

MENU PRIMAVERILE

COMUNE DI CERNUSCO SUL NAVIGLIO
MENU' ASILO NIDO 12-36 MESI PRIMAVERA

Dal 12 aprile 2021

DIETA PRIVA DI LATTE E DERIVATI-SI PARMIGGIANO

	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 pasta integrale Tocchetti di pollo al forno Pomodori Merenda pomeridiana: Torta no latte	Riso all'olio Ragu' di lenticchie Carote crude Merenda pomeridiana: Banana	Passato di ortaggi con orzo Frittata semplice no latte Erbette Merenda pomeridiana: Latte di riso con biscotti no latte	Pastasciuttina sugo di pomodoro e ortaggi Halibut* al forno Fagiolini* Merenda pomeridiana: Frullato di frutta no latte
2 ^a S E T T.	Maccheroncini al pomodoro Merluzzo* gratinato Erbette fresche Merenda pomeridiana: Yogurt di soia alla frutta	Pizza con poco pomodoro Parmigiano reggiano Lattuga Merenda pomeridiana: Torta no latte	Minestrina di ortaggi con farro Bocconcini di tacchino Carote Merenda pomeridiana: Banana	Risotto con erbette Platessa*al limone Fagiolini Merenda pomeridiana: Latte di riso con biscotti no latte	Pennette al pesto fresco (olio extra,basilico bio e aglio) Crocchetta di ceci (solo patata,ceci,uova) Pomodori Merenda pomeridiana: Frullato di frutta no latte
3 ^a S E T T.	Maccheroncini con con ragù di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Yogurt di soia alla frutta	Passato di verdure fresche con riso Polpettine di cannellini(solo patate,cannellini e uova) Pomodori Merenda pomeridiana: Torta no latte	Pasta di mais o orzo al sugo di pomodoro e verdure Frittatina alle erbette no latte Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Risotto con crema carciofi* Parmigiano reggiano Fagiolini* all'olio e limone Merenda pomeridiana: Latte di riso con biscotti no latte	Cous-cous Halibut* al pomodoro Zucchine fresche Merenda pomeridiana: Frullato di frutta no latte
4 ^a S E T T.	Risotto allo zafferano Parmigiano reggiano Pomodori Merenda pomeridiana: Yogurt di soia alla frutta	Pastasciuttina sugo di pomodoro e ortaggi Frittata con zucchine fresche no latte Lattuga Merenda pomeridiana: Torta no latte	Pennette al pomodoro fresco Polpettine di merluzzo(solo patate e merluzzo) Fagiolini Merenda pomeridiana: Banana	Minestrone di verdure con orzo Arrosto di tacchino Patate al forno Merenda pomeridiana: Latte di riso con biscotti no latte	Maccheroncini al pesto(olioextra,basilico bio e aglio) Piselli *al pomodoro Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Frullato di frutta no latte

*Alimento surgelato

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

PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI NEL CAPITOLATO:latte fresco,gelato,gnocchi patate,tortellini 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,fette biscottate,biscotti,impasto pizza,pomodori pelati,frutta fresa,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".