

**COMUNE DI COLLE DI VAL D'ELSA – AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI - REFEZIONE SCOLASTICA 2020-2021
ASILO NIDO (12-36 mesi)**

TABELLE DIETETICHE – MENU - AUTUNNO INVERNO. DI NORMA ADOTTATO NEI MESI DA NOVEMBRE A MARZO

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
LUNEDI'	Crema di carote con crostini di pane/pastina Frittata con verdure Verdure cotte	Risotto con cavolo verza Prosciutto cotto Alta Qualità Nazionale Fagiolini	Pasta al pomodoro Filetti di Platessa gratinata Pisellini alla salvia	Ravioli di spinaci e ricotta Prosciutto cotto Alta Qualità Nazionale Finocchi gratinati
MARTEDI' COMUNE DI	Pasta all'olio Arista al forno Pisellini alla salvia	Pastina in brodo di verdure Polpettine di ceci e verdure al forno Verdure cotte	Passato di ceci e zucca gialla con pasta/riso Petto di pollo BIO alla pizzaiola Carotine cotte	Pasta al sugo di carote e cipolla Polpettine di merluzzo Spinaci
MERCOLEDI'	Passato di verdure con pasta Pollo arrosto Patate	Passato di fagioli e lenticchie con pasta/riso Petto di tacchino arrosto Carotine cotte	Vellutata di cavolfiore con pasta/riso Polpettine di carne (da bovino Toscano/Toscano) Verdure cotte	Polenta Spezzatino di tacchino Carotine cotte
GIOVEDI'	Pasta al ragù (da bovino Toscano/Toscano) Polpettine di spinaci e ricotta	Pasta all'olio Filetti di Platessa mugnaia Broccoletti	Risotto alla zucca gialla Formaggio Fagiolini	Pasta al pomodoro Petto di pollo al limone Cavolfiore
VENERDI'	Riso al pomodoro Filetti di Platessa gratinata Carote olio e prezzemolo	Pasta al pomodoro Scagliette di Grana Padano Spinaci olio e limone	Pasta all'olio Frittata con verdure Verdure cotte	Passato di verdure con riso/pasta Pizza margherita (da impasto BIO)

TABELLE DIETETICHE – MENU - PRIMAVERA ESTATE. DI NORMA ADOTTATO NEI MESI DA APRILE A OTTOBRE

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
LUNEDI'	Ravioli di spinaci e ricotta Filetti di Platessa gratinati Zucchini al pomodoro	Crema di carote con pasta/riso Petto di pollo gratinato Verdure cotte	Pizza al pomodoro Prosciutto cotto Alta Qualità Nazionale Carotine cotte	Pasta alla pizzaiola Frittata con verdure Insalatina di pomodori
MARTEDI'	Vellutata di piselli con riso Polpettine di verdure Insalatina di pomodori	Pasta all'olio Filetti di Platessa alla mugnaia Zucchine trifolate	Passato di verdure con pasta Polpettine di carne (da bovino Toscano/Toscano) Insalatina di pomodori	Passato di verdura con pasta/riso Petto di tacchino al forno Patate al prezzemolo
MERCOLEDI'	Pasta pomodoro fresco Pollo arrosto Carotine cotte	Pasta al pomodoro fresco Uova sode/frittata con verdure Carotine cotte	Pasta al pomodoro fresco Formaggio Bietola olio e limone	Crema di porri e zucchine con pasta Filetti di Platessa al forno Fagiolini
GIOVEDI'	Passato di verdure con pasta/crostini di pane Polpettine di carne (da bovino Toscano/Toscano) Patate al prezzemolo	Risotto alle zucchine Bocconcini di tacchino Fagiolini	Riso dell'orto Pollo arrosto Insalatina di patate, pomodori e basilico	Risotto alla parmigiana Arista al forno Insalatina di pomodori
VENERDI'	Pasta al sugo di carote e cipolla Scagliette di Grana Padano Insalatina di pomodori	Pasta olio e basilico Polpettine di ceci e verdure al forno Insalatina di pomodori	Pasta all'olio Polpettine di merluzzo Zucchine olio e basilico	Pasta al pomodoro Polpettine di spinaci e ricotta

NOTE AL MENU': Frutta (allo spuntino) e verdura fresca da agricoltura BIO, pane toscano DOP, carne certificata da bovini e suini nati, allevati e macellati in Toscana, carni avicunicole esclusivamente nazionali. Si utilizza per condire Olio extra vergine d'oliva. Il menù è consultabile sul sito internet dell'Azienda: www.asocollevaldelsa.it