

RICETTA

STRACCETTI DI POLLO, RISO VENERE E CAROTE

Dosi per bambini dai 2 ai 4 anni

35 gr di pollo

50 gr di verdure cotte/carote

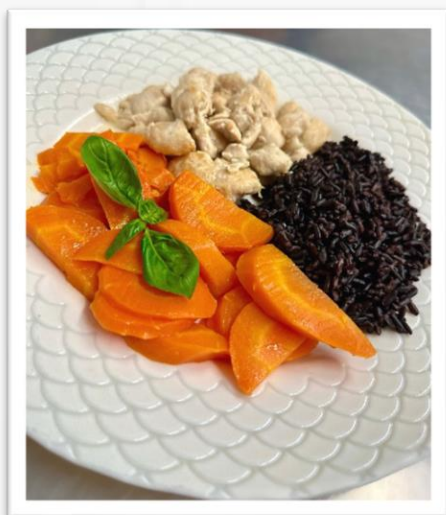
30 gr di riso venere

Brodo q.b.

Tagliare il petto di pollo a striscioline, infarinare e cuocere in padella con un cucchiaio di olio alto oleico. Ultimare la cottura del pollo in forno, aggiungendo del brodo vegetale.

Cuocere il riso venere in acqua e condirlo con un filo d'olio extravergine.

Pelare e tagliare le carote, cuocerle al vapore e condire con sale e olio extravergine.



CUCINA E CATERING – ASILO ECCOLO MONTESSORI MASSAGNO

Siamo onorati di poter condividere con voi la nostra idea di cucina, basata esclusivamente su un'alimentazione sana. Questo grazie anche alle linee guida della Fourchette Verte, marchio ormai di nostro riferimento da molti anni.

Abbiamo il piacere di presentarvi il Team della nostra cucina:

Cuozzo Teresa, responsabile e cuoca

Alberio Vladimir, cuoco

Heidary Shakeba, aiuto cucina

La nostra cucina è situata all'interno dell'Asilo Eccolo di Massagno, e ha la fortuna di poter servire i suoi piatti sani a più di 80 bambini ogni giorno.

Inoltre, svolge anche un servizio di catering, servendo l'Asilo Eccolo di Breganzona, l'Asilo Nido e la scuola dell'infanzia Abaco di Lugano per un totale di più di 3000 pasti al mese.