

Menù invernale Casa dei Bambini 2010/2011

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<p>Passato di verdura con riso integrale</p> <p>Crocchette di miglio e lenticchie rosse</p> <p>Verdure crude</p>	<p>Pizza con verdure</p> <p>Verdure cotte</p> <p>Verdure crude</p>	<p>Polenta con spezzatino di seitan e patate</p> <p>Verdure crude</p>	<p>Pizzoccheri leggeri</p> <p>Frittata con erbette</p> <p>Verdure crude</p>	<p>Minestra di fagioli e quinoa</p> <p>Filetto di pesce al forno</p> <p>Verdure crude</p>
<p>Crema di piselli con crostini</p> <p>Frittata arlecchino</p> <p>Verdure crude</p>	<p>Pizza</p> <p>Verdure cotte</p> <p>Verdure crude</p>	<p>Polenta mista saracena</p> <p>Seitan alla pizzaiola</p> <p>Verdure crude</p>	<p>Passato di verdura con riso integrale</p> <p>Crocchette di tofu e verdure</p> <p>Verdure crude</p>	<p>Polenta con seppioline in umido</p> <p>Verdure crude</p>
<p>Polenta con ragù vegetale</p> <p>Frittata al forno con erbette</p> <p>Verdure crude</p>	<p>Pizza</p> <p>Verdure cotte</p> <p>Verdure crude</p>	<p>Spatzle di frumento e grano saraceno alla zucca con rosmarino e parmigiano</p> <p>Straccetti di seitan</p> <p>Verdure crude</p>	<p>Anello di riso semintegrale olio e prezzemolo</p> <p>Polpette di miglio e lenticchie</p> <p>Verdure crude</p>	<p>Minestra d'orzo e ceci</p> <p>Pesce al forno</p> <p>Verdure crude</p>
<p>Crema di sedano rapa o zucca con miglio</p> <p>Fagioli in umido alla salvia</p> <p>Verdure crude</p>	<p>Pizza</p> <p>Verdure cotte</p> <p>Verdure crude</p>	<p>Bulgur con verdure saltate</p> <p>Scaloppina di seitan al limone</p> <p>Verdure crude</p>	<p>Crespelle alla ricotta e verdure</p> <p>Verdure cotte</p> <p>Verdure crude</p>	<p>Penne di farro al pesto</p> <p>Pesce impanato</p> <p>Verdure crude</p>

A completamento del menù, ogni giorno viene servita anche una merenda a base di frutta fresca di stagione. www.ilsassolino.org/casadeibambini/mensa