MENÙ AUTUNNO 2026-2027



DAL 26/10/26 AL 08/01/27

MENU' ASILO NIDO 6-12 MESI

CITTÀ DI CERNUSCO SUL NAVIGLIO

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Crema di riso Parmigiano reggiano grattugiato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Semolino Parmigiano reggiano grattugiato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso Ricotta Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso Parmigiano reggiano grattugiato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata
Martedì	Crema di cereali Carne di pollo frullata o omogenizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali+ crema di borlotti Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Carne di tacchino frullata o omogenizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata
Mercoledì	Crema di riso o di mais Ceci frullati Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Carne di pollo frullata o omogenizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Semolino Manzo frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Semolino Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata
Giovedì	Semolino Uovo Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso o di mais Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Crema di mais Uovo Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Uovo Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata
Venerdì	Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Semolino Lenticchie frullate Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Crema di riso+ piselli frullati Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frullato di frutta



N.B. Tutti gli alimenti saranno introdotti con gradualità e secondo indicazioni della famiglia e/o del pediatra del bambino. A merenda qualora si preferisse il latte al posto della frutta frullata, sarà possibile il cambio.
La carne, il pesce ed i legumi saranno serviti frullati a o omogenizzati secondo indicazioni.
A metà mattina verrà servita solo frutta fresca frullata o grattugiata o omogenizzata, secondo inserimento fatto dal pediatra.
Non verrà aggiunto sale prima dell'anno.
Al ogni primo piatto, non viene aggiunto parmigiano reggiano come da indicazioni Ats.Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale. E' utilizzato solo olio extra vergine d'oliva bio sia per le cotture che per i condimenti a crudo.
PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI IN MENU': latte fresco, gelato, gnocchi di patate, tortellini di magro, farina, basilico gelo, aglio, uovo, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelati, broccoli surgelati, carote surgelate, erbette surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, mozzarella, ricotta, crescenza, robiola, caciotta, legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, crackers non salati in superficie, fette biscottate, biscotti, impasto per pizza, pomodori pelati, frutta fresca, olio extra vergine.
CARNE AVICOLA è di provenienza nazionale-biologica. La carne di manzo è di razza piemontese certificata. Platessa e merluzzo utilizzato MSC(a pesca sostenibile).
Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soia e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/ltkg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.
Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società".

MENÙ AUTUNNO 2026-2027



DAL 26/10/26 AL 08/01/27

MENU' ASILO NIDO 12-15 MESI

città di CERNUSCO SUL NAVIGLIO

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Risotto con le zucchine Parmigiano Reggiano Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto allo zafferano Mozzarella Erbette* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto alla parmigiana Ricotta Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto allo zafferano Asiago Dop/Robiola Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero
Martedì	Crema di verdure fresche con pastina Tocchetti di pollo al forno Erbette Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta al pomodoro Platessa* al limone Carote Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Crema di borlotti con pasta Finocchi da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta al pomodoro Tocchetti di tacchino Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata
Mercoledì	Riso all'olio Polpettine di ceci Finocchi Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Minestrina di ortaggi con farro Bocconcini di pollo Fagiolini* Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Polenta Bruscit di manzo al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Pasta alla crema di cavolfiori Platessa al forno* Zucchine Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero
Giovedì	Passato di ortaggi con orzo Frittata con erbette Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Pasta al pesto Merluzzo gratinato al forno* Zucchine Merenda pomeridiana: Banana	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Minestrone di verdure con orzo Frittata semplice Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Banana
Venerdì	Pasta al pesto di broccoli Merluzzo*in umido Carote Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie	Pasta con crema di zucca Tortino di lenticchie Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Zucchine Crackers non salati in superficie	Pasta al pomodoro Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie



*Alimento surgelato

N.B. Tutti gli alimenti saranno introdotti con gradualità e secondo indicazioni della famiglia e/o del pediatra del bambino.
I formati della pasta saranno adattati alla fascia d'età così come i secondi sminuzzati laddove necessario. Saranno effettuati tagli sicuri sia sulla frutta che sulla verdura cruda.
A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che sarà almeno di tre varietà differenti.
Non verrà aggiunto sale prima dell'anno.
Al ogni primo piatto, non viene aggiunto parmigiano reggiano come da indicazioni Ats. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale.
E' utilizzato solo olio extra vergine d'oliva biologico sia per le cotture che per i condimenti a crudo.

PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI IN MENU': latte fresco, gelato, gnocchi di patate, tortellini di magro, farina, basilico gelo, aglio, uovo, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelati, broccoli surgelati, carote surgelate, erbette surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, mozzarella, ricotta, crescenza, robiola, caciotta, legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, crackers non salati in superficie, fette biscottate, biscotti, impasto per pizza, pomodori pelati, frutta fresca, olio extra vergine.
CARNE AVICOLA è di provenienza nazionale-biologica. La carne di manzo è di razza piemontese certificata. Platessa e merluzzo utilizzato MSC(a pesca sostenibile).

