

Menù nido d'infanzia ( 1 - 3 anni ) Comune di Urbino - Aggiornato nel mese di marzo 2018 -

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
Pranzo LUNEDÌ	Passatelli in brodo vegetale Tris vegetale (es: cavolfiore-carote-piselli) verdura cruda di stagione  <i>pane</i> <i>frutta fresca di stagione</i>	Passato di verdure con cous cous fettina in pizzaiola ( o pasticcata) purea di patate  <i>pane</i> <i>frutta fresca di stagione</i>	Crema di zucca con miglio o zuppa di miglio Fettina Patate lesse  <i>pane</i> <i>frutta fresca di stagione</i>	Pasta e patate Pesce ( es: filetti di sogliola e patate- bocconcini di merluzzo e pomodori con patate) Verdura cruda di stagione  <i>pane</i> <i>frutta fresca di stagione</i>	Passato di verdura con crostini di pane integrale Pesce (es:nasello all'arancia – rosette di merluzzo al forno-sogliola alla fiorentina- merluzzo ai porri e latte verdura di stagione gratinata al forno (es: teglia di zucchini e pomodori, cavolfiori gratinati, spinaci gratinati <i>pane e frutta fresca di stagione</i>
Pranzo MARTEDÌ	Pasta con sugo vegetale (es: pasta alla crema di zucchini e porri - pasta con zucchini- pasta con zucchini e basilico – pasta con crema di porri) Pesce (es: filetti di persico al pomodoro – merluzzo nascosto con verdura – filetto di persico a vapore verdura cruda di stagione <i>pane</i> <i>frutta fresca di stagione</i>	Pasta al pomodoro Pesce arrosto (es. filetti di merluzzo al forno con pomodorini – filetti di sogliola dorati – pesce al forno- sogliole nido di rondine-filetti di pesce impanato al forno-pesce gratinato)  verdura cruda di stagione <i>pane e frutta fresca di stagione</i>	Pasta rosè  Pesce (riccioli di sogliola-merluzzo pasticciato –merluzzo al piatto  verdura cruda di stagione  <i>pane</i> <i>frutta fresca di stagione</i>	pasta al pomodoro  Polpettine di carne con pomodoro o in bianco  Verdura cotta di stagione  <i>pane</i> <i>frutta fresca di stagione</i>	Minestra di legumi ( es: minestra di lenticchie- minestra di ceci-minestrina toscana)  Torta di spinaci e ricotta o polpettine di ricotta e spinaci  Verdura cotta di stagione  <i>frutta fresca di stagione</i>
Pranzo MERCOLEDÌ	Pizza pomodoro e mozzarella Verdura cotta di stagione  <i>frutta fresca di stagione</i>	Minestrina con orzo perlato Polpettone (polpettone di tacchino e bietole- fesa di tacchino ripiena) Verdura cotta di stagione  <i>pane</i> <i>frutta fresca di stagione</i>	Crema di legumi con farro**o zuppa di farro e borlotti crocchette di miglio** verdura cotta di stagione <i>pane e frutta fresca di stagione</i> **Variante periodo estivo: maccheroncini alle lenticchie + verdura cotta di stagione	Passato di verdure e legumi con pasta  Formaggio  Verdura cruda di stagione  <i>pane</i> <i>frutta fresca di stagione</i>	Gnocchi di semolino Prosciutto cotto Verdura cruda di stagione  <i>pane</i> <i>frutta fresca di stagione</i>
Pranzo GIOVEDÌ	Risotto con verdure (es: risotto con: zucca gialla, porri, carote,con zucchini- alla lattuga)  Petto di pollo o tacchino: al tegame, al latte, allo yogurt, in crema di lattuga bocconcini di tacchino - spezzatino di tacchino con zucchini – fesa di tacchino al latte) Verdura cruda di stagione <i>pane</i> <i>frutta fresca di stagione</i>	Pasta con salsa di verdure (es. salsa di spinaci e ricotta- pasta bietola spinaci e ricotta)  Frittata (Tris di frittata con verdure) Verdura cruda di stagione <i>pane</i> <i>frutta fresca di stagione</i>	pasta al sugo di verdure** (es. orecchiette con broccoletti-pasta al cavolfiore- pasta con rucola e pomodorini-pasta con ricotta e zucchini) arrosto di vitellone verdura cruda di stagione  <i>pane</i> <i>frutta fresca di stagione</i>	Lasagne con ragù e besciamella Verdura cruda di stagione <i>Pane e frutta fresca di stagione</i>  Pasta al ragù di carne Formaggio Verdura cruda di stagione <i>Pane frutta fresca di stagione</i>  Lasagne con verdure Prosciutto cotto Verdura cruda di stagione <i>Pane e frutta fresca di stagione</i>	Brodo vegetale con pastina  Coniglio disossato al forno  Patate arrosto  <i>pane</i> <i>frutta fresca di stagione</i>
Pranzo VENERDÌ	Pastina in brodo di pesce Pesce (es. pesce lesso-crocchette di pesce, crocchette di pesce con spinaci, hamburger di pesce)  Verdura cotta di stagione  <i>pane</i> <i>frutta fresca di stagione</i>	Crema di verdure con pastina ( es. crema di zucchini-crema di carote con pastina-crema di verdure-minestra verde) pesce (polpettone di pesce con verdure) verdura gratinata al forno (es: teglia di zucchini e pomodori cavolfiori gratinati- spinaci gratinati) <i>pane</i> <i>frutta fresca di stagione</i>	Pastina in brodo di pesce Pesce ( es: nasello in tortiera o pesce lesso con olio e limone) Verdura gratinata al forno (es: teglia di zucchini e pomodori, cavolfiori gratinati, spinaci gratinati)  <i>pane</i> <i>frutta fresca di stagione</i>	Pasta con sugo di verdure ( farfalline con pomodorini ciliegini e ricotta pasta con zucca gialla) Pesce ( es, pesce lesso-sformato di platessa con verdure) Verdura cruda di stagione  <i>pane</i> <i>frutta fresca di stagione</i>	Risotto alla parmigiana  Polpettine di pesce  Verdura cotta di stagione  <i>pane</i> <i>frutta fresca di stagione</i>
Pranzo SABATO	Pasta con sugo di verdure ( es. pasta all'ortolana)  Scaloppine al latte e limone  Verdura cotta di stagione <i>pane</i> <i>frutta fresca di stagione</i>	Risotto con verdure ( es: risotto primavera, all'ortolana o con bietole) Prosciutto cotto Carote lesse <i>pane</i> <i>frutta fresca di stagione</i>	Risotto con verdure di stagione Petto di pollo o tacchino al forno (es. petto di pollo alla salvia-petto di tacchino al forno-pollo o tacchino al forno-scaloppe di tacchino al limone e prezzemolo) Verdura cotta di stagione <i>pane e frutta fresca di stagione</i>	Crema di verdure con orzo o riso (es. crema di zucca con orzo, crema di carote con riso) Petto di pollo (cubetti di petto di pollo al forno gratinati) Verdura cotta di stagione <i>pane</i> <i>frutta fresca di stagione</i>	Pasta all'ortolana al forno  frittata  Verdura cruda di stagione  <i>pane</i> <i>frutta fresca di stagione</i>

REGIONE MARCHE A.S.U.R.  
DIPARTIMENTO DI AREA VASTA N.1  
SERVIZIO IGIENE E PREVENZIONE  
E DELLA NUTRIZIONE  
ALIMENTARE  
Dott. PAOLO PETTORI  
DIRETTORE

REGIONE MARCHE A.S.U.R.  
DIPARTIMENTO DI AREA VASTA N.1  
SEDE DI URBINO