



**GENESI S.r.l.**  
**Scuola dell'infanzia e Nido S. Antonio, Cassano d'Adda**  
**Menù invernale – NIDO**

**2023-2024**

	<b>Ia SETTIMANA</b>	<b>Ila SETTIMANA</b>	<b>Illa SETTIMANA</b>	<b>IVa SETTIMANA</b>
<b>LUNEDÌ</b>	Pasta bianca Frittata Spinaci* Frutta fresca - pane	Passato di verdura* con pastina Asiago DOP / Grana DOP (alternato) Patate* al forno Frutta fresca - pane	Pasta aurora Legumi al pomodoro BIO Finocchi cotti* Frutta fresca - pane	Riso alla parmigiana/zucca* Frittata Fagiolini* Frutta fresca - pane
<b>MARTEDÌ</b>	Passato di verdura* con pastina Tacchino al forno Patate* al vapore Frutta fresca - pane INTEGRALEBIO	Pasta integrale BIO allo zafferano Frittata Fagiolini* frutta - pane	Risotto allo zafferano Frittata Fagiolini* Frutta fresca - pane	Pasta ragù* Zucchine* gratinate** Frutta fresca - pane
<b>MERCOLEDÌ</b>	Pasta ai formaggi Fagiolini* Yogurt - pane	Risotto al pomodoro Sformatino di legumi BIO Zucchine* al vapore frutta fresca - pane	Pasta agli aromi Primo sale / Grana (alternato) Zucchine* gratinate** Yogurt - pane	Quadrucci in brodo Mozzarella / Primo sale (alternato) Broccoli* al vapore Frutta fresca - pane
<b>GIOVEDÌ</b>	Risotto agli asparagi/carciofi*(alternato) Tortino di legumi BIO gateaux Carote cotte Frutta fresca - pane	Polenta con brasato Carote cotte* Gelato* -pane	Crema di zucca* con pastina Cotoletta** Cavolfiori* al vapore Frutta fresca - pane INTEGRALEBIO	Polenta con lenticchie BIO Carote cotte* Gelato* - pane
<b>VENERDÌ</b>	Fusilli integrali BIO al ragù di pesce spada* Zucchine* al vapore Frutta fresca - pane	Pasta al pomodoro Pesce* gratinato** Cavolfiori* gratinati** Frutta fresca - pane	Fusilli integrali BIO al ragù di pesce spada* carote crude Frutta fresca - pane	Fusilli integrali BIO al pesto*** Medaglione di merluzzo al forno* insalata Frutta fresca - pane

*Note: \*Il prodotto potrebbe essere surgelato; \*\*la cotoletta, le gratinature e il medaglione sono prodotte in loco; \*\*\* il pesto di basilico non è prodotto in loco*  
 Le grammature sono in linea con il documento ATS. Viene utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva - pane a ridotto contenuto di sale (1,5%) e sale iodato. Il pane è servito dopo il primo piatto. Le verdure sono cotte al vapore e scondite escludendo l'utilizzo di sale o dado. Non è aggiunto formaggio grattugiato ai primi piatti. La frutta (a rotazione tra: mele, banane, arance, clementine, prugne, kiwi secondo disponibilità e stagionalità) è servita a metà mattina come spuntino. Quando presente yogurt o gelato come dolcetto, la frutta è comunque presente ed a disposizione.