

**COMUNE DI PISA – DIREZIONE 09****U.O. REFEZIONE SCOLASTICA  
MENU' ESTIVO ASILI NIDO (12-36 MESI)****ANNO SCOLASTICO 2007/2008**

Giorno	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro e basilico Arrosto di tacchino Patate al forno	Pasta con verdura di stagione Uovo Carote lesse	Pasta al pomodoro Vitellone Patate arrosto	Crema di verdura fresca Petto di pollo al limone Carote lesse
Martedì	Crema di verdura fresca con riso Petto di pollo al forno con zucchine	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto Pisellini all'olio	Pasta con verdure Halibut Carote filangé	Pasta pomodoro e basilico Prosciutto cotto Pisellini o zucchine
Mercoledì	Pasta in bianco Palombo al pomodoro Carote al tegame	Passato di verdura Scaloppine di vitellone o tacchino Zucchine alla pizzaiola	Pasta al pesto Caprese	Riso con verdure Uovo bollito Patate lesse
Giovedì	Pasta in brodo vegetale Spezzatino con patate al pomodoro	Riso all'olio Pesce all'isolana	Riso con verdure Petto di pollo al forno Zucchine lessate	Pastina in brodo vegetale Fesa di tacchino Carote e patate
Venerdì	Riso alla parmigiana Uovo Fagiolini Yogurt	Minestra in brodo vegetale Stracchino o mozzarella Patate al forno	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto carote e patate	Riso in bianco Pesce al pomodoro Insalata di patate

Ogni giorno saranno distribuiti gr.30 di pane e gr.100 di frutta di stagione

PRIMI PIATTI
--------------

RISO O PASTA AL POMODORO	Riso o pasta	gr. 40
	Pomodoro	gr. 30
	Olio extravergine	gr. 5
	Parmigiano	gr. 5
	Odori	q.b.
	Basilico	q.b.
PASTA O RISO AL RAGU DI VERDURE	Pasta o riso	gr. 40
	Verdure di stagione	gr. 30
	Pomodoro	gr. 30
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine	q.b.
PASTA ALL'OLIO	Pasta	gr. 40
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine	gr. 5
PASTA IN BRODO VEGETALE	Brodo vegetale	vedi nota
	Pasta o riso	gr. 30
	Parmigiano	gr. 5
GNOCCHI AL POMODORO	Gnocchi	gr. 80
	Pelati	gr. 30
	Odori	q.b.
	Olio	q.b.
PASSATO DI VERDURA CON PASTINA O RISO	Pasta o riso	gr. 30
	Patate	gr. 50
	Pomodori	gr. 20
	Verdure di stagione	gr. 60
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine	q.b.
CREMA DI VERDURE Patate, zucchine, carote	Verdure miste di stagione	gr. 120
	Olio	q.b.
RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO	Riso	Gr. 40
	Olio extra vergine	gr. 5
	Parmigiano	gr. 5
PASTA AL PESTO	Pasta	gr. 40
	Olio	q.b.
	Parmigiano	q.b.
BRODO VEGETALE (ml.250)	pomodoro fresco	1
	carota tagliata a pezzi	1
	patata a pezzi	1
	piselli e fagioli (o lenticchie)	1 cucchiaio
	verdure miste di stagione	
	acqua	500 ml

Cuocere lentamente fino a quando il liquido non sia ridotto della metà (circa 2 ore), poi filtrare

SECONDI PIATTI
----------------

CAPRESE	Mozzarella	gr. 50
	Pomodori	gr. 60
	Basilico	q.b.
	Olio	gr. 5
PALOMBO ALLA LIVORNESE	Palombo	gr. 70
	Pomodoro	gr. 25
	Farina	q.b.
	Odori	q.b.
	Olio extravergine	q.b.
PESCE BOLLITO	Pesce	gr. 70
	Olio extra vergine	gr. 5
	Limone(se gradito)	q.b.
PESCE ALL'ISOLANA	Pesce	gr. 60
	Patate	gr. 50
	Pomodori maturi	gr. 20
PETTO DI POLLO O FESA BOLLITO	Petto pollo o fesa	gr. 60
	olio extravergine	gr. 5
PROSCIUTTO COTTO	Prosciutto	gr. 50
SFORMATO DI PATATE E CAROTE	Patate	gr. 40
	Carote	gr. 40
	Uovo	1/4
	Latte p.s.	q.b.
	Pane grattato	q.b.
	Olio	q.b.
SPEZZATINO CON PATATE	Vitello magro	gr. 60
	Pelati	gr. 40
	Patate	gr. 90
	Cipolla	q.b.
	Olio extravergine	q.b.
STRACCHINO O CACIOTTA		gr. 50
UOVO BOLLITO	Uovo	n. 1
VITELLA o VITELLONE	Vitella / Vitellone	gr. 50
	Olio extravergine	gr. 5
	Limone	q.b.

CONTORNI
----------

CAROTE LESSE, FILANGEES O AL TEGAME	Carote Olio extravergine	gr.100 gr. 5
CAROTE E ZUCCHINE	Carote Zucchine Olio extravergine	gr. 50 gr. 50 gr. 5
FAGIOLI	Legumi Olio extravergine	gr. 60 gr. 5
PATATE IN INSALATA	Patate Olio extravergine Prezzemolo	gr.100 gr. 5 qb
PISELLI ALL'OLIO	Piselli finissimi Cipolla Olio extravergine	gr.. 70 gr. 10 gr. 5
TRIS DI VERDURE LESSE	Patate Carote Fagiolini verdi Olio extravergine	gr. 40 gr. 30 gr. 30 gr. 5
ZUCCHINE ALLA PIZZAIOLA	Zucchine Olio extravergine Pelati Prezzemolo Aglio Origano	gr. 100 gr. 5 gr. 30 qb qb qb