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soia e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/lt;kg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.
Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società'.

MENÙ AUTUNNO 2026-2027



DAL 26/10/26 AL 08/01/27

MENU' ASILO NIDO 15-36 MESI

città di CERNUSCO SUL NAVIGLIO

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Risotto con le zucchine Parmigiano Reggiano Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto allo zafferano Mozzarella Erbette* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto alla parmigiana Ricotta Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto allo zafferano Asiago Dop/Robiola Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero
Martedì	Crema di verdure fresche con pastina Tocchetti di pollo al forno Erbette Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta al pomodoro Platessa* al limone Carote Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Crema di borlotti con pasta Finocchi da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta con sugo di pomodoro Tocchetti di tacchino Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata
Mercoledì	Riso all'olio Polpettine di ceci Finocchi Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Minestrina di ortaggi con farro Bocconcini di pollo Fagiolini* Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Polenta Bruscit di manzo al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Pasta alla crema di cavolfiori Platessa al forno* Zucchine Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero
Giovedì	Passato di ortaggi con orzo Frittata con erbette Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Pasta al pesto Merluzzo gratinato al forno* Zucchine Merenda pomeridiana: Banana	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Minestrone di verdure con orzo Frittata semplice Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Banana
Venerdì	Pasta al pesto di broccoli Merluzzo*in umido Carote Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie	Pasta con crema di zucca Tortino di lenticchie Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Zucchine Crackers non salati in superficie	Pasta al pomodoro Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie



*Alimento surgelato

N.B. Tutti gli alimenti saranno introdotti con gradualità e secondo indicazioni della famiglia e/o del pediatra del bambino.
I formati della pasta saranno adattati alla fascia d'età così come i secondi sminuzzati laddove necessario. Saranno effettuati tagli sicuri sia sulla frutta che sulla verdura cruda.
A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che sarà almeno di tre varietà differenti.
Non verrà aggiunto sale prima dell'anno.
Al ogni primo piatto, non viene aggiunto parmigiano reggiano come da indicazioni Ats. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale.
E' utilizzato solo olio extra vergine d'oliva biologico sia per le cotture che per i condimenti a crudo.

PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI IN MENU': latte fresco, gelato, gnocchi di patate, tortellini di magro, farina, basilico gelo, aglio, uovo, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelati, broccoli surgelati, carote surgelate, erbette surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, mozzarella, ricotta, crescenza, robiola, caciotta, legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, crackers non salati in superficie, fette biscottate, biscotti, impasto per pizza, pomodori pelati, frutta fresca, olio extra vergine.
CARNE AVICOLA è di provenienza nazionale-biologica. La carne di manzo è di razza piemontese certificata. Platessa e merluzzo utilizzato MSC(a pesca sostenibile).

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soia e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/ltkg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.
Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società'.

MENÙ AUTUNNO 2026-2027



DAL 26/10/26 AL 08/01/27

DIETA PRIVA DI CARNE E SALUMI 12-36 MESI

CERNUSCO SUL NAVIGLIO

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Risotto con le zucchine Parmigiano Reggiano Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto allo zafferano Mozzarella Erbette* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto alla parmigiana Ricotta Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto allo zafferano Asiago Dop/Robiola Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero
Martedì	Crema di verdure fresche con pastina Platessa al forno Erbette Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta al pomodoro Platessa* al limone Carote Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Crema di borlotti con pasta Finocchi da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta con sugo di pomodoro Lenticchie in umido Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata
Mercoledì	Riso all'olio Polpettine di ceci Finocchi Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Minestrina di ortaggi con farro Frittata Fagiolini* Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Polenta Piselli* al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Pasta alla crema di cavolfiori Platessa al forno* Zucchine Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero
Giovedì	Passato di ortaggi con orzo Frittata con erbette Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Pasta al pesto Merluzzo gratinato al forno* Zucchine Merenda pomeridiana: Banana	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Minestrone di verdure con orzo Frittata semplice Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Banana
Venerdì	Pasta al pesto di broccoli Merluzzo*in umido Carote Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie	Pasta con crema di zucca Tortino di lenticchie Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Zucchine Crackers non salati in superficie	Pasta al pomodoro Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie



*Alimento surgelato

N.B. Tutti gli alimenti saranno introdotti con gradualità e secondo indicazioni della famiglia e/o del pediatra del bambino.
I formati della pasta saranno adattati alla fascia d'età così come i secondi sminuzzati laddove necessario. Saranno effettuati tagli sicuri sia sulla frutta che sulla verdura cruda.
A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che sarà almeno di tre varietà differenti.
Non verrà aggiunto sale prima dell'anno.
Al ogni primo piatto, non viene aggiunto parmigiano reggiano come da indicazioni Ats. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale.
E' utilizzato solo olio extra vergine d'oliva biologico sia per le cotture che per i condimenti a crudo.

