

Area Rimini

Menù Primavera/Estate - Nido d'Infanzia
Anno scolastico 2024/2025



Rev. 30/08/2024

Giorni e settimane	Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
lunedì 09/09	Passato di verdura con orzo/farro	Pizza margherita	Verdura cruda
martedì 10/09	Riso allo zafferano	Polpette di tacchino	Verdura cruda
mercoledì 11/09	Sedanini al pomodoro e basilico	Bocconcini misti di pesce (no crostacei) gratinati con olive	Insalata mista e frutta a guscio finemente tritata
giovedì 12/09	Antipasto di verdura cruda	Tagliatelle al ragù di manzo	Patate al forno
venerdì 13/09	Pasta di semola al pesto alla genovese	Frittata con verdure	Macedonia di verdure con piselli
lunedì 16/09	Fusilli al pomodoro/Cous cous con verdure	Bocconcini di pollo al limone	Verdura cotta
martedì 17/09	Caserecce/gnocchetti sardi all'olio evo	Pesce azzurro/pesce gratinato/Cotoletta di pesce	Verdura cruda
mercoledì 18/09	Riso con pomodoro e legumi/Riso con verdure	Burger di verdure/Burger di legumi	Verdura cruda
giovedì 19/09	Antipasto di verdura cruda	Sedanini/Strigoli alla pescatora (no crostacei)	Verdura gratinata al forno con parmigiano e fr a guscio tritata
venerdì 20/09	Crema di verdure con crostini/pastina	Mozzarella	Verdura cruda
lunedì 23/09	Gramigna alle erbe aromatiche	Pesce gratinato/Polpettine di pesce al pomodoro	Verdura cruda
martedì 24/09	Antipasto di verdura cruda	Pasta all'uovo ripiena al ragù di manzo	Patate al forno
mercoledì 25/09	Riso al pomodoro e melanzane	Uovo sodo con salsa verde (NO TONNO)	Verdura cruda e fr a guscio finemente tritata
giovedì 26/09	Pasta di semola all'olio evo	Svizzera di pollo al forno	Verdure gratinate al forno
venerdì 27/09	Passato di legumi con pastina	Pizza al pomodoro	Verdura cruda
lunedì 30/09	Gnocchetti sardi al pomodoro e piselli	Burger di formaggio	Verdura cruda
martedì 01/10	Riso alle zucchine/asparagi	Pesce azzurro/pesce gratinato al forno con pangrattato e mandorle	Verdura cruda
mercoledì 02/10	Pennette all'olio evo	Polpette di carne e verdure	Verdura gratinata
giovedì 03/10	Brodo vegetale con pastina	Pizza margherita	Verdura cruda
venerdì 04/10	Pasta di semola all'ortolana estiva	Arrosto di tacchino al limone	Verdura cruda

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane/pane semi integrale. La frutta è somministrata come spuntino di metà mattina

