



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

**estate 2024**

	Ia <b>SETTIMANA</b>	Ila <b>SETTIMANA</b>	Illa <b>SETTIMANA</b>	IVa <b>SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI</b>	Risotto allo zafferano Frittata Carote* e piselli* Frutta fresca - pane	Pasta al pesto di basilico ** Mozzarella/primo sale (alternato) Cavolfiore Frutta fresca - pane	Pasta aurora Frittata Zucchine al vapore Frutta fresca - pane	Pasta al pesto di basilico ** Asiago DOP/GranaDOP (alternato) Zucchine* al vapore Frutta fresca - pane
<b>MARTEDI</b>	Quadrucci con pomodoro/brodo Crocchette legumi BIO Spinaci* Frutta fresca – pane	Pasta ragù* Fagiolini* Yogurt – pane	Vellutata di zucca con pastina Petto di pollo al forno Carote* al vapore Frutta fresca - pane integraleBIO	Pasta integrale BIO al ragù di legumi Fagiolini* Yogurt - pane
<b>MERCOLEDI</b>	Pasta ai formaggi Fagiolini* Yogurt – pane	Risotto alla parmigiana Frittata Pomodori Frutta fresca - pane	Pasta bianca Primo sale/ Grana DOP (alternato) Fagiolini* Frutta fresca - pane	Minestra di verdura con orzo Cotoletta *** Patate* al vapore Frutta fresca - pane
<b>GIOVEDI</b>	Risotto estivo Arrostito di lonza Zucchine al vapore Frutta fresca - pane integraleBIO	Pasta integrale BIO al ragù di legumi BIO Carote* al vapore Frutta fresca - pane	Pasta integrale BIO al pomodoro Crocchette legumi BIO Broccoli* Yogurt – pane	Riso al pomodoro Frittata Carote cotte* Frutta fresca - pane
<b>VENERDI</b>	Pasta integrale BIO al pomodoro Pesce *al forno impanato Broccoli Frutta fresca - pane	Passato* di verdura con pasta Pesce* impanato Patate Frutta fresca - pane	Risotto allo zafferano Pesce *al forno impanato Pomodori Frutta fresca - pane	Pasta al ragù di pesce spada* Pomodori Frutta fresca - pane

*\*il prodotto potrebbe essere surgelato \*\* il pesto di basilico non è prodotto in loco \*\*\* la cotoletta è prodotta in loco*

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.