



MENU' AUTUNNO-INVERNALE (dai tre ai sei anni)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Prosciutto cotto Cavolo cappuccio Pane Frutta	Sformato di patate Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Uovo sodo Carote cotte Pane integrale Frutta	Passato di verdura con pasta Hamburger di vitello Fagiolini Pane Frutta	Pasta con il tonno Cotoletta di pesce Zucchine al forno Pane Frutta
Seconda settimana	Passato di verdura con pasta Formaggio Patate prezzemolate Pane Frutta	Risotto allo zafferano Crocchette di piselli Insalata Pane Frutta	Pasta integrale al pesto Frittata Carote crude Pane Frutta	Polenta Spezzatino Fagiolini Pane Frutta	Pasta al pomodoro Sogliola al forno Zucchine al forno Pane Frutta
Terza settimana	Risotto alla parmigiana Fesa di tacchino Cavolo cappuccio Pane Frutta	Pizza margherita Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Uovo sodo Carote cotte Pane integrale Frutta	Passato di verdura con pasta Scaloppina di pollo Fagiolini Pane Frutta	Pasta con il tonno Cotoletta di pesce Zucchine al forno Pane Frutta
Quarta settimana	Passato di verdura con pasta Formaggio Purè Pane Frutta	Risotto allo zafferano Polpette di ceci Insalata Pane Frutta	Pasta integrale al pesto Frittata Carote crude Pane Frutta	Polenta Tacchino alla pizzaiola Fagiolini Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Sogliola al forno Zucchine al forno Pane Frutta

* Il pane è a ridotto contenuto di sale ($\leq 1,7\%$ rispetto alla farina);

* Verranno fornite almeno tre differenti tipologie di frutta di stagione: mela, banana, mandarino, arance;

* Si utilizza sale iodato.