

MENU PRIMAVERILE

COMUNE DI CERNUSCO SUL NAVIGLIO

MENU' ASILO NIDO NO GLUTINE-LATTOSIO

Dal 12 APRILE 2021

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 ^a S E T T.	Risottino con zucchine fresche Parmigiano reggiano Spinaci freschi Merenda pomeridiana: Yogurt di soia alla frutta	Crema di verdure fresche con pastina senza glutine Tocchetti di pollo al forno con farina senza glutine Pomodori Merenda pomeridiana: Dolce senza glutine e latte	Riso all'olio Ragù di lenticchie senza glutine Carotine crude Merenda pomeridiana: Banana	Passato di ortaggi con riso Frittata semplice Erbette Merenda pomeridiana: Latte di riso con biscotti senza glutine e latte	Pasta senza glutine al pomodoro e ortaggi Halibut* senza glutine al forno Fagiolini* Merenda pomeridiana: Frullato di frutta
2 ^a S E T T.	Pasta senza glutine al pomodoro Merluzzo* senza glutine gratinato con pangrattato senza glutine Erbette fresche Merenda pomeridiana: Yogurt di soia alla frutta	Pizza Margherita senza glutine e senza lattosio con poco pomodoro Carote Merenda pomeridiana: Dolce senza glutine e latte	Minestrina di ortaggi con pastina senza glutine Bocconcini di tacchino con pangrattato senza glutine Fagiolini* Merenda pomeridiana: Banana	Risotto con erbe e grana Platessa* senza glutine al limone Fagiolini* Merenda pomeridiana: Latte di riso con biscotti senza glutine e latte	Pasta senza glutine al pesto fresco no lattosio Crocchetta di ceci senza glutine e lattosio Pomodori Merenda pomeridiana: Frullato di frutta
3 ^a S E T T.	Pasta senza glutine al ragù di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Yogurt di soia alla frutta	Passato di verdure fresche con riso Polpettine di cannellini senza glutine e lattosio Pomodori Merenda pomeridiana: Dolce senza glutine e latte	Pasta di mais o riso al sugo di pomodoro e verdure Frittatina con erbe Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Risotto alla crema di carciofi* Parmigiano reggiano Fagiolini*all'olio e limone Merenda pomeridiana: Latte di riso con biscotti senza glutine e latte	Pasta senza glutine all'olio extra vergine Halibut* senza glutine al pomodoro Zucchine fresche Merenda pomeridiana: Frullato di frutta
4 ^a S E T T.	Risotto allo zafferano Parmigiano reggiano Pomodori Merenda pomeridiana: Yogurt di soia alla frutta	Pastasciuttina senza glutine al sugo di pomodoro e ortaggi Frittata con zucchine fresche Lattuga Merenda pomeridiana: Dolce senza glutine e latte	Pasta senza glutine al pomodoro fresco Polpettine di merluzzo* senza glutine Fagiolini* Merenda pomeridiana: Banana	Minestrone di verdure con riso Arrosto di tacchino Patate al forno Merenda pomeridiana: Latte di riso con biscotti senza glutine e latte	Pasta senza glutine al pesto fresco no lattosio Piselli* al pomodoro Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Frullato di frutta

*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.

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 A.S.. 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,erbette 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.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".