

## MENU' ESTIVO NIDI D'INFANZIA COMUNE DI PAVIA – A.S. 2009/2010

Lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
3/5-31/5-28/6-26/7 Pennette al sugo di zucchine Frittata * con ricotta e grana (parmigiano reggiano) Carote julienne Pane e frutta fresca <b><u>Banana</u></b>	4/5-1/6-29/6-27/7 Passato di verdura con riso Polpettine di manzo al forno Fagiolini (°) Pane e frutta fresca <b><u>Latte fresco e biscotti</u></b>	7/4-5/5-30/6-28/7 Gnocchetti di patate (pastina) al pomodoro * Mozzarella e primosale Pomodori in insalata (erbette) Pane e Frutta fresca <b><u>Torta allo yogurt</u></b>	8/4-6/5-3/6-1/7-29/7 Maccheroncini al pesto fresco Fesa di tacchino al forno Ratatuia Pane e Frutta fresca <b><u>Pizza margherita</u></b>	9/4-7/5-4/6-2/7-30/7 Risotto zafferano e piselli * (riso all'olio e parmigiano) Filetto di merluzzo/halibut al forno (°) Zucchine fresche Pane e Frutta fresca <b><u>Yogurt alla frutta</u></b>
12/4-10/5-7/6-5/7 Crema di piselli *(°) e patate Frittata Carote e fagiolini (°) Pane e Frutta fresca <b><u>Gelato</u></b>	13/4-11/5-8/6-6/7 Pasta agli aromi Lonza al latte Spinaci (°) Pane e Frutta fresca <b><u>Banana</u></b>	14/4-12/5-9/6-7/7 Pasta pomodoro e basilico Crocchette di asiago e ricotta Pomodori * Pane e Frutta fresca <b><u>Succo e crackers</u></b>	15/4-13/5-10/6-8/7 Risotto con zucchine Cuori di nasello/halibut (°) al pomodoro* Lattuga Pane e Frutta fresca <b><u>Latte fresco e biscotti</u></b>	16/4-14/5-11/6-9/7 Pasta al sugo di melanzane * Bocconcini di pollo al limone Zucchine fresche Pane e Frutta fresca <b><u>Yogurt alla frutta</u></b>
19/4-17/5-14/6-12/7 Minestrina primavera Polpettine di manzo con verdure e patate Pane e Frutta fresca <b><u>Banana</u></b>	20/4-18/5-15/6-13/7 Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo/halibut al forno(°) Fagiolini (°) Pane – Frutta fresca <b><u>Latte fresco e biscotti</u></b>	21/4-19/5-16/6-14/7 Pasta al ragu' Mozzarella e grana padano (parmigiano reggiano) Pomodori * e novella Pane e Frutta fresca <b><u>Torta alle mele</u></b>	22/4-20/5-17/6-15/ Passato di verdura con orzo Scaloppine di tacchino al limone Patate al forno Pane e Frutta fresca <b><u>Pizza margherita</u></b>	23/4-21/5-18/6-16/7 Pasta pomodoro* e verdure Polpettine di uova*, patate e spinaci (°) Carote crude Pane e Frutta fresca <b><u>Yogurt alla frutta</u></b>
26/4-24/5-21/6-19/7 Risotto al pomodoro* Asiago e primosale Erbette gratinate (°) Pane e Frutta fresca <b><u>Succo e grissini</u></b>	27/4-25/5-22/6-20/7 Passato di legumi * (solo ortaggi) con crostini Polpettine di lonza Zucchine trifolate Pane e Frutta fresca <b><u>Gelato</u></b>	28/4-26/5-23/6-21/7 Maccheroncini all'olio e grana (parmigiano reggiano) Tortino di uova*, ricotta e verdure Insalata di pomodori Pane e Frutta fresca <b><u>Banana</u></b>	29/4-27/5-24/6-22/7 Risotto alla parmigiana Filettino di pollo con verdure miste julienne Pane e Frutta fresca <b><u>Latte fresco e biscotti</u></b>	30/4-28/5-25/6-23/7 Pasta al sugo di verdure Polpettine di nasello / halibut (°) Insalata di carote e mais Pane e Frutta fresca <b><u>Yogurt alla frutta</u></b>

**PRODOTTI BIOLOGICI PREVISTI IN MENU':** frutta fresca (3 volte/sett.),verdura (2 volte/sett.),legumi secchi ,yogurt,ricotta,latte fresco pastorizzato,uova,polpa e passata di pomodoro,olio extravergine d'oliva,aceto.

\* Alimenti da introdurre gradualmente, ponendo attenzione alle indicazioni della mamma e del pediatra. In parentesi l'eventuale sostituzione.

(°): prodotto surgelato

Per il Comune di Pavia  
L'Economo  
**Dott.ssa Claudia Gallorini**

La tecnologa alimentare  
**Dott.ssa Francesca Biffi**

Per la ditta Serenissima Ristorazione S.p.A.  
Il Direttore del centro di cottura  
**Stefano Cuppini**

