

MENU AUTUNNALE

COMUNE DI CERNUSCO SUL NAVIGLIO

MENU' ASILO NIDO NO LATTE E DERIVATI

Dal 14 SETTEMBRE 2020

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 ^a S E T T.	Risottino con zucchine fresche Piselli Lattuga Merenda pomeridiana: Torta no latte	Crema di verdure fresche con pastina integrale o farro integrale Tocchetti di tacchino al forno Erbette fresche Merenda pomeridiana: Banana	Riso all'olio Polpettine di ceci Finocchi Merenda pomeridiana: Latte di riso con biscotti no latte	Passato di ortaggi con orzo Frittata con erbe Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Frullato di sola frutta	Pastasciuttina al pesto di broccoli Halibut* al forno Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla soia
2 ^a S E T T.	Maccheroncini al pomodoro Merluzzo* gratinato Erbette fresche Merenda pomeridiana: Torta no latte	Pasta pomodoro e lenticchie Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Minestrina di ortaggi con farro Bocconcini di pollo Carote Merenda pomeridiana: Latte di riso con biscotti no latte	Risotto con erbe Platessa*al limone Zucchine fresche Merenda pomeridiana: Frullato di sola frutta	Pennette al pesto Crocchetta di cannellini Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla soia
3 ^a S E T T.	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Torta no latte	Crema di borlotti con riso Finocchi da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Banana	Polenta Bocconcini di manzo al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Latte di riso con biscotti no latte	Risotto con zucca Cannellini Zucchine Merenda pomeridiana: Frullato di sola frutta	Cous-cous Halibut* al pomodoro Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla soia
4 ^a S E T T.	Risotto allo zafferano Platessa al limone Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta no latte	Pastasciuttina sugo di pomodoro e broccoli Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Pennette alla crema di cavolfiori Polpettine di merluzzo* Finocchi Merenda pomeridiana: Latte di riso con biscotti no latte	Minestrone di verdure con orzo Arrosto di tacchino Erbette fresche Merenda pomeridiana: Frullato di sola frutta	Maccheroncini alla crema di piselli Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt alla soia

**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

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che sarà almeno di tre varietà differenti. Non verrà aggiunto sale prima dell'anno, e dopo verrà utilizzato solo sale iodato, nell'acqua di cottura del primo piatto.

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 NEL CAPITOLATO:latte fresco, gelato, gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, prosciutto cotto, uovo, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelati, broccoli surgelati, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, mozzarella, ricotta, crescenza, robiola, caciotta, legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, crackers, fette biscottate, biscotti, impasto pizza, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine. CARNE AVICOLA è di provenienza nazionale-biologica. La carne di manzo è certificata di razza piemontese. *LA VERDURA è nazionale di categoria 1°. Platessa e merluzzo utilizzato MSC.

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".