

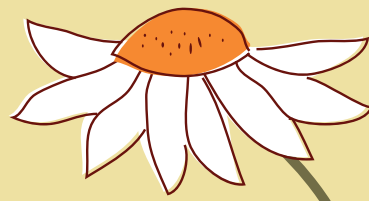
All'Hotel Villa Ida ogni bambino è nostro Ospite di riguardo, per questo motivo oltre a farli divertire, vogliamo pensare anche alla loro salute.

Il pasto è un momento di compagnia e di gioco, dove alimenti sani e genuini sono presentati in modo simpatico e divertente.

Ogni giorno i nostri chef preparano menù adatti ai più piccoli, mantenendo una giusta proporzione tra gli alimenti che devono essere vari per assicurare sin dai primi anni di vita le giuste quantità di carboidrati, proteine, grassi, vitamine e minerali, che sono i nutrienti fondamentali.

Ricordiamo ai nostri piccoli di masticare bene perchè una adeguata masticazione diminuisce la fermentazione degli zuccheri nello stomaco e insegnamo loro ad assaggiare tutto: una alimentazione varia, sana e corretta aiuta i bambini a crescere bene e con serenità.





LUNEDÌ PRANZO

Gnocchi dei patate con pomodoro e basilico

Cordon Bleu

Patate fritte

per i più piccini...

Pastina con olio di oliva e grana

Stracchino fresco

LUNEDÌ CENA

Anellini in brodo

Prosciutto crudo e grana

Insalata di pomodorini

per i più piccini...

Passato di verdura più cotto tritato

Patate bollite

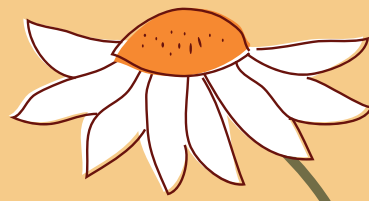
All'Hotel Villa Ida ogni bambino è nostro Ospite di riguardo, per questo motivo oltre a farli divertire, vogliamo pensare anche alla loro salute.

Il pasto è un momento di compagnia e di gioco, dove alimenti sani e genuini sono presentati in modo simpatico e divertente.

Ogni giorno i nostri chef preparano menù adatti ai più piccoli, mantenendo una giusta proporzione tra gli alimenti che devono essere vari per assicurare sin dai primi anni di vita le giuste quantità di carboidrati, proteine, grassi, vitamine e minerali, che sono i nutrienti fondamentali.

Ricordiamo ai nostri piccoli di masticare bene perchè una adeguata masticazione diminuisce la fermentazione degli zuccheri nello stomaco e insegnamo loro ad assaggiare tutto: una alimentazione varia, sana e corretta aiuta i bambini a crescere bene e con serenità.





MARTEDÌ PRANZO

Risotto allo zafferano

Sofficini al formaggio

Carote al burro

per i più piccini...

Pastina al pomodoro e ricotta fresca

Petto di pollo ai ferri

MARTEDÌ CENA

Vellutata di pisellini novelli

Petto di pollo ai ferri

Crocchette

per i più piccini...

Pastina in brodo vegetale più formaggino mio

Zucchine bollite

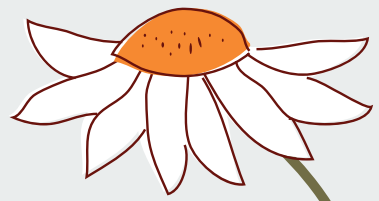
All'Hotel Villa Ida ogni bambino è nostro Ospite di riguardo, per questo motivo oltre a farli divertire, vogliamo pensare anche alla loro salute.

Il pasto è un momento di compagnia e di gioco, dove alimenti sani e genuini sono presentati in modo simpatico e divertente.

Ogni giorno i nostri chef preparano menù adatti ai più piccoli, mantenendo una giusta proporzione tra gli alimenti che devono essere vari per assicurare sin dai primi anni di vita le giuste quantità di carboidrati, proteine, grassi, vitamine e minerali, che sono i nutrienti fondamentali.

Ricordiamo ai nostri piccoli di masticare bene perchè una adeguata masticazione diminuisce la fermentazione degli zuccheri nello stomaco e insegnamo loro ad assaggiare tutto: una alimentazione varia, sana e corretta aiuta i bambini a crescere bene e con serenità.





MERCOLEDÌ PRANZO

Pasta al pomodoro

Wurstel ai ferri

Spinaci saltati

per i più piccini...

Pastina al pomodoro fresco

Filetto di platessa al vapore

MERCOLEDÌ CENA

Tortellini in brodo

Bresaola al naturale

Zucchine al burro

per i più piccini...

Semolino con formaggio e scaglie di grana

Carote e patate bollite

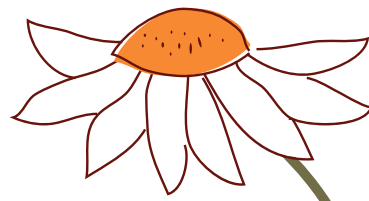
All'Hotel Villa Ida ogni bambino è nostro Ospite di riguardo, per questo motivo oltre a farli divertire, vogliamo pensare anche alla loro salute.

Il pasto è un momento di compagnia e di gioco, dove alimenti sani e genuini sono presentati in modo simpatico e divertente.

Ogni giorno i nostri chef preparano menù adatti ai più piccoli, mantenendo una giusta proporzione tra gli alimenti che devono essere vari per assicurare sin dai primi anni di vita le giuste quantità di carboidrati, proteine, grassi, vitamine e minerali, che sono i nutrienti fondamentali.

