



**GENESI S.r.l. –
Scuola dell’infanzia e Nido S. Antonio Cassano d’Adda
Menù primavera estate – Infanzia**

estate 2024

	Ia SETTIMANA	Ila SETTIMANA	IIla SETTIMANA	IVa SETTIMANA
LUNEDI	Risotto allo zafferano Uova sode Carote e piselli* Frutta fresca - pane	Cous-cous con verdure Mozzarella/primo sale (alternato) Insalata Frutta fresca - pane	Pasta aurora Uova sode Insalata mista **** Frutta fresca - pane	Pasta al pesto di basilico** Asiago DOP/GranaDOP (alternato) Zucchine* gratinate Frutta fresca - pane
MARTEDI	Quadrucchi con pomodoro/brodo Crocchette legumi BIO Insalata mista Frutta fresca – pane	Pasta ragù* o lasagne* (alternato) Fagiolini* Yogurt - pane	Vellutata di zucca con pasta Cosce di pollo al forno Carote* al vapore Frutta fresca - pane integraleBIO	Pasta integrale BIO al ragù di legumi Fagiolini* Yogurt - pane
MERCOLEDI	Pizza Fagiolini* Frutta fresca – pane	Risotto alla parmigiana Frittata Pomodori Frutta fresca - pane	Pizza Fagiolini* Frutta fresca - pane	Minestra di verdura con orzo Cotoletta *** Patate* al vapore Frutta fresca - pane
GIOVEDI	Risotto estivo Arrostito di lonza Zucchine gratinate Frutta fresca - pane integraleBIO	Pasta integrale BIO al ragù di legumi Carote* crude Frutta fresca - pane	Pasta integrale BIO al pomodoro Crocchette legumi BIO Broccoli* Frutta fresca – pane	Risotto al pomodoro Frittata Carote cotte* Frutta fresca - pane
VENERDI	Pasta integrale BIO al pomodoro Pesce *al forno impanato Broccoli Frutta fresca - pane	Passato di verdura con farro Pesce* impanato Patate al forno Frutta fresca - pane	Risotto allo zafferano Pesce *al forno impanato Pomodori Frutta fresca - pane	Gnocchi al ragù di pesce spada* Pomodori Frutta fresca - pane

il prodotto potrebbe essere surgelato. **il pesto non è prodotto in loco *la cotoletta è prodotta in loco ****verrà provata la barbabietola*

Le grammature sono in linea con il documento ATS. Viene utilizzato esclusivamente olio extravergine d’oliva; il pane è a ridotto contenuto di sale (1,5% e il sale è iodato) e servito dopo il primo piatto; le verdure sono cotte al vapore, non condite e saltuariamente proposte in apertura del pasto. La frutta è servita a metà mattina (a rotazione tra: mele, banane, pesche, albicocche, anguria, melone, prugne, kiwi secondo disponibilità e stagionalità). Quando in menù sono segnate le lasagne può essere richiesta pasta al ragù. Quando è proposto lo yogurt, la frutta è comunque presente e a disposizione.