



# COMUNE DI FANO

MENÙ INVERNALE ASILO NIDO A.S. 2021-2022



	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
<b>Lunedì</b>	Frutta fresca* Pasta al pomodoro 1,7,9 Scaglie di grana / Formaggio 3,7 Insalata cavolo capp.** e carote Pane 1 <b>Merenda: Latte e biscotti 1,7</b>	Frutta fresca* Risotto alla crema di spinaci 1,7,9 Uova strapazzate 3,7 Carote julienne/cotte Pane 1 <b>Merenda: Latte e biscotti 1,7</b>	Frutta fresca* Pasta al pomodoro 1,7,9 Formaggio BIO 7 Bieta all'olio Pane 1 <b>Merenda: Frutta fresca</b>	Frutta fresca* Pasta con verdura** e curcuma 1,7,9 Frittata 3,7 Insalata di finocchi** Pane 1 <b>Merenda: Latte e biscotti 1,7</b>
<b>Martedì</b>	Frutta fresca* Lasagne/Tagliatelle al pomodoro 1,7,9 Polpette*** di legumi 1,3,7,9 Verdura di stagione** Pane 1 <b>Merenda: Frutta fresca</b>	Frutta fresca* Pasta al pomodoro 1,7,9 Bocconcini di pollo gratinati 1 Insalata verde e cavolo cappuccio** Pane 1 <b>Merenda: Pizza della cuoca/o***</b>	Frutta fresca** Riso rosa (barbabietola) 1,7,9 Pollo agli aromi 1 Purè*** di verdura di stagione** 7 Pane 1 <b>Merenda: Dolce della cuoca/o***1,3,7</b>	Frutta fresca** Tagliatelle al ragù di carne 1,3,7,9 Formaggio 7 Verdura di stagione** Pane 1 <b>Merenda: Frutta fresca</b>
<b>Mercoledì</b>	Frutta fresca** Riso con la zucca** e rosmarino 1,7,9 / Crema di zucca** e porro con riso 1,7,9 Pesce fresco° al forno/lesso 1,4 Spinaci all'olio Pane 1 <b>Merenda: Dolce della cuoca/o***</b>	Frutta fresca* Maltagliati/Quadrucchi in brodo di verdure 1,3,7,9 Pesce fresco° al forno/lesso 1,4 Insalata di finocchi** e arance Pane 1 <b>Merenda: Yogurt e cereali 1,7</b>	Frutta fresca* Pasta al pesto di verdura di stagione**1,7,9 Pesce fresco° al forno/lesso 1,4 Insalata di carote e finocchi Pane 1 <b>Merenda: Pane e olio bio 1</b>	Frutta fresca* Minestra di cereali con legumi 1,7,9 Pesce fresco° al forno/lesso 1,4 Insalata verde** Pane 1 <b>Merenda: Pane e olio bio 1</b>
<b>Giovedì</b>	Frutta fresca* Pasta Libera Terra con passato di verdura** 1,7,9 Cosce di pollo al forno Insalata di finocchi** <b>Merenda: Pane e olio bio 1</b>	Frutta fresca* Polenta/Cous cous al ragù di legumi 1,7,9 Formaggio 7 Verdura di stagione** Pane 1 <b>Merenda: Frutta fresca</b>	Frutta fresca* Riso all'olio e parmigiano 1,7 Pepite*** di miglio e legumi 1,7,9 Insalata verde e cavolo cappuccio** Pane 1 <b>Merenda: Latte e biscotti 1,7</b>	Frutta fresca* Riso al pesto di verdura bianca** 1,7,9 Spezzatino 9 Carote cotte Pane 1 <b>Merenda: Yogurt e cereali 1,7</b>
<b>Venerdì</b>	Frutta fresca* Pasta al pesto di verdura bianca** 1,7 Pesce fresco° al forno/lesso 1,4 Insalata con frutta** Pane 1 <b>Merenda: Spremuta d'arancia e biscotti1,3,7</b>	Frutta fresca** Pasta all'olio e parmigiano 1,7 Polpette*** di pesce fresco° al forno 1,4 Insalata verde** Pane 1 <b>Merenda: Pane e olio bio 1</b>	Frutta fresca* Passatelli*** in brodo vegetale 1,3,7 Pesce fresco° al forno/lesso 1,4 Verdura di stagione** Pane 1 <b>Merenda: Spremuta d'arancia e cracker 1</b>	Frutta fresca* Pasta al pomodoro 1,7,9 Polpette*** di pesce fresco° al forno 1,3,4,7 Tris di insalata mista** Pane 1 <b>Merenda: Pizza della cuoca/o*** 1</b>

## NOTE:

\*Frutta fresca consumata a metà mattina.