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soia e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/ltkg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.
Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società'.

MENÙ AUTUNNO 2026-2027



DAL 26/10/26 AL 08/01/27

DIETA PRIVA DI CARNE E PESCE 12-36 MESI

CERNUSCO SUL NAVIGLIO

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Risotto con le zucchine Parmigiano Reggiano Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto allo zafferano Mozzarella Erbette* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto alla parmigiana Ricotta Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto allo zafferano Asiago Dop/Robiola Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero
Martedì	Crema di verdure fresche con pastina Piselli* Erbette Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta al pomodoro Piselli* Carote Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Crema di borlotti con pasta Finocchi da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta con sugo di pomodoro Lenticchie in umido Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata
Mercoledì	Riso all'olio Polpettine di ceci Finocchi Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Minestrina di ortaggi con farro Frittata Fagiolini* Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Polenta Piselli*al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Pasta alla crema di cavolfiori Parmigiano Reggiano Zucchine Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero
Giovedì	Passato di ortaggi con orzo Frittata con erbette Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Pasta al pesto Parmigiano Reggiano Zucchine Merenda pomeridiana: Banana	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Minestrone di verdure con orzo Frittata semplice Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Banana
Venerdì	Pasta al pesto di broccoli Ricotta Carote Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie	Pasta con crema di zucca Tortino di lenticchie Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie	Cous-cous Parmigiano Reggiano Zucchine Crackers non salati in superficie	Pasta al pomodoro Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie



*Alimento surgelato

N.B. Tutti gli alimenti saranno introdotti con gradualità e secondo indicazioni della famiglia e/o del pediatra del bambino.
I formati della pasta saranno adattati alla fascia d'età così come i secondi sminuzzati laddove necessario. Saranno effettuati tagli sicuri sia sulla frutta che sulla verdura cruda.
A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che sarà almeno di tre varietà differenti.
Non verrà aggiunto sale prima dell'anno.
Al ogni primo piatto, non viene aggiunto parmigiano reggiano come da indicazioni Ats. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale.
E' utilizzato solo olio extra vergine d'oliva biologico sia per le cotture che per i condimenti a crudo.

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soia e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/ltkg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.
Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società'.

MENÙ AUTUNNO 2026-2027

DAL 26/10/26 AL 08/01/27

DIETA PRIVA DI LATTE E DERIVATI-UOVO-SOIA
(si tracce di soia) 12-36 MESI



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Risotto con le zucchine Piselli Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta /Biscotti senza latte e uova senza zucchero	Riso all'olio evo Piselli* Erbette* Merenda pomeridiana: Torta /Biscotti senza latte e uova e senza zucchero	Riso all'olio evo Platessa*al forno senza uovo Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta /Biscotti senza latte e uova senza zucchero	Risotto allo zafferano Merluzzo al limone Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta /Biscotti senza latte e senza uova zucchero
Martedì	Crema di verdure fresche con pastina Tocchetti di pollo al forno senza uovo Erbette Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt di soia senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta al pomodoro Platessa* al limone Carote Merenda pomeridiana: Yogurt di soia senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Crema di borlotti con pasta Finocchi da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt di soia senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta con sugo di pomodoro Tocchetti di tacchino senza uovo Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt di soia senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata
Mercoledì	Riso all'olio Polpettine di ceci senza latte e uova Finocchi Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Minestrina di ortaggi con farro Bocconcini di pollo al forno senza uovo Fagiolini* Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Polenta Bruscit di manzo al pomodoro Carote Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Pasta alla crema di cavolfiori Platessa al forno* senza uovo Zucchine Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero
Giovedì	Passato di ortaggi con orzo Platessa al limone Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Pasta al pesto Merluzzo gratinato al forno* senza uovo Zucchine Merenda pomeridiana: Banana	Orzotto alle verdure Piselli* Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Minestrone di verdure con orzo Lenticchie in umido Carote Merenda pomeridiana: Banana
Venerdì	Pasta al pesto di broccoli Merluzzo*in umido Carote Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie	Pasta con crema di zucca Tortino di lenticchie senza latte e uova Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Zucchine Crackers non salati in superficie	Pasta al pomodoro Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie

*N.B. TUTTE LE PIETANZE NON CONTENGONO LATTE. E UOVA.
SARANNO VERIFICATE TUTTE LE ETICHETTE E NON SOMMINISTRATI CIBI CHE NE CONTEGONO IN TRACCE..
IL PESTO E' FATTO ESCLUSIVAMENTE DA OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, BASILICO,AGLIO.

