

# COMUNE DI CAMISANO VICENTINO

MENU' AUTUNNO-INVERNO a.s. 2021-2022

ASILO NIDO INTEGRATO "LO SCRICCIOLO"

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1° settimana</b>	Cappuccio alla julienne Risotto alla zucca Asiago Spinaci* al tegame Pane	Pastina in brodo Polpette di vitellone al forno Purè di patate e Insalata verde <b>Pane integrale</b>	Orzotto al pomodoro Frittata al forno Finocchi al vapore e Carote alla julienne Pane	Carote baby al prezzemolo e Verdura cruda Minestra di pasta e fagioli* Pane Dolce da forno	Orecchiette ai broccoli Filetto di merluzzo* gratinato al forno Verdura cotta e Insalata e radicchio Pane
<i>merenda</i>	<i>Latte e biscotti secchi</i>	<i>Pane con uvetta</i>	<i>Tè o karkadè con fette bisc.</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Yogurt alla frutta</i>
<b>2° settimana</b>	Fagiolini* trifolati e Insalata e cappuccio viola Pasta al ragù di vitellone Pane Budino	Crema di verdure Merluzzo* alla vicentina con Polenta o Patate al prezzemolo e Verdura cruda Pane	Risotto alla parmigiana Fagioli* al pomodoro Insalata verde Pane	<b>Sedanini integrali</b> al pomodoro Arrostito di tacchino al forno Spinaci* al tegame e Carote alla julienne Pane	Piselli* al tegame e Finocchio alla julienne Pizza margherita <b>Pane integrale</b> Yogurt alla frutta
<i>merenda</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Pane con marmellata</i>	<i>Tè o karkadè con fette bisc.</i>	<i>Frutta o macedonia</i>	<i>Frutta fresca</i>
<b>3° settimana</b>	Bulgur (grano spezzato) con pomodoro Prosciutto cotto Cavolfiore al vapore e Insalata verde <b>Pane integrale</b>	Insalata e cappuccio Pollo alla cacciatora Patate arrosto Pane Dolce da forno	Vellutata di zucca con orzo Polpette di pesce* al forno Fagiolini* trifolati e Verdura cruda Pane	Pennette al pomodoro e piselli* Formaggio stracchino Bieta al tegame e Carote alla julienne Pane	Finocchio gratinato e Insalata e mais Crema di lenticchie con riso Pane Yogurt alla frutta
<i>merenda</i>	<i>Latte e pane tostato</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Tè o karkadè con crackers</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>
<b>4° settimana</b>	Minestra di patate e porri con curcuma e crostini di pane Frittata al forno Bieta al tegame e Insalata e radicchio Pane	Pasta al pomodoro e basilico Purè di fagioli* o sformato di fagioli* Carote alla julienne Pane	Carote baby al prezzemolo e Insalata e mais Pasticcio di lasagne al forno Pane Budino o Yogurt alla frutta	Insalata e cappuccio viola Seppioline* in umido Polenta <b>Pane integrale</b> Dolce da forno	Gnocchi di semolino al pomodoro Parmigiano Zucca al rosmarino al forno e Cappuccio julienne Pane
<i>merenda</i>	<i>Latte e biscotti secchi</i>	<i>Pane con gocce di cioccolato</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Yogurt alla frutta</i>
<b>5° settimana</b>	Risotto alle rape rosse Arrostito di tacchino al forno Finocchio al vapore e Insalata verde Pane	Insalata e radicchio Spezzatino di manzo Polenta Pane Dolce da forno	Tempestine in brodo vegetale Tortino di ricotta e spinaci* e Carote alla julienne <b>Pane integrale</b>	Crema di verdure con orzo Filetto di halibut* olio e limone Patate al forno e Verdura cruda Pane	Pasta al pesto Polpettine di legumi* al pomodoro Insalata e mais Pane
<i>merenda</i>	<i>Latte e pane tostato</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Tè o karkadè con fette bisc.</i>	<i>Frutta o macedonia</i>	<i>Yogurt alla frutta</i>

## NOTE

Le grammature dei piatti devono rispettare le porzioni previste dalle Linee di Indirizzo in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto (edizione 2017)

Con il simbolo "asterisco" (\*) si intende che nella preparazione del piatto potrebbero essere utilizzate delle materie prime surgelate (es. ortaggi) per esigenze di produzione o in caso di difficile reperibilità.

Le verdure crude proposte sono: insalata, cappuccio, finocchio, carote, pomodoro.

Nelle giornate evidenziate in giallo è proposto il Piatto Unico, un menù nutrizionalmente equilibrato servito in un'unica portata. In queste giornate è proposto un dolce (budino, yogurt, gelato, dolce da forno) a fine pasto.