Allergeni: Consulta l'informativa presente presso Direzione Didattica e scuole

Area Rimini

Menù Primavera/Estate - Nido d'Infanzia
Anno scolastico 2024/2025



Rev. 30/08/2024

Giorni e settimane	Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
lunedì 07/10	Riso alla pescatora (no crostacei)	Crocchette di verdure	Insalata mista e frutta a guscio finemente tritata
martedì 08/10	Passato di verdure con orzo/pastina	Formaggio con piadina/fornarina	Verdura cruda
mercoledì 09/10	Antipasto di verdura cruda	Pasta ripiena all'uovo al ragù di legumi	Verdura gratinata al forno
giovedì 10/10	Pennette/Spaghetti aglio e olio evo	Bocconcini di pollo alle erbe/Scaloppina alle erbe	Fagiolini/spinaci all'olio evo
venerdì 11/10	Sedanini al pomodoro e basilico	Cotoletta di platessa al forno/Burger di pesce con salsa	Insalata mista
lunedì 14/10	Riso all'olio evo e parmigiano/alla parmigiana	Spezzatino di tacchino/pollo	Verdura cotta
martedì 15/10	Pasta di semola all'ortolana estiva	Rotolo di frittata/Frittata con patate al forno	Verdura cruda
mercoledì 16/10	Passato di legumi e verdure con orzo	Pizza al pomodoro	Verdura cruda
giovedì 17/10	Pennette con salsa rosata	Pesce azzurro/Bocconcini misti di pesce (no crostacei) gratinati con olive/capperi	Insalata verde e fr a guscio finemente tritata
venerdì 18/10	Gramigna alle erbe aromatiche/olio evo	Arista di maiale al forno/Fettina di maiale gratinata	Verdura cotta
lunedì 21/10	Antipasto di verdura cruda	Ravioli/Passatelli con dadolata di verdure- Ravioli olio evo e salvia	Patate al forno
martedì 22/10	Riso alle zucchine e peperoni	Pollo gratinato al forno	Insalata verde con fr a guscio finemente tritata
mercoledì 23/10	Sedanini al pesto alla genovese	Pesce gratinato/Cotoletta di platessa	Verdura cruda
giovedì 24/10	Pipe con pomodoro e legumi	Burger di verdure	Verdura cruda
venerdì 25/10	Crema di verdure con cous cous/pastina	Pizza margherita	Insalata mista
lunedì 28/10	Fusilli/spaghetti con pomodoro e basilico	Arrosto di tacchino al limone	Verdura cruda
martedì 29/10	Pennette ricotta e pesto alla genovese	Pesce azzurro/pesce gratinato-Polpettine di pesce al pomodoro	Verdura cruda
mercoledì 30/10	Gramigna all'olio evo	Pollo alla cacciatora	Verdura gratinata al forno
giovedì 31/10	Riso al pomodoro /Riso con verdure	Formaggio	Insalata verde e fr a guscio finemente tritata
venerdì 01/11	FESTA DI TUTTI I SANTI		

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane/pane semi integrale. La frutta è somministrata come spuntino di metà mattina

Allergeni: Consulta l'informativa presente presso Direzione Didattica e scuole

Area Rimini
 Menù Autunno/Inverno - Nido d'Infanzia
 Anno scolastico 2024/2025



Rev. 30/08/2024

Giorni e settimane	Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
lunedì 04/11	Brodo vegetale con pastina	Cotoletta di platessa al forno	Insalata mista e frutta a guscio tritata
martedì 05/11	Antipasto di verdura cruda	Lasagne/Cannelloni/Girelle/con besciamella e ragù di manzo	Patate al forno/patate prezzemolate
mercoledì 06/11	1 Sedanini alle erbe aromatiche e fr a guscio tritata	Formaggio	Verdura cruda
giovedì 07/11	Passato di legumi e verdure con orzo	Pizza al pomodoro	Verdura cruda
venerdì 08/11	Penne alle verdure	Arrosto di tacchino/pollo	Verdura cotta
lunedì 11/11	Antipasto di verdura cruda/ Pasta di semola con salsa di carote/verdure	Polenta con ragù di manzo/ Polpette/spezzatino di manzo al pomodoro (con pane o polenta sostituzione pane)	Verdura cotta
martedì 12/11	Passato di legumi con ditalini	Uovo sodo con salsa verde (NO TONNO)/Sformato di verdure	Verdura cruda
mercoledì 13/11	2 Pennette/spaghetti al pomodoro	Burger di pesce con salsa al prezzemolo/ketchup casalingo- Pesce/pesce azzurro gratinato con mandorle	Verdura cruda
giovedì 14/11	Brodo vegetale con pastina	Bocconcini di pollo gratinati/Scaloppina di pollo al limone	Purè di patate
venerdì 15/11	Riso alla zucca	Burger di formaggio	Verdura cruda e fr a guscio finemente tritata
lunedì 18/11	Riso alla parmigiana	Polpette di fagioli al pomodoro	Verdura cruda
martedì 19/11	Passato di verdure con pastina	Pizza margherita	Verdura cruda
mercoledì 20/11	3 Fusilli con pomodoro e olive	Svizzeria di pollo/tacchino	Verdura gratinata al forno
giovedì 21/11	Pasta di semola alle erbe aromatiche	Bocconcini misti di pesce (no crostacei) gratinati al forno	Insalata verde e fr a guscio tritata
venerdì 22/11	Antipasto di verdura cruda	Passatelli/Cappelletti in brodo di verdura	Patate al forno
lunedì 25/11	Passato di fagioli con ditali	Formaggio con piadina/fornarina	Insalata mista
martedì 26/11	Gnocchetti sardi con salsa rosata	Pesce/pesce azzurro gratinato al forno	Verdura cruda
mercoledì 27/11	4 Crema di sedano e carote con cous cous/pastina	Frittata con verdure e patate/Rotolo di frittata	Verdura cotta
giovedì 28/11	Riso con zucchine/spinaci/carciofi/asparagi	Cotoletta di maiale al forno	Verdura cotta con salsa ai capperi
venerdì 29/11	Antipasto di verdura cruda	Spaghetti con ragù di pesce (no crostacei)/ Spaghetti al ragù bianco di vongole	Verdura gratinata con parmigiano e fr a guscio tritata

