

I SETTIMANA

mensa asilo nido (bambini 12-36 mesi) – scuola infanzia e primaria
(marzo 2025)

Comune di Mondolfo

	Pranzo	Infanzia e Primaria
Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di legumi con pastina* (es: crema di legumi - crema ceci e broccoletti – crema di piselli) - Stracchino o formaggio - Verdura cotta di stagione - Pane Frutta fresca di stagione <p>* alternativa estiva:- Pasta con crema di legumi</p>	
Martedì	<ul style="list-style-type: none"> - Brodo di pesce con pastina - Pesce (es pesce al forno con pomodoro – filetti di sogliola dorati - pesce gratinato al forno - riccioli di sogliola - filetto di persico al pomodoro - platessa al forno con dadolata di pomodoro e basilico) - Verdura cotta di stagione - Pane Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - Polpettine di verdure
Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Lasagne al ragù di carne *</u> - Verdura cruda di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione <p>* alternativa estiva: - <u>Lasagne in bianco con verdure</u> (es: lasagne con carciofi) - Prosciutto cotto - Verdura cruda di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione</p>	
Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdure con pastina* - Arrosto di vitellone - Verdura cotta di stagione - Pane Frutta fresca di stagione <p>*alternativa estiva: - Pasta con pomodoro fresco</p>	
Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto con verdure (es: risotto all'ortolana - risotto primavera) - Pesce (es: sogliola alla fiorentina – merluzzo porri e latte - filetti di sogliola al cartoccio – merluzzo alla marinara – merluzzo al limone – sogliole nido di rondine) - Insalata - Pane - Frutta fresca di stagione 	

Il Dirigente Medico Responsabile
U.O.S. Igiene della Nutrizione
Dr.ssa Elsa Ravaglia

	Pranzo		Infanzia e Primaria
Lunedì	<ul style="list-style-type: none">- Pasta con sugo vegetale (es: gnocchetti sardi con sugo vegetale- <u>pasta con zucchine</u> – <u>pasta con zucchine e basilico</u> – <u>pasta ai carciofi</u>)- Frittata al forno- Verdura cruda di stagione- Pane- Frutta fresca di stagione		
Martedì	<ul style="list-style-type: none">- Pastina in brodo vegetale*- Pesce (es: <u>filetti di sogliola e patate</u> - <u>merluzzo pasticcato</u> - <u>merluzzo nascosto con verdure</u> - <u>bocconcini di merluzzo e pomodori e patate</u>)- Verdura cotta di stagione- Pane- Frutta fresca di stagione *alternativa estiva:- Pasta con pomodoro fresco		- Pasta con pomodoro
Mercoledì	<ul style="list-style-type: none">- Brodo vegetale con pastina*- Pasticciata*- Purea di verdure- Pane	<ul style="list-style-type: none">- Frutta fresca di stagione*alternativa estiva<ul style="list-style-type: none">- Passato di verdura con pastina o miglio- Bocconcini di petto di pollo- Purea di patate	
Giovedì	<ul style="list-style-type: none">- Passato di legumi con riso* (es: <u>riso e fagioli</u>; <u>minestra di ceci</u> – <u>minestrina toscana</u> – <u>minestra di lenticchie</u> – <u>zuppa di farro e borlotti</u>)- Formaggio- Verdura cruda di stagione- Pane- Frutta fresca di stagione *alternativa estiva:- Riso con crema di piselli		- Passato di legumi - Pizza Margherita
Venerdì	<ul style="list-style-type: none">- Pasta con verdure (es: <u>pasta con rucola e pomodorini</u> - <u>pasta con pomodorini ciliegini e ricotta</u> – <u>pasta con zucca gialla</u> – <u>orecchiette con broccoletti</u> – <u>pasta con cavolfiore</u>)- Pesce (es: <u>nasello in tortiera</u> – <u>polpettone di pesce e verdure</u>)- Verdura cruda di stagione- Pane- Frutta fresca di stagione		

Il Dirigente Medico Responsabile
U.O.S. Igiene della Nutrizione
Dr.ssa Elsa Ravaglia