# COMUNE DI CAMISANO VICENTINO

MENU' PRIMAVERA-ESTATE a.s. 2021-2022

ASILO NIDO INTEGRATO "LO SCRICCIOLO"

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° settimana	Minestrone primavera con farro Frittata al forno Patate al prezzemolo e Insalata e pomodori Pane	Pasta con pomodoro fresco Filetto di halibut* in crosta di mais Fagiolini* trifolati e Verdura cruda <b>Pane integrale</b>	Risotto allo zafferano Petto di pollo alla salvia Zucchine al tegame e Cappuccio alla julienne Pane	Carote baby* al prezzemolo e Finocchio alla julienne Vellutata di cannellini* e rosmarino con crostini Pane Dolce da forno	Cous cous speziato alle verdure Stracchino Bieta al tegame e Carote alla julienne Pane
merenda	Latte e biscotti secchi	Pane con uvetta	Tè o karkadè con fette bisc.	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
2° settimana	Zucchine trifolate e Verdura cruda Pasta al ragù bianco di vitellone Pane Budino	Passato di verdura con orzo Bocconcini di tacchino agli aromi Patate al forno e Insalata verde Pane	Finocchio gratinato e Carote alla julienne Risi e bisi* Pane Yogurt alla frutta	<b>Pennette integrali al pomodoro e basilico</b> Asiago Broccoli al tegame e Insalata e mais Pane	Stelline in brodo vegetale Merluzzo* al pomodoro e olive Insalata di patate e fagiolini* e Cappuccio alla julienne <b>Pane integrale</b>
merenda	Frutta fresca	Pane con marmellata	Tè o karkadè con fette bisc.	Frutta o macedonia	Yogurt alla frutta
3° settimana	Bulgur (grano spezzato) con verdure Purè di ceci Insalata verde Pane	Gnocchetti sardi al pesto Uova sode o frittata Fagiolini* al vapore e Finocchio alla julienne Pane	Insalata e pomodori Hamburger di vitellone Purè di patate <b>Pane integrale</b> Gelato	<b>Crema di verdure con riso semi-integrale</b> Polpette di pesce* al forno Carote trifolate e Cappuccio alla julienne Pane	Piselli* al tegame e Verdura cruda Pizza margherita Pane Yogurt alla frutta
merenda	Latte e pane tostato	Pane con gocce di cioccolato	Frutta fresca	Frutta o macedonia	Frutta fresca
4° settimana	Crema di patate e porri con crostini Caprese di mozzarella e pomodori Zucchine alla curcuma e limone <b>Pane integrale</b>	Insalata di farro Petto di pollo al rosmarino Bieta al tegame e Carote alla julienne Pane	Fagiolini* con pomodoro fresco e Insalata verde Pasta al ragù di pesce* Pane Yogurt alla frutta	Risotto alla crema di peperoni Prosciutto cotto Misto di verdure al forno e Finocchio alla julienne Pane	Pasta al pomodoro e olive Fagioli* al prezzemolo o Polpette di legumi* al forno Verdura cruda Pane
merenda	Latte e biscotti secchi	Pane con uvetta	Frutta fresca	Frutta o macedonia	Yogurt alla frutta
5° settimana	Crema di verdure con miglio Arrosto di tacchino alle erbe Insalata di fagiolini* e patate e Carote julienne Pane	Verdura cotta e Insalata e mais Pasticcio di lasagne al forno Pane Yogurt alla frutta	Tempestine in brodo vegetale Insalata di merluzzo* con patate e sedano e Pomodori <b>Pane integrale</b>	Orzotto al pomodoro Certosa o Ricotta Spinaci* al vapore e Finocchio alla julienne Pane	Zucchine all'olio e Insalata e mais Pasta al ragù di lenticchie Pane Dolce da forno o Gelato
merenda	Latte e pane tostato	Pane con marmellata	Tè o karkadè con fette bisc.	Frutta o macedonia	Frutta fresca

## NOTE

Le grammature dei piatti devono rispettare le porzioni previste dalle Linee di Indirizzo in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto (edizione 2017)

Con il simbolo "asterisco" (\*) si intende che nella preparazione del piatto potrebbero essere utilizzate delle materie prime surgelate (es. ortaggi) per esigenze di produzione o in caso di difficile reperibilità.

Le verdure crude proposte sono: insalata, cappuccio, finocchio, carote, pomodoro.

Nelle giornate evidenziate in giallo è proposto il Piatto Unico, un menù nutrizionalmente equilibrato servito in un'unica portata. In queste giornate è proposto un dolce (budino, yogurt, gelato, dolce da forno) a fine pasto.