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane/pane semi integrale. La frutta è somministrata come spuntino di metà mattina

Allergeni: Consulta l'informativa presente presso Direzione Didattica e scuole

Area Rimini

Menù Autunno/Inverno - Nido d'Infanzia
Anno scolastico 2024/2025



Rev. 30/08/2024

Giorni e settimane	Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
lunedì 02/12	Crema di verdure con orzo/riso	Bocconcini misti di pesce (no crostacei) gratinati al forno	Verdura cruda
martedì 03/12	Fusilli all'olio extravergine (evo)	Bocconcini di pollo alla cacciatora/Fettina alla pizzaiola	Verdura cotta
mercoledì 04/12	Passato di verdura con pastina	Pizza margherita	Verdura cruda e fr a guscio finemente tritata
giovedì 05/12	Antipasto di verdura cruda	Ravioli/Cannelloni al pomodoro	Macedonia di verdure con legumi/Patate e piselli
venerdì 06/12	Pipe all'ortolana invernale	Polpette di carne e verdure	Verdura cruda
lunedì 09/12	Brodo vegetale con pastina	Cotoletta di maiale al forno	Purè di patate/patate e carote
martedì 10/12	Caserecce/gnocchetti sardi con salsa rosata	Rotolo di frittata/Frittata con verdure	Verdura cruda
mercoledì 11/12	Antipasto di verdura cruda	Sedanini al ragù di pollo/tacchino/coniglio e besciamella gratinati	Verdura gratinata con fr a guscio
giovedì 12/12	Crema di zucca con crostini/pastina	Pesce /Pesce azzurro grat con fr a guscio tritata Polpette di pesce al pomodoro	Verdura cruda
venerdì 13/12	Riso al pomodoro	Burger di ceci /Farinata di ceci/Falafel di ceci e zucca	Verdura cotta
lunedì 16/12	Passato di verdure e legumi con orzo/farro	Pizza al pomodoro	Verdura cruda
martedì 17/12	Fusilli alle verdure	Arrosto di tacchino/pollo	Verdura cotta
mercoledì 18/12	Pennette all'olio extravergine d'oliva	Cotoletta di platessa/ Pesce gratinato al forno con olive e capperi	Insalata mista e frutta a guscio finemente tritata
giovedì 19/12	Antipasto di verdura cruda	Passatelli/Cappelletti in brodo di verdura	Patate al forno
venerdì 20/12	Riso alla parmigiana	Polpette di carne e verdure/Polpette di manzo	Fagiolini all'olio evo
lunedì 23/12	Pipe/sedanini al pomodoro	Formaggio	Verdura cruda
martedì 24/12	FESTE DI NATALE		
mercoledì 25/12			
giovedì 26/12			
venerdì 27/12			

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane/pane semi integrale. La frutta è somministrata come spuntino di metà mattina

Allergeni: Consulta l'informativa presente presso Direzione Didattica e scuole

Giorni e settimane	Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
lunedì 30/12	FESTE DI NATALE		
martedì 31/12			
mercoledì 01/01			
giovedì 02/01			
venerdì 03/01			
lunedì 06/01			
martedì 07/01	Riso allo zafferano	Bocconcini misti di pesce (no crostacei) gratinato	Verdura cruda
mercoledì 08/01	Antipasto di verdura cruda	Ravioli/Cannelloni al pomodoro	Patate e piselli
giovedì 09/01	Caserecce/gnocchetti sardi con salsa rosata	Rotolo di frittata/Frittata con verdure	Verdura cruda
venerdì 10/01	Brodo vegetale con pastina	Arista al latte/Cotoletta di maiale	Purè di patate/patate e zucca
lunedì 13/01	Brodo vegetale con pastina	Cotoletta di platessa al forno	Insalata mista e frutta a guscio tritata
martedì 14/01	Antipasto di verdura cruda	Lasagne/Cannelloni/Girelle/con besciamella e ragù di manzo	Patate al forno/patate prezzemolate
mercoledì 15/01	Passato di legumi e verdure con orzo	Pizza al pomodoro	Verdura cruda
giovedì 16/01	Sedanini alle erbe aromatiche e fr a guscio tritata	Formaggio	Verdura cruda
venerdì 17/01	Riso alla parmigiana	Polpette di carne e verdure	Fagiolini all'olio evo
lunedì 20/01	Pasta di semola con salsa di carote/verdure	Spezzatino di manzo al pomodoro (pane o polenta sostituzione pane)	Verdura cotta
martedì 21/01	Passato di legumi con ditalini	Uovo sodo con salsa verde (NO TONNO)/Sformato di verdure	Verdura cruda
mercoledì 22/01	Pennette/spaghetti al pomodoro	Burger di pesce con salsa al prezzemolo/ketchup casalingo- Pesce/pesce azzurro gratinato con mandorle	Verdura cruda
giovedì 23/01	Brodo vegetale con pastina	Bocconcini di pollo gratinati/Scaloppina di pollo al limone	Purè di patate
venerdì 24/01	Riso alla zucca	Burger di formaggio	Verdura cruda e fr a guscio finemente tritata

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane/pane semi integrale. La frutta è somministrata come spuntino di metà mattina

Allergeni: Consulta l'informativa presente presso Direzione Didattica e scuole

Area Rimini

Menù Autunno/Inverno - Nido d'Infanzia
Anno scolastico 2024/2025



Rev. 30/08/2024

Giorni e settimane	Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
lunedì 27/01	Riso alla parmigiana / Riso pomodoro e fagioli	Polpette di fagioli al pomodoro/ Crocchette di verdure	Verdura cruda
martedì 28/01	Passato di verdure con pastina	Pizza margherita	Verdura cruda
mercoledì 29/01	Fusilli con pomodoro e olive	Svizzera di pollo/tacchino	Verdura gratinata al forno
giovedì 30/01	Pasta di semola alle erbe aromatiche	Bocconcini misti di pesce (no crostacei) gratinati al forno	Insalata verde e fr a guscio tritata
venerdì 31/01	Antipasto di verdura cruda	Passatelli/Cappelletti in brodo di verdura	Patate al forno
lunedì 03/02	Passato di fagioli con ditali	Formaggio con piadina/fornarina	Insalata mista
martedì 04/02	Gnocchetti sardi con salsa rosata	Pesce/pesce azzurro gratinato al forno	Verdura cruda
mercoledì 05/02	Crema di sedano e carote con cous cous/pastina	Frittata con verdure e patate/Rotolo di frittata	Verdura cotta
giovedì 06/02	Riso con zucchine/spinaci/carciofi/asparagi	Cotoletta di maiale al forno	Verdura cotta con salsa ai capperi
venerdì 07/02	Antipasto di verdura cruda	Spaghetti con ragù di pesce (no crostacei)/ Spaghetti al ragù bianco di vongole	Verdura gratinata con parmigiano e fr a guscio tritata
lunedì 10/02	Crema di verdure con orzo/riso	Bocconcini misti di pesce (no crostacei) gratinati al forno	Verdura cruda
martedì 11/02	Fusilli all'olio extravergine (evo)	Bocconcini di pollo alla cacciatora/Fettina alla pizzaiola	Verdura cotta
mercoledì 12/02	Passato di verdura con pastina	Pizza margherita	Verdura cruda e fr a guscio finemente tritata
giovedì 13/02	Antipasto di verdura cruda	Ravioli/Cappelletti/Cannelloni al pomodoro- Ravioli/Cappelletti/Cannelloni al ragù di lenticchie e piselli	Macedonia di verdure con legumi/Patate e piselli- Macedonia di verdure
venerdì 14/02	Penne alle verdure	Arrosto di tacchino/pollo	Verdura cotta
lunedì 17/02	Brodo vegetale con pastina	Cotoletta di maiale al forno	Purè di patate/patate e carote
martedì 18/02	Caserecce/gnocchetti sardi con salsa rosata	Rotolo di frittata/Frittata con verdure	Verdura cruda
mercoledì 19/02	Antipasto di verdura cruda	Sedanini al ragù di pollo/tacchino/coniglio e besciamella gratinati	Verdura gratinata con fr a guscio
giovedì 20/02	Crema di zucca con crostini/pastina	Pesce /Pesce azzurro grat con fr a guscio tritata Polpette di pesce al pomodoro	Verdura cruda
venerdì 21/02	Riso al pomodoro	Burger di ceci /Farinata di ceci/Falafel di ceci e zucca	Verdura cotta