\*\*Prodotti provenienti da filiera corta (cavolfiore, cipolle, cavolo verza, cavolo cappuccio, finocchi, zucca, insalata verde, mele, pere e pane)

\*\*\*Produzione propria

°Pesce fresco

Prodotti di origine biologica presenti nel menù: olio extravergine di oliva, pasta, riso, orzo, farro, miglio, passata e polpa di pomodoro, legumi, frutta fresca, verdura fresca, farina, latte fresco, confettura, surgelati (bieta, minestrone, piselli, spinaci e fagiolini) yogurt, uova pastorizzate, pasta di farro, pasta integrale, petto di pollo, carne di tacchino, carne rossa, biscotti, formaggio

Prodotti IGP: carne rossa      Prodotti DOP: grana padano - parmigiano reggiano - casatella

Prodotti integrali bio: pasta

Prodotti da produttori impegnati nel sociale: pasta Libera Terra

Dolce e Pizza della cuoca/o di produzione propria

Indice allergeni: 1)cereali contenenti glutine - 2)crostacei - 3)uova - 4)pesce - 5)arachidi - 6)soia - 7)latte e derivati - 8)frutta a guscio - 9)sedano - 10)senape - 11)semi di sesamo - 12)solfiti - 13)lupini - 14) molluschi

Il menù potrebbe essere modificato in caso di eventi non programmabili o per cause di forza maggiore



# COMUNE DI FANO

MENÙ ESTIVO ASILO NIDO A.S. 2021-2022



MENSA VERDE

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
<b>Lunedì</b>	Pasta al pomodoro 1,7,9 Frittata 3,7 Piselli in insalata o brasiera Pane 1 Frutta fresca <b>Merenda: Pane e olio Bio 1</b>	Pasta al pomodoro 1,7,9 Scaglie di grana/ Formaggio 3,7 Insalata verde** Pane 1 Frutta fresca <b>Merenda: Frutta fresca</b>	Pasta alla pizzaiola 1,7,9 Uova strapazzate 3,7 Insalata mista** Pane 1 Frutta fresca <b>Merenda: Pane e olio Bio 1</b>	Riso al pomodoro 1,7,9 Mozzarella 7 Zucchine** Pane 1 Frutta fresca <b>Merenda: Frutta fresca</b>
<b>Martedì</b>	Pasta all'olio e parmigiano 1,7 Polpette/tortino*** di lenticchie rosse 1,7 Pomodori in insalata** Pane 1 Frutta fresca <b>Merenda: Yogurt con cereali 1,7</b>	Passato di verdure con orzo 1,7,9 Scaloppina al limone 1 Purè*** di verdura di stagione** Pane 1 Frutta fresca <b>Merenda: Latte e biscotti 1,7</b>	Risotto alla curcuma 7 Formaggio Bio 7 Gratinati** 1 Pane 1 Frutta fresca <b>Merenda: Latte e biscotti 1,7</b>	Passato di verdura con pasta 1,7,9 Tacchino agli aromi 1 Insalata verde** Pane 1 Frutta fresca <b>Merenda: Yogurt con cereali 1,7</b>
<b>Mercoledì</b>	Passato di verdura con riso 7,9 Pesce fresco° al forno/lesso 1,4 Insalata con cetrioli** Pane 1 Frutta fresca <b>Merenda: Frutta fresca</b>	Riso alla crema di spinaci 1,7,9 Pesce fresco° al forno/lesso 1,4 Carote julienne/lesse Pane 1 Frutta fresca <b>Merenda: Pane e olio Bio 1</b>	Crema mista legumi con pasta di farro 1,7,9 Pesce fresco° al forno/lesso 1,4 Carote julienne/lesse Pane 1 Frutta fresca <b>Merenda: Frutta fresca</b>	Pasta al pomodoro 1,7,9 Pesce fresco° al forno/lesso 1,4 Carote julienne/lesse Pane 1 Frutta fresca <b>Merenda: Dolce della cuoca/o*** 1,3,7</b>
<b>Giovedì</b>	Cous cous con verdure estive** 1,7,9 Bocconcini di tacchino dorati 1 Insalata di fagiolini Pane 1 Frutta fresca <b>Merenda: Latte e biscotti 1,7</b>	Tagliatelle al ragù 1,3,6,7,9 Insalata di fagiolini e patate Pane 1 Frutta Fresca <b>Merenda: Dolce della cuoca/o*** 1,3,7</b>	Cous cous 1 Straccetti di carne al sugo Fagiolini in insalata Pane 1 Frutta fresca <b>Merenda: Gelato 1,7</b>	Pasta al pesto** con legumi 1,9 Polpette della cuoca/o*** 1,7 Pomodori in insalata con cetrioli** Pane 1 Frutta fresca <b>Merenda: Pane e olio Bio 1</b>
<b>Venerdì</b>	Gnocchetti sardi al ragù vegetale 1,7,9 Pesce fresco° al forno/lesso 1,4 Carote julienne/lesse Pane 1 Frutta fresca <b>Merenda: Gelato 1,7</b>	Pasta al pesto di zucchine** 1,7,9 Pesce fresco° al forno/lesso 1,4 Pomodori in insalata con cetrioli** Pane 1 Frutta fresca <b>Merenda: Yogurt con cereali 1,7</b>	Pasta al pesto** fresco 1,7 Pesce fresco° al forno/lesso 1,4 Pomodori in insalata** Pane 1 Frutta fresca <b>Merenda: Pizza della cuoca/o*** 1</b>	Passatelli*** con sugo di pesce fresco° 1,3,7 Fagiolini e patate** Pane 1 Frutta fresca <b>Merenda: Gelato 1,7</b>

