELL'INFANZIA

PARITARIA

MENU' INVERNALE

4° SETTIMANA

FASCIA ETA' SCUOLA INFANZIA: 3 – 6 ANNI

FASCIA ETA' ASILO NIDO PRIVATO: 1 – 2 ANNI

FASCIA ETA' SEZ. PRIMAVERA: 2 – 3 ANNI

VALIDITA' MENU: Ottobre – Marzo

LUNEDI'	Passato di Legumi con Pasta Medaglione di Spinaci al Forno Carote all' olio
MARTEDI'	Pasta Olio e Grana Stracchino Cavolfiori salati all'olio
MERCOLEDI'	Crema di Fagioli con Orzo Rolatina di Tacchino Insalata di Finocchi
GIOVEDI'	Minestrina in Brodo Vegetale Hamburger di vitello Patate al forno
VENERDI	Risotto al Pomodoro Cuore di Merluzzo con Erbette al Forno Insalata Verde

Ad ogni pasto verrà somministrata una porzione di pane.
A metà mattina viene somministrata una porzione di frutta.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di riferimento dell'Amministrazione o della Cucina.

FIRMATO IN ORIGINALE DA – DEPOSTO AGLI ATTI
Dr. Filippo DE NARO PAPA
DIRETTORE f.f S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE