

TABELLA INVERNALE NIDO					
SETTIMANE	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'
28 ottobre-31 ottobre 07-10 gennaio 05-07 marzo	Minestra riso e patate Frittata Insalata 	Pasta alle verdure Pesce panato al forno Erbe 	Minestra di cereali Polpette di cannellini Carote 	Pasta al pomodoro Crocchette di ricotta Fagiolini 	Lasagne al ragù di carne Zucchine 
<b>MERENDA</b>	<b>VERDE</b>	<b>ROSSA</b>	<b>ROSSA</b>	<b>GIALLA</b>	<b>BLU</b>
04-08 novembre 13-17 gennaio 10-14 marzo	Pasta integrale olio EVO Piselli alla pizzaiola Cavolfiore 	Passato di verdura con crostini Crocchette di uovo Spinaci 	Polenta Pollo alla cacciatora Verdure cotte 	Pizza Margherita Fagiolini 	Pasta al ragù di verdure Sogliola al forno Insalata 
<b>MERENDA</b>	<b>GIALLA</b>	<b>VERDE</b>	<b>BLU</b>	<b>ROSSA</b>	<b>ROSSA</b>
12-15 novembre 20-24 gennaio 17-21 marzo	Chicche al pomodoro Rollè di frittata Insalata 	Risotto alla parmigiana Ceci alla pizzaiola Carote 	Passato di verdura con orzo Arrostato di tacchino Patate in insalata 	Gnocchi alla romana Formaggio Primo sale Fagiolini 	Pasta integrale olio EVO Involtini di pesce Spinaci 
<b>MERENDA</b>	<b>VERDE</b>	<b>GIALLA</b>	<b>BLU</b>	<b>ROSSA</b>	<b>ROSSA</b>
18-22 novembre 27-31 gennaio 24-28 marzo	Zuppa di polenta Lenticchie al rosmarino Carote 	Risotto agli spinaci Pesce gratinato Fagiolini 	Pasta al pesto Spezzatino di pollo Verdure di stagione 	Pizza Fagiolini 	Pasta ai broccoli Crocchette di uovo Insalata 
<b>MERENDA</b>	<b>GIALLA</b>	<b>ROSSA</b>	<b>BLU</b>	<b>ROSSA</b>	<b>VERDE</b>
25-29 novembre 03-07 febbraio	Risotto allo zafferano Frittata di verdure Insalata 	Pasta al sugo di pesce Carote 	Polenta Brasato Verdure cotte 	Pasta integrale olio EVO Crocchette di ricotta Fagiolini 	Zuppa di cereali e legumi con crostini Zucchine 
<b>MERENDA</b>	<b>VERDE</b>	<b>ROSSA</b>	<b>BLU</b>	<b>ROSSA</b>	<b>GIALLA</b>
02-06 dicembre 10-14 febbraio	Passato di verdura Rollè di frittata Verdura di stagione 	Cerealotto al pomodoro Piselli in umido Carote 	Pasta allo zafferano Sogliola dorata Verdure gratinate 	Pizza Fagiolini 	Lasagne al ragù di carne Verdure di stagione 
<b>MERENDA</b>	<b>VERDE</b>	<b>GIALLA</b>	<b>ROSSA</b>	<b>ROSSA</b>	<b>BLU</b>
09-13 dicembre 17-21 febbraio Green Food Week	Risotto zucca e carote Frittata rustica Insalata 	Passato di verdura Crocchette di lenticchie Patate al forno 	Pasta alla crema di broccoli Petto di tacchino al limone Zucchine 	Orzotto e farro allo zafferano Pesce al forno Carote 	Gnocchi alla romana Formaggio Asiago Verdure di stagione 
<b>MERENDA</b>	<b>VERDE</b>	<b>GIALLA</b>	<b>BLU</b>	<b>ROSSA</b>	<b>ROSSA</b>
16-20 dicembre 24-28 febbraio	Minestra riso e patate Omelette aromatica Zucchine 	Lasagne al ragù di legumi e verdure Cavolfiore 	Polenta Pollo alla cacciatora Verdure di stagione 	Pizza Fagiolini 	Pasta integrale al pomodoro Insalata tiepida di merluzzo, verdure 
<b>MERENDA</b>	<b>VERDE</b>	<b>GIALLA</b>	<b>BLU</b>	<b>ROSSA</b>	<b>ROSSA</b>

\*Ad ogni menù viene servito il pane nella percentuale 50% integrale e 50% normale  
\*Le preparazioni degli impasti di pizza e piadina sono a cura completa della cucina della scuola

MENU' SPECIALI
Mercoledì 31 ottobre <b>PUMPKIN PARTY</b> Risotto alla zucca Minisoufflè alla zucca e formaggio
Mercoledì 13 novembre <b>KINDESS PARTY</b> Cuor di piadina integrale hummus di cannellini e curcuma Cuor di biscotto
Venerdì 20 dicembre <b>FESTA DI SOLSTIZIO (inverno)</b> Tortellini di carne in brodo Crocchette "duchessa" di patate e cavolfiore Pandoro
<b>GREEN FOOD WEEK</b> Dal 17 al 21 febbraio
Giovedì 27 febbraio <b>GREEN CARNIVAL</b> Pizza Arlecchino Coriandoli di verdure Chiacchiere
Giovedì 20 marzo <b>FESTA DI EQUINOZIO (primavera)</b> Minestra di piselli, asparagi e fave Frittata agli agretti Macedonia di Primavera

LE MERENDE
<b>ROSSA</b> Latte intero, confettura extra, fette biscottate
<b>VERDE</b> Yogurt naturale/ricotta, frutta di stagione
<b>GIALLA</b> Frutta di stagione, biscotti secchi
<b>BLU</b> Yogurt naturale, frutta di stagione, fette biscottate/galette