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane/pane semi integrale. La frutta è somministrata come spuntino di metà mattina

Allergeni: Consulta l'informativa presente presso Direzione Didattica e scuole

Area Rimini

Menù Autunno/Inverno - Nido d'Infanzia
Anno scolastico 2024/2025



Rev. 30/08/2024

Giorni e settimane	Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
lunedì 24/02	Pipe/sedanini al pomodoro	Formaggio	Verdura cruda
martedì 25/02	Pennette all'olio extravergine d'oliva	Cotoletta di platessa/Pesce gratinato al forno con olive e capperi	Insalata mista e frutta a guscio finemente tritata
mercoledì 26/02	7 Antipasto di verdura cruda	Passatelli/Cappelletti in brodo di verdura	Patate al forno/Patate prezzemolate
giovedì 27/02	Passato di verdure e legumi con orzo/farro	Pizza al pomodoro	Verdura cruda
venerdì 28/02	Fusilli con pomodoro e olive	Svizzerà di pollo/tacchino	Verdura gratinata al forno
lunedì 03/03	Passato di fagioli con crostini/pastina	Crocchette di verdure	Insalata mista
martedì 04/03	Antipasto di verdura cruda	Strigoli con ragù di carne bianca	Verdura gratinata al forno con parmigiano e frutta a guscio tritata
mercoledì 05/03	8 Riso allo zafferano	Bocconcini misti di pesce (no crostacei) gratinato/Pesce azzurro gratinato	Verdura cruda
giovedì 06/03	Brodo vegetale con pastina	Arista al latte/Cotoletta di maiale	Purè di patate/patate e zucca
venerdì 07/03	Pasta di semola con pomodoro e ricotta/ricotta e radicchio	Uovo sodo con salsa verde	Verdura cruda
lunedì 10/03	Brodo vegetale con pastina	Cotoletta di platessa al forno	Insalata mista e frutta a guscio tritata
martedì 11/03	Penne alle verdure	Arrosto di tacchino/pollo	Verdura cotta
mercoledì 12/03	1 Passato di legumi e verdure con orzo	Pizza al pomodoro	Verdura cruda
giovedì 13/03	Antipasto di verdura cruda	Lasagne/Cannelloni/Girelle/con besciamella e ragù di manzo	Patate al forno/patate prezzemolate
venerdì 14/03	Sedanini alle erbe aromatiche e fr a guscio tritata	Formaggio	Verdura cruda
lunedì 17/03	Antipasto di verdura cruda/ Pasta di semola con salsa di carote/verdure	Polenta con ragù di manzo/ Polpette/spezzatino di manzo al pomodoro (con pane /polenta sostituzione pane)	Verdura cotta
martedì 18/03	Passato di legumi con ditalini	Uovo sodo con salsa verde (NO TONNO)/Sformato di verdure	Verdura cruda
mercoledì 19/03	2 Pennette/spaghetti al pomodoro	Burger di pesce con salsa al prezzemolo/ketchup casalingo- Pesce/pesce azzurro gratinato con mandorle	Verdura cruda
giovedì 20/03	Brodo vegetale con pastina	Bocconcini di pollo gratinati/Scaloppina di pollo al limone	Purè di patate
venerdì 21/03	Riso alla zucca	Burger di formaggio	Verdura cruda e fr a guscio finemente tritata

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane/pane semi integrale. La frutta è somministrata come spuntino di metà mattina

Allergeni: Consulta l'informativa presente presso Direzione Didattica e scuole

Area Rimini

Menù Autunno/Inverno - Nido d'Infanzia
Anno scolastico 2024/2025



Rev. 30/08/2024

Giorni e settimane	Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
lunedì 24/03	Riso alla parmigiana / Riso pomodoro e fagioli	Polpette di fagioli al pomodoro/ Crocchette di verdure	Verdura cruda
martedì 25/03	Passato di verdure con pastina	Pizza margherita	Verdura cruda
mercoledì 26/03	Fusilli con pomodoro e olive	Svizzera di pollo/tacchino	Verdura gratinata al forno
giovedì 27/03	Pasta di semola alle erbe aromatiche	Bocconcini misti di pesce (no crostacei) gratinati al forno	Insalata verde e fr a guscio tritata
venerdì 28/03	Antipasto di verdura cruda	Passatelli/Cappelletti in brodo di verdura	Patate al forno
lunedì 31/03	Crema di sedano e carote con cous cous/pastina	Frittata con verdure e patate/Rotolo di frittata	Verdura cotta
martedì 01/04	Gnocchetti sardi con salsa rosata	Pesce/pesce azzurro gratinato al forno	Verdura cruda
mercoledì 02/04	Riso con zucchine/spinaci/carciofi/asparagi	Cotoletta di maiale al forno	Verdura cotta con salsa ai capperi
giovedì 03/04	Passato di fagioli con ditali	Formaggio con piadina/fornarina	Insalata mista
venerdì 04/04	Antipasto di verdura cruda	Spaghetti con ragù di pesce (no crostacei)/ Spaghetti al ragù bianco di vongole	Verdura gratinata con parmigiano e fr a guscio tritata
lunedì 07/04	Crema di verdure con orzo/riso	Bocconcini misti di pesce (no crostacei) gratinati al forno	Verdura cruda
martedì 08/04	Fusilli all'olio extravergine (evo)	Bocconcini di pollo alla cacciatora/Fettina alla pizzaiola	Verdura cotta
mercoledì 09/04	Antipasto di verdura cruda	Ravioli/Cappelletti/Cannelloni al pomodoro- Ravioli/Cappelletti/Cannelloni al ragù di lenticchie e piselli	Macedonia di verdure con legumi/Patate e piselli- Macedonia di verdure
giovedì 10/04	Pipe all'ortolana invernale	Polpette di carne e verdure	Verdura cruda
venerdì 11/04	Passato di verdura con pastina	Pizza margherita	Verdura cruda e fr a guscio finemente tritata
lunedì 14/04	Brodo vegetale con pastina	Cotoletta di maiale al forno	Purè di patate/patate e carote
martedì 15/04	Caserecce/gnocchetti sardi con salsa rosata	Rotolo di frittata/Frittata con verdure	Verdura cruda
mercoledì 16/04	Antipasto di verdura cruda	Strigoli con ragù di carne bianca	Verdura gratinata al forno con parmigiano e frutta a guscio tritata
giovedì 17/04 venerdì 18/04	FESTE DI PASQUA		

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane/pane semi integrale. La frutta è somministrata come spuntino di metà mattina

Allergeni: Consulta l'informativa presente presso Direzione Didattica e scuole

Area Rimini

Menù Primavera/Estate - Nido d'Infanzia
Anno scolastico 2024/2025



Rev. 30/08/2024

Giorni e settimane	Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
lunedì 21/04	FESTE DI PASQUA		
martedì 22/04			
mercoledì 23/04	1 Sedanini al pomodoro e basilico	Bocconcini misti di pesce (no crostacei) gratinati con olive	Insalata mista e frutta a guscio finemente tritata
giovedì 24/04	Antipasto di verdura cruda	Ravioli/Passatelli con dadolata di verdure- Ravioli olio evo e salvia	Patate al forno
venerdì 25/04	FESTA DELLA LIBERAZIONE		
lunedì 28/04	Passato di verdura con orzo/farro	Pizza margherita	Verdura cruda
martedì 29/04	Antipasto di verdura cruda	Sedanini/Strigoli alla pescatora (no crostacei)	Verdura gratin al forno con parmigiano e fr a guscio tritata
mercoledì 30/04	2 Fusilli al pomodoro/Cous cous con verdure	Bocconcini di pollo al limone	Verdura cotta
giovedì 01/05	FESTA DEI LAVORATORI		
venerdì 02/05	Caserecce/gnocchetti sardi all'olio evo	Pesce azzurro/pesce gratinato	Verdura cruda
lunedì 05/05	Gramigna alle erbe aromatiche	Polpettine di pesce al pomodoro	Verdura cruda
martedì 06/05	Pasta di semola all'olio evo	Svizzera di pollo al forno	Verdure gratinate al forno
mercoledì 07/05	3 Riso al pomodoro e melanzane	Uovo sodo con salsa verde (NO TONNO)	Verdura cruda e fr a guscio finemente tritata
giovedì 08/05	Antipasto di verdura cruda	Tagliatelle al ragù di manzo	Patate al forno
venerdì 09/05	Passato di legumi con pastina	Pizza al pomodoro	Verdura cruda
lunedì 12/05	Gnocchetti sardi al pomodoro e piselli	Burger di formaggio	Verdura cruda
martedì 13/05	Riso alle zucchine/asparagi	Pesce azzurro/pesce gratinato al forno con pangrattato e mandorle	Verdura cruda
mercoledì 14/05	4 Pennette all'olio evo	Polpette di carne e verdure	Verdura gratinata
giovedì 15/05	Brodo vegetale con pastina	Pizza margherita	Verdura cruda
venerdì 16/05	Pasta di semola all'ortolana estiva	Arrosto di tacchino al limone	Verdura cruda

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane/pane semi integrale. La frutta è somministrata come spuntino di metà mattina

Allergeni: Consulta l'informativa presente presso Direzione Didattica e scuole

Area Rimini

Menù Primavera/Estate - Nido d'Infanzia
Anno scolastico 2024/2025



Rev. 30/08/2024

Giorni e settimane	Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
lunedì 19/05	Riso alla pescatora (no crostacei)	Crocchette di verdure	Insalata mista e frutta a guscio finemente tritata
martedì 20/05	Passato di verdure con orzo/pastina	Formaggio con piadina/fornarina	Verdura cruda
mercoledì 21/05	Antipasto di verdura cruda	Pasta ripiena all'uovo al ragù di legumi	Verdura gratinata al forno
giovedì 22/05	Pennette/Spaghetti aglio e olio evo	Bocconcini di pollo alle erbe/Scaloppina alle erbe	Fagiolini/spinaci all'olio evo
venerdì 23/05	Sedanini al pomodoro e basilico	Cotoletta di platessa al forno/Burger di pesce con salsa	Insalata mista
lunedì 26/05	Riso all'olio evo e parmigiano/alla parmigiana	Spezzatino di tacchino/pollo	Verdura cotta
martedì 27/05	Pasta di semola all'ortolana estiva	Rotolo di frittata/Frittata con patate al forno	Verdura cruda
mercoledì 28/05	Passato di legumi e verdure con pastina/orzo/farro	Pizza al pomodoro	Verdura cruda
giovedì 29/05	Pennette con salsa rosata	Pesce azzurro/Bocconcini misti di pesce (no crostacei) gratinati con olive/capperi	Insalata verde e fr a guscio finemente tritata
venerdì 30/05	Gramigna alle erbe aromatiche/olio evo	Arista di maiale al forno/Fettina di maiale gratinata	Verdura cotta
lunedì 02/06	FESTA DELLA REPUBBLICA		
martedì 03/06	Riso alle zucchine e peperoni	Pollo gratinato al forno	Insalata verde con fr a guscio finemente tritata
mercoledì 04/06	Sedanini al pesto alla genovese	Pesce gratinato/Cotoletta di platessa	Verdura cruda
giovedì 05/06	Antipasto di verdura cruda	Pasta all'uovo ripiena al ragù di manzo	Patate al forno
venerdì 06/06	Crema di verdure con cous cous/pastina	Pizza margherita	Insalata mista
lunedì 09/06	Fusilli/spaghetti con pomodoro e basilico	Arrosto di tacchino al limone	Verdura cruda
martedì 10/06	Pennette ricotta e pesto alla genovese	Pesce azzurro/pesce gratinato-Polpettine di pesce al pomodoro	Verdura cruda
mercoledì 11/06	Gramigna all'olio evo	Pollo alla cacciatora	Verdura gratinata al forno
giovedì 12/06	Riso al pomodoro /Riso con verdure	Formaggio	Insalata verde e fr a guscio finemente tritata
venerdì 13/06	Passato di legumi con pastina/crostini	Uovo sodo con salsa verde (NO TONNO)/Sformato con patate	Verdura cruda

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane/pane semi integrale. La frutta è somministrata come spuntino di metà mattina

Allergeni: Consulta l'informativa presente presso Direzione Didattica e scuole

Area Rimini

Menù Primavera/Estate - Nido d'Infanzia
Anno scolastico 2024/2025



Rev. 30/08/2024

Giorni e settimane	Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
lunedì 16/06	Passato di verdura con orzo/farro	Pizza margherita	Verdura cruda
martedì 17/06	Riso allo zafferano	Polpette di tacchino	Verdura cruda
mercoledì 18/06	1 Sedanini al pomodoro e basilico	Bocconcini misti di pesce (no crostacei) gratinati con olive	Insalata mista e frutta a guscio finemente tritata
giovedì 19/06	Antipasto di verdura cruda	Tagliatelle al ragù di manzo	Patate al forno
venerdì 20/06	Pasta di semola al pesto alla genovese	Frittata con verdure	Macedonia di verdure con piselli
lunedì 23/06	Fusilli al pomodoro/Cous cous con verdure	Bocconcini di pollo al limone	Verdura cotta
martedì 24/06	Caserecce/gnocchetti sardi all'olio evo	Pesce azzurro/pesce gratinato/Cotoletta di pesce	Verdura cruda
mercoledì 25/06	2 Riso con pomodoro e legumi/Riso con verdure	Burger di verdure/Burger di legumi	Verdura cruda
giovedì 26/06	Antipasto di verdura cruda	Sedanini/Strigoli alla pescatora (no crostacei)	Verdura gratin al forno con parmigiano e fr a guscio tritata
venerdì 27/06	Crema di verdure con crostini/pastina	Mozzarella	Verdura cruda
lunedì 30/06	Gramigna alle erbe aromatiche	Pesce gratinato/Polpettine di pesce al pomodoro	Verdura cruda
martedì 01/07	Antipasto di verdura cruda	Pasta all'uovo ripiena al ragù di manzo	Patate al forno
mercoledì 02/07	3 Riso al pomodoro e melanzane	Uovo sodo con salsa verde (NO TONNO)	Verdura cruda e fr a guscio finemente tritata
giovedì 03/07	Pasta di semola all'olio evo	Svizzera di pollo al forno	Verdure gratinate al forno
venerdì 04/07	Passato di legumi con pastina	Pizza al pomodoro	Verdura cruda
lunedì 07/07	Gnocchetti sardi al pomodoro e piselli	Burger di formaggio	Verdura cruda
martedì 08/07	Riso alle zucchine/asparagi	Pesce azzurro/pesce gratinato al forno con pangrattato e mandorle	Verdura cruda
mercoledì 09/07	4 Pennette all'olio evo	Polpette di carne e verdure	Verdura gratinata
giovedì 10/07	Brodo vegetale con pastina	Pizza margherita	Verdura cruda
venerdì 11/07	Pasta di semola all'ortolana estiva	Arrosto di tacchino al limone	Verdura cruda

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane/pane semi integrale. La frutta è somministrata come spuntino di metà mattina

Allergeni: Consulta l'informativa presente presso Direzione Didattica e scuole