

COMUNE DI CERNUSCO SUL NAVIGLIO

## MENU' ASILO NIDO NO GLUTINE-NO LATTOSIO-SI PARMIGGIANO

DAL 14 DICEMBRE 2020

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 <sup>a</sup> S E T T.	Risottino con erbe Parmigiano reggiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: Pane celiaco con olio extra vergine	Pasta senza glutine al pesto di broccoli Tocchetti di tacchino agli agrumi Zucca al forno Merenda pomeridiana: Banana	Riso all'olio + Crema di borlotti Carotine in umido Merenda pomeridiana: The con biscotti senza glutine e latte	Ditalini senza glutine al pomodoro Halibut* al forno Finocchi tagliati sottili o cotti Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Crema di verdure fresche con riso Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Yogurt di soia o budino di riso
2 <sup>a</sup> S E T T.	Riso all'olio o Polenta di mais Ragù di lenticchie Carotine in umido Merenda pomeridiana: Dolce senza glutine e latte+ the deteinato	Pizza Margherita senza glutine senza lattosio Finocchi tagliati sottili o cotti Merenda pomeridiana: Banana	Pasta senza glutine al pesto Polpette di Merluzzo* con pangrattato senza glutine Fagiolini* Merenda pomeridiana: The con biscotti senza glutine e latte	Minestrina di ortaggi con riso Bocconcini di pollo con pangrattato senza glutine Erbe fresche Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Pasta senza glutine alla crema di zucca Platessa*al limone Cavolfiori al forno Merenda pomeridiana: Yogurt di soia o budino di riso
3 <sup>a</sup> S E T T.	Risotto allo zafferano Parmigiano Broccoli Merenda pomeridiana: Pane celiaco con olio extra vergine	Pasta senza glutine al pomodoro Piselli* Finocchi tagliati sottili Merenda pomeridiana: Banana	Polenta di mais Brusci di manzo al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: The con biscotti senza glutine e latte	Risotto alla zucca Frittata semplice Erbe fresche Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Pasta senza glutine alla crema di broccoli Halibut* gratinato con pangrattato senza glutine Spinaci Merenda pomeridiana: Yogurt di soia o budino di riso
4 <sup>a</sup> S E T T.	Ditalini senza glutine al pomodoro Parmigiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: Dolce senza glutine e latte+ the deteinato	Riso alle verdure Merluzzo* al pomodoro Erbe fresche Merenda pomeridiana: Banana	Pasta senza glutine alla crema di cavolfiori Frittata semplice Carote Merenda pomeridiana: The con biscotti senza glutine e latte	Crema di sole verdure Arrosto di tacchino Patate al forno Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Riso all'olio Crocchetta di ceci Finocchi tagliati sottili Merenda pomeridiana: Yogurt di soia o budino di riso

\*Alimento surgelato . VENGONO UTILIZZATI PRODOTTI PREVISTI DAL PRONTUARIO AIC E VERIFICATO IN ETICHETTA SEMPRE L'ASSENZA DEL GLUTINE. VIENE SERVITO PANE O FETTE SENZA GLUTINE AD OGNI PASTO..NON VERRA' AGGIUNTO IL LATTE IN NESSUNA PREPARAZIONE.

**N.B. A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che sarà aleo 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 Ais..Utilizzato solo olio extra vergine d'oliva bio.**

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".