Ricordiamo ai nostri piccoli di masticare bene perchè una adeguata masticazione diminuisce la fermentazione degli zuccheri nello stomaco e insegnamo loro ad assaggiare tutto: una alimentazione varia, sana e corretta aiuta i bambini a crescere bene e con serenità.





GIOVEDÌ PRANZO

Pasta al pesto

Filetto di merluzzo in crosta di pane

Crocchette

per i più piccini...

Riso in bianco con olio e grana

Bistecchina di vitello ai ferri

GIOVEDÌ CENA

Crema di carotine

Prosciutto cotto e stracchino

Carote julienne

per i più piccini...

Pastina in brodo

Cotto e fagiolini bolliti

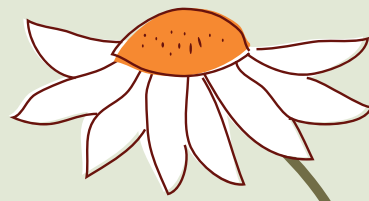
All'Hotel Villa Ida ogni bambino è nostro Ospite di riguardo, per questo motivo oltre a farli divertire, vogliamo pensare anche alla loro salute.

Il pasto è un momento di compagnia e di gioco, dove alimenti sani e genuini sono presentati in modo simpatico e divertente.

Ogni giorno i nostri chef preparano menù adatti ai più piccoli, mantenendo una giusta proporzione tra gli alimenti che devono essere vari per assicurare sin dai primi anni di vita le giuste quantità di carboidrati, proteine, grassi, vitamine e minerali, che sono i nutrienti fondamentali.

Ricordiamo ai nostri piccoli di masticare bene perchè una adeguata masticazione diminuisce la fermentazione degli zuccheri nello stomaco e insegnamo loro ad assaggiare tutto: una alimentazione varia, sana e corretta aiuta i bambini a crescere bene e con serenità.





VENERDÌ PRANZO

Gnocchi di semolino al forno

Platessa al vapore con olio extra

Fagiolini al salto

per i più piccini...

Pastina con ricotta e uovo sodo

Carote bollite

VENERDÌ CENA

Passato di verdure del contadino

Arrosto di tacchino affettato al naturale

Patate al vapore

per i più piccini...

Crema di verdura e vitello tritato

Piselli bolliti

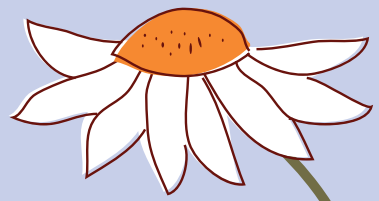
All'Hotel Villa Ida ogni bambino è nostro Ospite di riguardo, per questo motivo oltre a farli divertire, vogliamo pensare anche alla loro salute.

Il pasto è un momento di compagnia e di gioco, dove alimenti sani e genuini sono presentati in modo simpatico e divertente.

Ogni giorno i nostri chef preparano menù adatti ai più piccoli, mantenendo una giusta proporzione tra gli alimenti che devono essere vari per assicurare sin dai primi anni di vita le giuste quantità di carboidrati, proteine, grassi, vitamine e minerali, che sono i nutrienti fondamentali.

Ricordiamo ai nostri piccoli di masticare bene perchè una adeguata masticazione diminuisce la fermentazione degli zuccheri nello stomaco e insegnamo loro ad assaggiare tutto: una alimentazione varia, sana e corretta aiuta i bambini a crescere bene e con serenità.





SABATO PRANZO

Riso bollito con olio extra

*Scaloppa impanata con pollo e spinaci e
patatine fritte*

per i più piccini...

Riso al pomodoro

Prosciutto cotto

SABATO CENA

Ristretto con pastina

Hamburger ai ferri

Finocchi al gratin

per i più piccini...

Passato di verdura

Nasello e zucchini bolliti

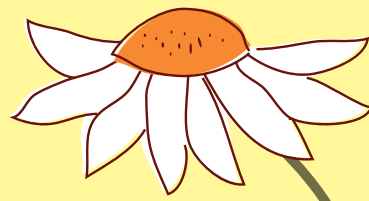
All'Hotel Villa Ida ogni bambino è nostro Ospite di riguardo, per questo motivo oltre a farli divertire, vogliamo pensare anche alla loro salute.

Il pasto è un momento di compagnia e di gioco, dove alimenti sani e genuini sono presentati in modo simpatico e divertente.

Ogni giorno i nostri chef preparano menù adatti ai più piccoli, mantenendo una giusta proporzione tra gli alimenti che devono essere vari per assicurare sin dai primi anni di vita le giuste quantità di carboidrati, proteine, grassi, vitamine e minerali, che sono i nutrienti fondamentali.

Ricordiamo ai nostri piccoli di masticare bene perchè una adeguata masticazione diminuisce la fermentazione degli zuccheri nello stomaco e insegnamo loro ad assaggiare tutto: una alimentazione varia, sana e corretta aiuta i bambini a crescere bene e con serenità.





DOMENICA PRANZO

Pasta al ragù di carne

Bistecchina alla piastra

Insalatina mista

per i più piccini...

Pastina al pomodoro

Pollo bollito

DOMENICA CENA

Zuppa di lenticchie

Polpettine al pomodoro

Fagiolini con olio extra

per i più piccini...

Semolino al pomodoro e crescenza

Carote e zucchini bolliti