	Pranzo	Infanzia e Primaria
Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> - Farro al pomodoro - Tortino di verdure di stagione /<u>Polpettine di verdure</u> /<u>Polpettone di verdure</u> - Verdura cruda o cotta di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Verdura cruda di stagione
Martedì	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio/<u>Gnocchi di semolino</u> con olio e parmigiano - Pesce (es: filetti di merluzzo al forno con pomodorini – rosette di merluzzo al forno – merluzzo al piatto - spezzatino di palombo) - Verdura cruda o cotta di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Straccetti di carne bianca - Verdura cruda di stagione
Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Passato di legumi</u> con pastina* (es: crema di legumi - crema ceci e broccoletti – crema di piselli) - Ricotta - Verdure gratinate al forno (es: teglia di zucchini e pomodori - spinaci al gratin - finocchi gratinati – cavolfiore gratinato) - Pane - Frutta fresca di stagione - *alternativa estiva:- Pasta con crema di legumi 	
Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto con verdure (es: risotto alla crema di spinaci – risotto alla crema di asparagi – risotto con radicchio – risotto alla lattuga) - Polpettone o Polpettine di carne in bianco o con pomodoro - Verdura cotta di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione 	
Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Passatelli</u> (o stracciatella) in brodo di pesce - Pesce al vapore (es: filetto di persico al vapore) - Verdura cotta o cruda di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Patate arrosto - Verdura cruda di stagione

Il Dirigente Medico Responsabile
U.O.S. Igiene della Nutrizione
Dr.ssa Elsa Ravaglia

IV SETTIMANA

mensa asilo nido (bambini 12-36 mesi) – scuola infanzia e primaria
(marzo 2025)

Comune di Mondolfo

	Pranzo		Infanzia e Primaria
Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - <u>Frittata al forno con verdure</u> - Verdura cotta o cruda di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione 		- Verdura cruda di stagione
Martedì	<ul style="list-style-type: none"> - Couscous in brodo vegetale - Pesce (es: polpettine o polpettone di pesce, crocchette di pesce - crocchette di pesce con spinaci - hamburger di pesce - sformato di platessa e verdure) - Verdura cotta di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione 		<ul style="list-style-type: none"> - Pasta con verdure (es: - pasta alla crema di zucchine e porri - pasta con crema di porri) - Tacchino al forno
Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di legumi con pastina* (es: pasta e fagioli - minestra di ceci - minestrina toscana - minestra di lenticchie - zuppa di farro e borlotti) - Caciottina* - Verdura cotta di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione 	*alternativa estiva: <ul style="list-style-type: none"> - Pasta con crema di verdure - Polpettine o Polpettone di legumi 	
Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdure con orzo* - Pollo (es: cosce di pollo disossato al forno) - Patate arrosto* - Pane - Frutta fresca di stagione 	*alternativa estiva: <ul style="list-style-type: none"> - Orzo con crema di zucchine - Verdura cruda o cotta di stagione 	
Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto con verdure (es: risotto con spinaci - risotto con carote - risotto con bietole - risotto con porri - risotto con zucchine) - Pesce (es: pesce gratinato al forno - sogliola alla fiorentina - filetto di persico al vapore - merluzzo al limone - filetti di sogliola al cartoccio) - Verdura cotta o cruda di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione 		- Verdura cruda di stagione

Il Dirigente Medico Responsabile
U.O.S. Igiene della Nutrizione
Dr.ssa Elsa Ravaglia

V SETTIMANA

mensa asilo nido (bambini 12-36 mesi) – **scuola infanzia e primaria**
(marzo 2025)

Comune di Mondolfo

	Pranzo	Infanzia e Primaria
Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta con sugo di piselli - Ricotta - Verdura cotta di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione 	
Martedì	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto con verdure (es: <u>risotto con carciofi</u> – <u>risotto con zucca gialla</u>) - Pesce (es: <u>merluzzo porri e latte</u> - pesce al forno con pomodoro – <u>riccioli di sogliola</u> – <u>platessa al forno con dadolata di pomodoro e basilico</u>) - Verdura cotta o cruda di stagione - Pane Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Prosciutto cotto - Verdura cruda di stagione
Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> - Polenta al ragù* - Verdura cotta di stagione - Pane Frutta fresca di stagione - *alternativa estiva: - Timballo con verdure (es: <u>timballo di pasta con melanzane</u>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta con tonno - Polpettone di verdure - Verdura cruda di stagione
Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> - Crema di verdure con pastina o con riso o con crostini di pane (es: <u>crema di carote</u> – <u>crema di zucchine</u> – <u>crema di verdura</u> – <u>minestra verde</u> – <u>crema di zucca con orzo e riso</u> – <u>vellutata di zucchine</u> – <u>pasta e patate</u>) - Polpettone di tacchino e bietola - Verdura cotta o cruda di stagione - Pane Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Verdura cruda di stagione
Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - Pesce (es: <u>sogliole nido di rondine</u> – <u>merluzzo alla marinara</u>) - Verdura cotta di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione 	

Il Dirigente Medico Responsabile
U.O.S. Igiene della Nutrizione
Dr.ssa Elsa Ravaglia