



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

2023-2024

| | Ia SETTIMANA | Ila SETTIMANA | Illa SETTIMANA | IVa SETTIMANA |
|------------------|--|--|--|---|
| LUNEDÌ | 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 |
| MARTEDÌ | 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 |
| MERCOLEDÌ | 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 |
| GIOVEDÌ | 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 |
| VENERDÌ | 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.*