**NOTE:**

\*Frutta fresca consumata a metà mattina.

\*\*Prodotti provenienti da filiera corta (pomodori, zucchine, cetrioli, insalata verde, albicocca, pesca, susina, melone, anguria, fragole, mele, pere e pane) \*\*\*Produzione propria °Pesce azzurro fresco

Prodotti di origine biologica presenti nel menù: olio extravergine di oliva, pasta, riso, orzo, farro, miglio, passata e polpa di pomodoro, legumi, frutta fresca, verdura fresca, farina, latte fresco, confettura, surgelati (bieta, minestrone, piselli, spinaci e fagiolini) yogurt, uova pastorizzate, pasta di farro, pasta integrale, petto di pollo, carne di tacchino, carne rossa, biscotti, formaggio

Prodotti IGP: carne rossa Prodotti DOP: grana padano - parmigiano reggiano - casatella Prodotti integrali bio: pasta Prodotti da produttori impegnati nel sociale: pasta Libera Terra

Dolce e Pizza della cuoca/o di produzione propria

Indice allergeni: 1)cereali contenenti glutine - 2)crostacei - 3)uova - 4)pesce - 5)arachidi - 6)soia - 7)latte e derivati - 8)frutta a guscio - 9)sedano - 10)senape - 11)semi di sesamo - 12)solfiti - 13)lupini - 14) molluschi

Il menù potrebbe essere modificato in caso di eventi non programmabili o per cause di forza maggiore

# GRAMMATURE PER MENU' ASILO NIDO, SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA

ALIMENTO	ASILO NIDO	PERSONALE
Pasta / riso (asciutti)	40/50	90
Pasta / riso / orzo	20/25	50
Cous Cous	25	40
Cous Cous con passato	20	30
Tagliatelle	40	80
Lasagne	50 (25pz)	100 (12pz)
Polenta		60
Carne (pollo, tacchino, vitellone)	55	100
Coscia di pollo	60	n.1(200gr)
Polpette di carne	40(n.2da 20g)	120(n.4da 30g)
Tacchino (bocconcini)	55gr	100 (7pz)
Formaggi (stracchino...)	40	80
Mozzarella	50	100
Scaglie di grana	30	70
Pesce al forno (netto glassatura)	-	120
Pesce fresco (netto degli scarti)	65	90
Polpette di pesce (netto glassatura)		120(n.4da 30g)
Polpette di pesce fresco	50(n.2da 25g)	90(n.3da 30g)
Polpette di legumi/Pepite di miglio	50(n.2 da 25g)	120(n.4da 30g)
Frittata - Uova strapazzate	40	80
Patate arrosto/cotte	80	150
Purè di patate	70	120
VERDURE CRUDA E COTTA:		
Insalata verde	30	50
Carote julienne	25	50
Carote tronchetto e julienne	5	15g(4pz)+35g
Insalata mista	10/20	20/30
Pomodori	60	90
Pomodori e cetrioli	50/10	80/10
Pomodori e legumi	50/10	80/10
Carote cotte	60	120
Bieta/Spinaci	60	120
Fagiolini	60	110
Zucchine trifolate	60	110
Gratinati pomodori/zucchine	60/50	100/80
Patate e fagiolini	50/30	100/40
Piselli	50	100
Pane/pane int.	25	60
Frutta fresca	80g o 1 frutto	150

NOTE: Le grammature sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti.