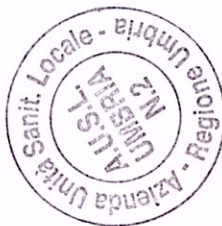


Prot. n. 129342 del 27/11/2013

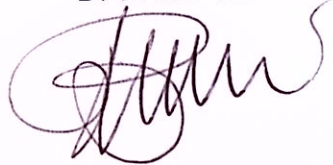
Comune di Montefalco
Area Amministrativa
c.a. dr.ssa Sandra Ansuini
Montefalco

Oggetto: menù asilo nido

In relazione a quanto presentato a mano dalla S.V. da parte del Comune di Montefalco in data 26/11/2013 questo Servizio, esaminata la documentazione relativa alla organizzazione del menù dell'asilo nido di Montefalco, esprime parere favorevole.
Si allega la documentazione relativa, timbrata da questo servizio.



Dr Bruno Minni



A handwritten signature in black ink.

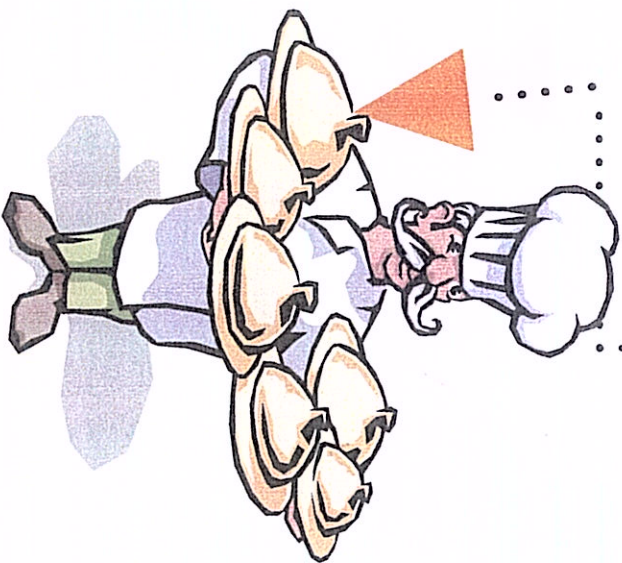
COMUNE DI MONTEFALCO

PROVINCIA DI PERUGIA

Prot. nr. 0014720 / A

del 03/12/2013 Class: 1

**COMUNE
DI
MONTEFALGO**



**MENU' ESTIVO
ASILO NIDO
12 - 36 MESI**



Il menu è a cura della dietista **D.ssa Simonetta Banconi**

COMUNE DI MONTEFALCO

**MENU' ESTIVO
ASILO NIDO
12 - 36 MESI**

**Prima
SETTIMANA**

Lunedì

- Lumache al sugo di piselli
- Caprese
- Pane integrale
- Banane/Mele

Martedì

- Farro in vegetale
- Scaloppine di maiale
- Patate prezzemolate
- Pane comune
- Pere/Albicocche

Mercoledì

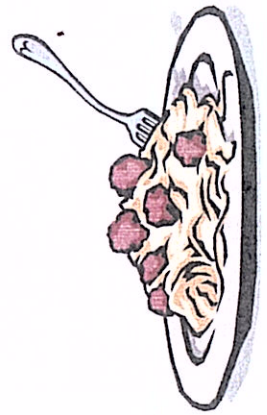
- Lasagne al forno
- Insalata mista
- Pane integrale
- Mele/Pesche

Giovedì

- Passato di legumi
- Roast-beef
- Spinaci
- Pane comune
- Banane/Kiwi

Venerdì

- Risotto alla parmigiana
- Merluzzo gratinato
- Fagiolini
- Pane comune
- Pere/Meloni



LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi

COMUNE DI MONTEFALCO

**Seconda
SETTIMANA**

**MENU' ESTIVO
ASILO NIDO
12 - 36 MESI**

Lunedì

- Risotto con zucchini
- Polpettone
- Pomodori
- Pane integrale
- Mele/Susine

Martedì

- Minestra di farro e fagioli
- Prosciutto cotto
- Bieta
- Pane comune
- Banane/Melone

Mercoledì

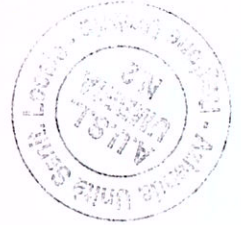
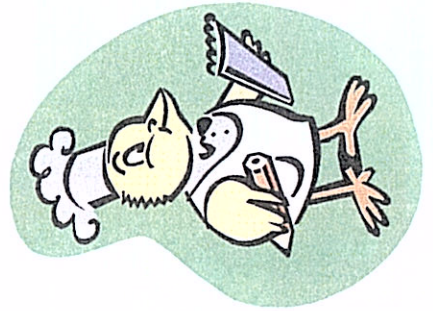
- Lumache al burro
- Pollo arrosto
- Fagiolini
- Pane integrale
- Pere/Mele

Giovedì

- Mezze penne al pomodoro
- Platessa panata
- Purea di patate
- Pane comune
- Mele/Albicocche

Venerdì

- Passato di verdure
- Stracchino
- Insalata con pomodori
- Pane comune
- Banane/Pesche



**LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi**

COMUNE DI MONTEFALCO

**MENU' ESTIVO
ASILO NIDO
12 - 36 MESI**

**Terza
SETTIMANA**

Lunedì

- Sedanini olio e parmigiano
- Petto di tacchino gratinato
- Fagiolini
- Pane integrale
- Pere/Kiwi

Giovedì

- Quadrucci con lenticchie
- Svizzere di maiale
- Zucchine al forno
- Pane comune
- Pere/Albicocche

Martedì

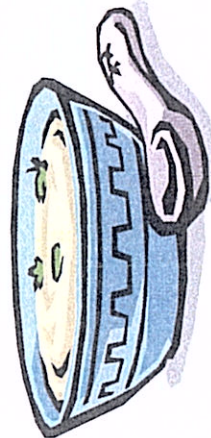
- Pasta in vegetale
- Spezzatino di manzo
- Patate lesse
- Pane comune
- Mele/Meloni

Venerdì

- Mezze penne al pomodoro
- Crocchette di pesce
- Carote lesse
- Pane comune
- Mele/Pesche

Mercoledì

- Risotto al ragù
- Insalata mista
- Pane integrale
- Banane/Susine



LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi

COMUNE DI MONTEFALCO

**MENU' ESTIVO
ASILO NIDO
12 - 36 MESI**

**Quarta
SETTIMANA**

Lunedì

- Mezze penne al pomodoro
- Platessa al limone
- Piselli all'olio
- Pane integrale
- Pere/Kiwi

Martedì

- Crema di verdure
- Fesa di tacchino arrosto
- Patate arrosto
- Pane comune
- Mele/Meloni

Mercoledì

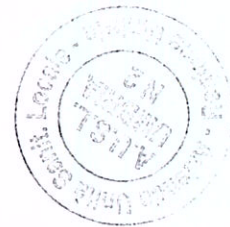
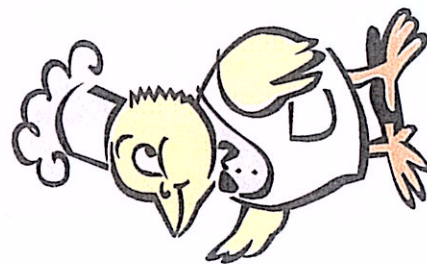
- Farfalle al burro
- Polpette al pomodoro
- Spinaci
- Pane integrale
- Banane/Susine

Giovedì

- Sedanini al pomodoro
- Prosciutto crudo
- Insalata con pomodori
- Pane comune
- Pere/Albicocche

Venerdì

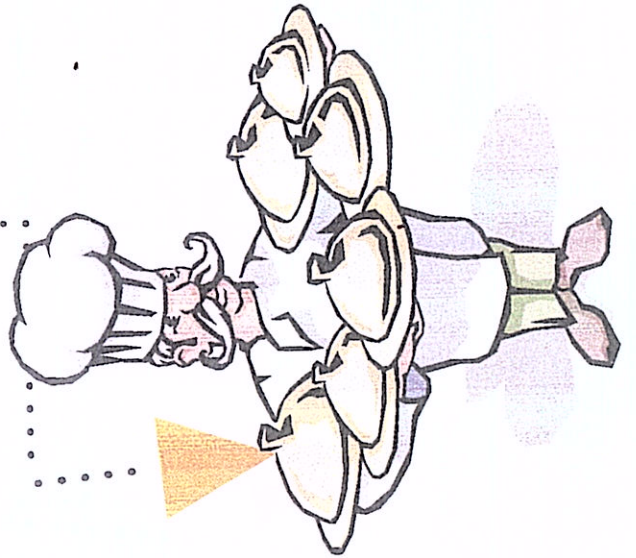
- Minestra di farro e lenticchie
- Uova sode
- Pomodori
- Pane comune
- Mele/Pesche



LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi

**COMUNE
DI
MONTEFALCO**

**MENU' INVERNALE
ASILO NIDO
12 - 36 MESI**



Il menu è a cura della dietista **D.ssa Simonetta Banconi**

**Prima
SETTIMANA**

**MENU' INVERNALE
ASILO NIDO
12 - 36 MESI**

Lunedì

- Mezze penne ai carciofi
- Polpette
- Insalata di cavoli
- Pane integrale
- Arance/Mandaranci

Giovedì

- Sedanini al burro
- Platessa panata
- Purea di patate
- Pane comune
- Banane/Arance

Martedì

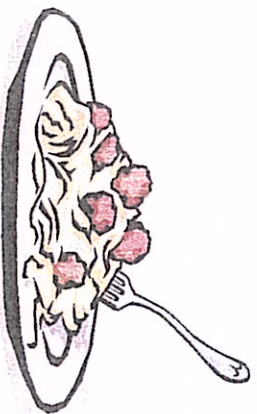
- Riso e lenticchie
- Spezzatino di maiale
- Fagiolini
- Pane comune
- Kiwi/Arance

Venerdì

- Pastina in vegetale
- Frittata
- Piselli all'olio
- Pane comune
- Mele/Mandaranci

Mercoledì

- Lasagne al forno
- Insalata mista
- Pane integrale
- Pere/Mandaranci



LA DIETISTA

D.ssa Simonetta Banconi

COMUNE DI MONTEFALCO

MENU' INVERNALE

ASILO NIDO

12 - 36 MESI

**Seconda
SETTIMANA**

Lunedì

- Risotto al burro
- Merluzzo alla livornese
- Carote lesse
- Pane integrale
- Arance/Mandaranci

Martedì

- Passato di verdure
- Bocconcini di pollo
- Patate lesse
- Pane comune
- Kiwi/Arance

Mercoledì

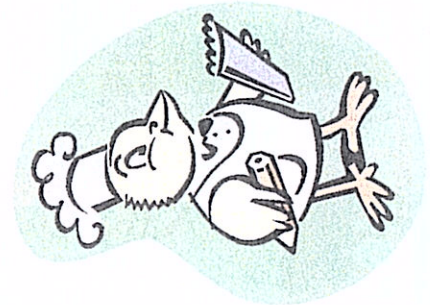
- Ravioli al pomodoro
- Insalata con finocchi
- Pane integrale
- Pere/Mandaranci

Giovedì

- Gnocchi sardi al pomodoro
- Arista di maiale
- Fagiolini
- Pane comune
- Banane/Arance

Venerdì

- Pasta e fagioli
- Robiola
- Insalata mista
- Pane comune
- Mele/Mandaranci



LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi

COMUNE DI MONTEFALCO

MENU' INVERNALE

ASILO NIDO

12 - 36 MESI

**Terza
SETTIMANA**

Lunedì

- Lumache al pomodoro
- Uova sode
- Insalata con carote
- Pane integrale
- Arance/Mandaranci

Giovedì

- Passato di legumi
- Cosci di pollo arrosto
- Spinaci
- Pane comune
- Banane/Arance

Martedì

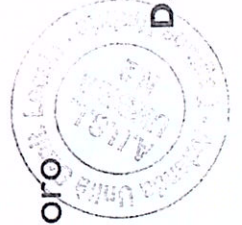
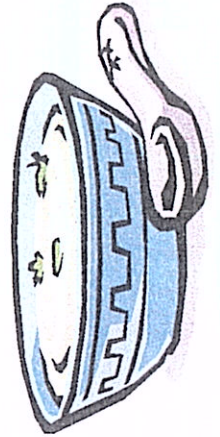
- Minestra di farro
- Fettina in pizzaiola
- Patate arrosto
- Pane comune
- Kiwi/Arance

Venerdì

- Sedanini al burro
- Crocchette di pesce
- Carote lesse
- Pane comune
- Mele/Mandaranci

Mercoledì

- Mezze penne al pomodoro
- Prosciutto crudo
- Insalata mista
- Pane integrale
- Pere/Mandaranci



LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi

COMUNE DI MONTEFALCO

MENU' INVERNALE

ASILO NIDO
12 - 36 MESI

Quarta SETTIMANA

Lunedì

- Sedanini con ricotta
- Prosciutto cotto
- Insalata
- Pane integrale
- Arance/Mandaranci

Giovedì

- Crema di verdure
- Hamburger di maiale
- Piselli all'olio
- Pane comune
- Banane/Arance

Martedì

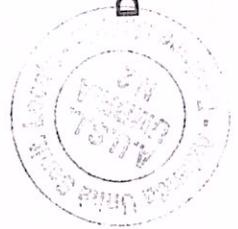
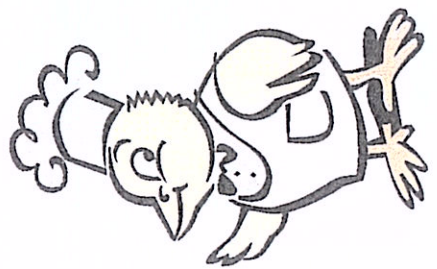
- Minestrone di verdure
- Polpettone
- Patate lesse
- Pane comune
- Kiwi/Arance

Venerdì

- Lumache al pomodoro
- Filetti di nasello al forno
- Spinaci
- Pane comune
- Mele/Mandaranci

Mercoledì

- Mezze penne al pomodoro
- Petto di tacchino panato
- Bieta
- Pane integrale
- Pere/Mandaranci



LA DIETISTA

D.ssa Simonetta Banconi

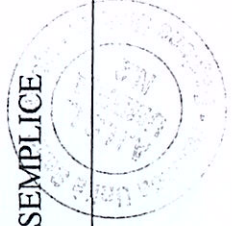
COMUNE DI MONTEFALCO

DIETA PERSONALIZZATA

MENU' ESTIVO ASILO NIDO

LATTE E DERIVATI

I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUN. PROSCIUTTO CRUDO	LUN. HAMBURGER DI MANZO	LUN. PASTA CON OLIO	-----
-----	MART. PROSCIUTTO CRUDO	-----	-----
MERC. TAGLIATELLE AL RAGU'	MERC. PASTA CON OLIO	-----	MERC. PASTA CON OLIO HAMBURGER AL POMODORO
-----	GIOV. PATATE LESSE	GIOV. HAMBURGER DI MAIALE	-----
VEN. RISO CON OLIO	VEN. PROSCIUTTO CRUDO	VEN. MERLUZZO SEMPLICE	-----



LA DIETISTA

COMUNE DI MONTEFALCO

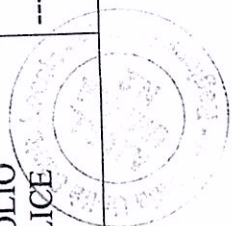
DIETA PERSONALIZZATA

MENU' INVERNALE ASILO NIDO

LATTE E DERIVATI

I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUN. HAMBURGER DI MANZO	LUN. RISO CON OLIO	-----	LUN. PASTA AL POMODORO PROSCIUTTO CRUDO
-----	-----	-----	MART. HAMBURGER DI MANZO
MERC. TAGLIATELLE AL RAGU'	MERC. PASTA AL POMODORO	-----	-----
GIOV. PASTA CON OLIO	-----	-----	-----
PATATE LESSE VEN. UOVA STRAPAZZATE	VEN. PROSCIUTTO CRUDO	VEN. PASTA CON OLIO MERLUZZO SEMPLICE	-----

LA DIETISTA



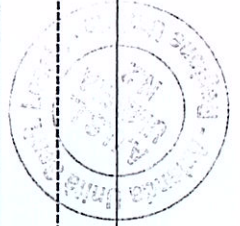
COMUNE DI MONTEFALCO

DIETA PERSONALIZZATA

MENU' INVERNALE INFANZIA - SECONDARIA DI 1° GRADO
E ASILO NIDO

CARNE DI MAIALE

I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
-----	-----	-----	LUN. FORMAGGIO
MART. SPEZZATINO DI MANZO	-----	-----	-----
-----	MERC. FORMAGGIO *	MERC. FORMAGGIO	-----
-----	GIOV. FETTINA DI MANZO	-----	GIOV. HAMBURGER DI MANZO
-----	-----	-----	-----



* SOLO INFANZIA E SECONDARIA

LA DIETISTA

COMUNE DI MONTEFALCO

DIETA PERSONALIZZATA

MENU' ESTIVO INFANZIA - SECONDARIA DI 1° GRADO
E ASILO NIDO

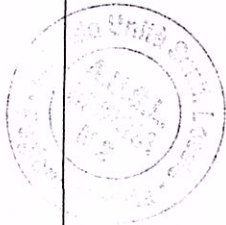
CARNE DI MAIALE

I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
-----	-----	-----	-----
MART. SCALOPPINA DI MANZO	MART. - FORMAGGIO	-----	-----
MERC. FORMAGGIO *	-----	-----	-----
-----	-----	GIOV. HAMBURGER DI MANZO	GIOV. FORMAGGIO
-----	-----	-----	-----

* SOLO INFANZIA E SECONDARIA



LA DIETISTA



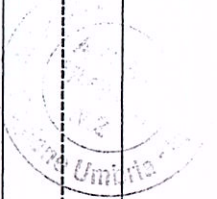
COMUNE DI MONTEFALCO

DIETA PERSONALIZZATA

MENU' ESTIVO ASILO NIDO

POMODORO

I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUN. PROSCIUTTO CRUDO	LUN. INSALATA	-----	LUN. PASTA CON OLIO
MART. VEGETALE SENZA POMODORO	MART. MINESTRA SENZA POMODORO	MART. VEGETALE SENZA POMODORO	MART. CREMA DI VERDURE SENZA POMODORO
MERC. PASTA CON OLIO INSALATA	-----	MERC. RISO CON OLIO INSALATA	MERC. POLPETTE SENZA POMODORO
GIOV. PASSATO SENZA POMODORO	GIOV. PASTA CON OLIO	GIOV. MINESTRA SENZA POMODORO	GIOV. PASTA CON OLIO INSALATA
-----	VEN. PASSATO SENZA POMODORO INSALATA	VEN. PASTA CON TONNO SENZA POMODORO	VEN. MINESTRA SENZA POMODORO INSALATA



COMUNE DI MONTEFALCO

DIETA PERSONALIZZATA

MENU' INVERNALE ASILO NIDO



POMODORO

I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
-----	LUN. MERLUZZO IN BIANCO	LUN. PASTA CON OLIO	LUN. PASTA CON RICOTTA SENZA POMODORO
MART. MINESTRA SENZA POMODORO	MART. PASSATO SENZA POMODORO	MART. MINESTRA SENZA POMODORO FETTINE SENZA POMODORO	MART. MINESTRA SENZA POMODORO
MERC. PASTA CON OLIO INSALATA	MERC. RAVIOLI CON OLIO	MERC. PASTA CON OLIO INSALATA	MERC. PASTA CON OLIO
-----	GIOV. PASTA CON OLIO	GIOV. PASSATO SENZA POMODORO	GIOV. CREMA DI VERDURE SENZA POMODORO
VEN. VEGETALE SENZA POMODORO	VEN. MINESTRA SENZA POMODORO INSALATA	-----	VEN. PASTA CON OLIO

LA DIETISTA

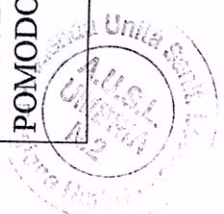
COMUNE DI MONTEFALCO

DIETA PERSONALIZZATA

MENU' INVERNALE ASILO NIDO

POMODORO

I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
-----	LUN. MERLUZZO IN BIANCO	LUN. PASTA CON OLIO	LUN. PASTA CON RICOTTA SENZA POMODORO
MART. MINESTRA SENZA POMODORO	MART. PASSATO SENZA POMODORO	MART. MINESTRA SENZA POMODORO	MART. MINESTRA SENZA POMODORO
MERC. PASTA CON OLIO INSALATA	MERC. RAVIOLI CON OLIO	FETTINE SENZA POMODORO MERC. PASTA CON OLIO	MERC. PASTA CON OLIO
-----	GIOV. PASTA CON OLIO	INSALATA GIOV. PASSATO SENZA POMODORO	GIOV. CREMA DI VERDURE SENZA POMODORO
VEN. VEGETALE SENZA POMODORO	VEN. MINESTRA SENZA POMODORO INSALATA	-----	VEN. PASTA CON OLIO



LA DIETISTA

COMUNE DI MONTEFALCO

DIETA PERSONALIZZATA

MENU' ESTIVO INFANZIA E SECONDARIA DI 1° GRADO



POMODORO

I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUN. PROSCIUTTO CRUDO	LUN. INSALATA	-----	LUN. PASTA CON OLIO
-----	MART. MINESTRA SENZA POMODORO	MART. PASTA CON OLIO	MART. CREMA DI VERDURE SENZA POMODORO
MERC. PASTA CON OLIO	-----	MERC. RISO CON OLIO	MERC. POLPETTE SENZA POMODORO
INSALATA	-----	INSALATA	GIOV. PASTA CON OLIO
GIOV. PASSATO SENZA POMODORO	GIOV. PASTA CON OLIO	GIOV. MINESTRA SENZA POMODORO	INSALATA
-----	VEN. PASTA CON OLIO	VEN. PASTA CON TONNO SENZA POMODORO	VEN. INSALATA
-----	INSALATA	INSALATA	INSALATA

LA DIETISTA

COMUNE DI MONTEFALCO

RAZIONI ALIMENTARI

**SCUOLA PRIMARIA/SECONDARIA DI 1° GRADO
E ASILO NIDO**

D.ssa Simonetta Banconi

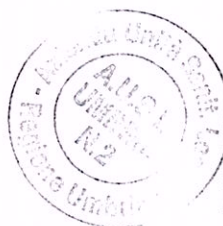
NOME RICETTA	U.M.	INFANZIA	SECONDARIA DI 1° GRADO ADULTI
<u>PASTA / RISO AL POMODORO</u>			
- pasta di semola/ riso	Gr.	60	80
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5
- pomodori pelati	Gr.	70	100
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.
<u>PASTA/RISO AL BURRO/OLIO</u>			
- pasta di semola/riso	Gr.	60	80
- parmigiano reggiano	Gr.	7	7
- burro/olio	Gr.	5	7
- sale	Gr.	q.b.	q.b.
<u>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</u>			
- riso	Gr.	60	80
- parmigiano reggiano	Gr.	7	7
- burro	Gr.	5	7
<u>RISO/PASTA CON VERDURE</u>			
- pasta di semola/riso	Gr.	60	80
- verdure	Gr.	30	50
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	7	7
- sale - odori vari	Gr.	q.b.	q.b.
<u>PASTA CON RICOTTA</u>			
- pasta di semola	Gr.	70	90
- ricotta di vacca	Gr.	20	30
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5
- pomodori pelati	Gr.	70	100
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5
- sale - odori vari	Gr.	q.b.	q.b.
<u>RISO AL RAGU'</u>			
- riso	Gr.	80	110
- macinato magro di vitello	Gr.	20	35
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.



<u>RAVIOLI AL POMODORO</u>			
- ravioli ricotta e spinaci	Gr.	100	140
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5
- pomodori pelati	Gr.	70	100
- sale - odori vari	Gr.	q.b.	q.b.
<u>LASAGNE AL FORNO</u>			
- pasta all'uovo fresca	Gr.	60	80
- parmigiano reggiano	Gr.	5	7
- pomodori pelati	Gr.	70	100
- macinato magro di vitellone	Gr.	20	25
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5
- mozzarella	Gr.	30	35
- besciamella	Gr.	20	30
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.
<u>PASTA/RISO E PISELLI</u>			
- pasta/riso	Gr.	60	80
- piselli	Gr.	30	50
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	7	7
- sale - odori vari	Gr.	q.b.	q.b.
<u>GNOCCHI AL POMODORO</u>			
- gnocchi di patate	Gr.	120	
- pomodori pelati	Gr.	70	100
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.
<u>PASTA AL PESTO</u>			
- pasta di semola	Gr.	60	80
- pesto fresco (basilico,prezzemolo,patate, parmigiano, fagiolini, pinoli, olio extra-vergine d'oliva)	Gr.	20	40
- sale	Gr.	q.b.	q.b.
<u>PASTA AL TONNO</u>			
- pasta di semola	Gr.	60	30
- tonno all'olio di oliva	Gr.	20	q.b.
- pomodori pelati	Gr.	70	
- oli extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.



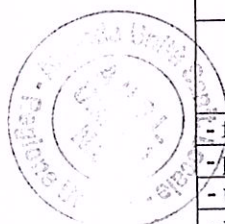
<u>FARRO/PASTA E LEGUMI</u>			
- pastina di semola/farro	Gr.	30	40
- legumi secchi (interi)	Gr.	20	30
- patate	Gr.	q.b.	q.b.
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.
- sale- odori vari	Gr.	q.b.	q.b.
<u>QUADRUCCI/RISO CON LENTICCHIE</u>			
- riso /quadrucci all'uovo	Gr.	30	40
- lenticchie secche	Gr.	20	30
- patate	Gr.	q.b.	q.b.
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	
<u>PASTINA/RISO/FARRO IN VEGETALE</u>			
- pastina di semola/riso/farro	Gr.	30	40
- verdure fresche	Gr.	50	70
- olio extra vergine d'oliva	Gr.	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.
<u>PASSATO DI VERDURE/MINESTRONE</u>			
- pastina di semola	Gr.	20	30
- verdure fresche	Gr.	70	90
- olio extra vergine d'oliva	Gr.	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.
<u>CREMA DI VERDURE</u>			
- ortaggi freschi (senza legumi)	Gr.	150	200
- olio extra vergine di oliva	Gr.	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5
- sale - odori vari	Gr.	q.b.	q.b.
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.



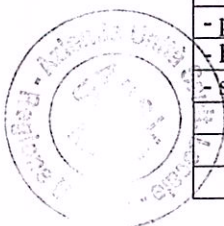
<u>MINESTRA DI FARRO</u>			
- farro	Gr.	30	50
- patate e carote	Gr.	15	25
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5
- olio extra vergine di oliva	Gr.	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.
<u>POLPETTONE/ POLPETTE</u>			
- macinato magro di vitellone	Gr.	50	70
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5
- latte p.s. U.H.T.	Gr.	15	20
- uova pastorizzate	Gr.	15	15
- olio extra vergine di oliva	Gr.	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.
<u>SVIZZERE DI MAIALE</u>			
-macinato magro di maiale	Gr.	80	100
- mollica di pane	Gr.	q.b.	q.b.
- latte	Gr.	q.b.	q.b.
- parmigiano reggiano	Gr.	3	3
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5
- sale-odori vari	Gr.	q.b.	q.b.
<u>HAMBURGER DI MAIALE</u>			
- macinato magro di maiale	Gr.	80	100
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.
<u>TACCHINO – MAIALE VITELLONE - POLLO</u>			
- carne magra	Gr.	80	100
- olio extra- vergine d'oliva	Gr.	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.
<u>FETTINA IN PIZZAIOLA</u>			
- fettina di vitellone	Gr.	80	100
- olio extra- vergine d'oliva	Gr.	5	5
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.
<u>PETTO DI TACCHINO PANATO</u>			
- petto di tacchino	Gr.	60	80
- pane grattugiato	Gr.	15	15
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5



- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.
<u>SCALOPPINE DI MAIALE</u>			
- fettina di maiale	Gr.	80	100
- farina	Gr.	q.b.	q.b.
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5
- sale-odori vari	Gr.	q.b.	q.b.
<u>POLLO ARROSTO</u>			
- pollo (peso con osso)	Gr.	120	230
- olio extra – vergine d'oliva	Gr.	5	5
- sale- odori vari	Gr.	q.b.	q.b.
<u>MERLUZZO ALLA LIVORNESE</u>			
- filetti di merluzzo surgelato	Gr.	70	90
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5
- pomodori pelati	Gr.	70	100
- olive nere snocciolate	Gr.	10	20
- sale-odori vari	Gr.	q.b.	q.b.
<u>SOGLIOLA/PLATESSA ALLA MUGNAIA O AL LIMONE</u>			
- sogliola/platessa surgelata	Gr.	80	100
- farina	Gr.	q.b.	q.b.
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5
- limone	Gr.	q.b.	q.b.
- sale-odori vari	Gr.	q.b.	q.b.
<u>PLATESSA/MERLUZZO/ NASELLO PANATI/GRATINATI</u>			
- filetti di platessa surgelato	Gr.	70	90
- pane grattugiato	Gr.	15	15
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.
<u>CROCCHETTE DI PESCE</u>			
- filetti di merluzzo surgelati	Gr.	60	80
-/patate	Gr.	q.b.	q.b.
- uova	Gr.	15	15
- pane grattugiato	Gr.	q.b.	q.b.
- olio extra vergine d'oliva	Gr.	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5
- latte p.s.	Gr.	q.b.	q.b.
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.



<u>BASTONCINI DI MERLUZZO</u>			
- bastoncini di merluzzo	n.	3	4
- olio extra- vergine d'oliva	Gr.	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.
<u>FRITTATA</u>			
- uova fresche o pastorizzate	Gr.	60	90
- latte p.s. U.H.T.	Gr.	q.b.	q.b.
- olio extra vergine d'oliva	Gr.	5	5
<u>UOVA SODE</u>			
- uova fresche	N.	1	2
- olio extra vergine di oliva	Gr.	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.
<u>FORMAGGI</u>			
- robiola	Gr.	50	80
- stracchino	Gr.	50	80
- caciotta	Gr.	50	80
- mozzarella	Gr.	50	80
<u>PROSCIUTTO</u>			
- prosciutto cotto	Gr.	40	60
- prosciutto crudo	Gr.	40	60
<u>VERDURA COTTA</u>			
- tutti i tipi di verdura	Gr.	120	150
- olio extra- vergine d'oliva	Gr.	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.
<u>PUREA DI PATATE</u>			
- patate fresche	Gr.	100	150
- burro	Gr.	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5
- latte p.s. U.H.T.	Gr.	q.b.	q.b.
- sale	Gr.	q.b.	q.b.



<u>PATATE ARROSTO/LESSE</u>			
- patate	Gr.	100	150
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5
- sale-dori vari	Gr.	q.b.	q.b.
<u>VERDURA CRUDA</u>			
- tutti i tipi di verdura	Gr.	80	120
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.
<u>PISELLI ALL'OLIO</u>			
- piselli freschi o surgelati	Gr.	60	100
- olio extra- vergine d'oliva	Gr.	5	5
- sale- odori vari	Gr.	q.b.	q.b.
<u>PANE</u>			
- pane comune o integrale	Gr.	50	70
<u>FRUTTA</u>			
- frutta fresca di stagione	Gr.	120	180



Razioni alimentari Asilo Nido

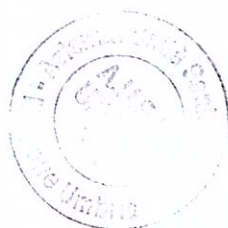
Cereali e legumi	U.M	Bambini 1-3 anni
Pane comune o integrale	Gr.	40
Pasta o riso	Gr.	50
Pastina o riso per minestre	Gr.	30
Lasagne	Gr.	40
Legumi freschi/secchi	Gr.	45/15
Patate	Gr.	70
Farina tipo 0 o 00	Gr.	q.b.
Farina di mais	Gr.	70
Pane grattugiato	Gr.	15
Farro sgranato	Gr.	30

Carni:		
Agnello(coscio senz'osso)	Gr.	60
Maiale (magro)	Gr.	60
Vitello (magro)	Gr.	60
Macinato per polpette	Gr.	50
Macinato magro per ragù	Gr.	20
Pollo o Tacchino (petto)	Gr.	60
Pollo o tacchino (con osso)	Gr.	90
Coniglio(con osso)	Gr.	90

Pesce		
Filetti	Gr.	90
Polpette di pesce	Gr.	60
Tonno all'olio d'oliva	Gr.	20

Uova		
Frittata/Omelette	N.	1
Uova per tortini/polpette/ecc.	Gr.	15

Formaggi		
Stracchino,Robiola,	Gr.	40
Mozzarella, Caciotta fresca	Gr.	40
Ricotta per tortini	Gr.	20



Razioni alimentari Asilo Nido

Cereali e legumi	U.M	Bambini 1-3 anni
Pane comune o integrale	Gr.	40
Pasta o riso	Gr.	50
Pastina o riso per minestre	Gr.	30
Lasagne	Gr.	40
Legumi freschi/secchi	Gr.	45/15
Patate	Gr.	70
Farina tipo 0 o 00	Gr.	q.b.
Farina di mais	Gr.	70
Pane grattugiato	Gr.	15
Farro sgranato	Gr.	30

Carni:		
Agnello(coscio senz'osso)	Gr.	60
Maiale (magro)	Gr.	60
Vitello (magro)	Gr.	60
Macinato per polpette	Gr.	50
Macinato magro per ragù	Gr.	20
Pollo o Tacchino (petto)	Gr.	60
Pollo o tacchino (con osso)	Gr.	90
Coniglio(con osso)	Gr.	90

Pesce		
Filetti	Gr.	90
Polpette di pesce	Gr.	60
Tonno all'olio d'oliva	Gr.	20

Uova		
Frittata/Omelette	N.	1
Uova per tortini/polpette/ecc.	Gr.	15

Formaggi		
Stracchino,Robiola,	Gr.	40
Mozzarella, Caciotta fresca	Gr.	40
Ricotta per tortini	Gr.	20



Prosciutto		
Crudo/Cotto magro	Gr.	40
Prosciutto per sfornato/ecc.	Gr.	10

Ortaggi		
Verdura cotta	Gr.	100
Verdure per vegetale/ecc.	Gr.	100
Verdura cruda	Gr.	70

Frutta fresca di stagione	Gr.	150
---------------------------	-----	-----

Condimenti e varie :		
Parmigiano reggiano	Gr.	5
Burro	Gr.	5
Pomodori pelati per salse/ecc.	Gr.	70
Olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5

Spuntino:		
Latte p.s. UHT e biscotti secchi o prima infanzia	Gr.	100 e 30
Frutta fresca di stagione (in pezzi, frullata, spremuta)	Gr.	80
Pane e marmellata/miele/olio/pomodoro	Gr.	30
Yogurt	Gr.	120
Pizza	Gr.	40



AVVERTENZE :

- I pesi indicati sono da considerarsi al crudo e al netto degli eventuali scarti.
- Gli odori o aromi (prezzemolo, salvia basilico, sedano, cipolla, aglio, rosmarino, ecc.) anche se non citati, vanno utilizzati per la preparazione del cibo a seconda delle necessità.
- Una volta al mese è consentita la sostituzione di un primo piatto con pizza al pomodoro.
- Per la confezione delle paste ripiene (lasagne) si richiede un ripieno semplice, senza spezie con carne magra di vitello.
- Per la confezione dei ravioli si richiede un ripieno semplice, senza spezie con ricotta e spinaci.
- E' vietato introdurre alimenti, derrate, ingredienti vari di cui non si conosce la provenienza.

D.ssa Simonetta Banconi