

MENU PRIMAVERA

ASILO NIDO 6-12 MESI

DAL 08 APRILE 2024 AL 9 GIUGNO 2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Crema di riso Parmigiano reggiano grattugiato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Carne di pollo frullata o omogenizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Crema di riso o di mais Lenticchie frullate Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Semolino Uovo Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato Merenda pomeridiana: Frullato di frutta
2° settimana	Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso Carne di tacchino frullata o omogenizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Semolino Ricotta Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso Ceci frullati Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frullato di frutta
3° settimana	Crema di riso Parmigiano reggiano grattugiato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di mais Uovo Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Crema di riso+ crema di cannellini Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Semolino Manzo frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frullato di frutta
4° settimana	Crema di riso Parmigiano reggiano grattugiato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Uovo Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Semolino Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Carne di tacchino frullata o omogenizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	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.

La carne, il pesce ed i legumi saranno serviti frullati o omogenizzati secondo indicazioni.

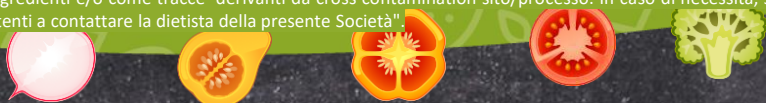
A metà mattina verrà servita solo frutta fresca frullata o grattugiato o omogenizzata, secondo inserimento fatto del pediatra. Non verrà aggiunto sale prima dell'anno.

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 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, erbe 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 certificata di razza piemontese. Platessa e merluzzo utilizzato MSC (a pesca sostenibile). ** Nel caso di indisponibilità di pomodori nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione

" 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 la dietista della presente Società".



MENU PRIMAVERA

ASILO NIDO 12-15 MESI

DAL 08 APRILE 2024 AL 9 GIUGNO 2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Risotto alle zucchine Parmigiano reggiano Lattuga Merenda pomeridiana: Torta	Passato di ortaggi con orzo Tocchetti di pollo al forno Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Riso all'olio Ragù di lenticchie Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta con le verdure Frittata Pomodori Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pasta al pomodoro e basilico Polpette di merluzzo* Fagiolini* Merenda pomeridiana: Crackers
2° settimana	Risotto allo zafferano Platessa*al limone Erbette* Merenda pomeridiana: Torta	Maccheroncini al pomodoro Bocconcini di tacchino dorati al forno Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Pasta alle zucchine Mozzarella Carote Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Minestrina di verdure fresche con farro Crocchetta di ceci Pomodori** Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pennette al pesto fresco Merluzzo*gratinato Insalata Merenda pomeridiana: Crackers
3° settimana	Riso all'olio Asiago Dop Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Pennette al pomodoro Frittata Zucchine Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Passato di verdure fresche con orzo Polpettine di cannellini Pomodori** Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Maccheroncini al ragù di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Crackers
4° settimana	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori** Merenda pomeridiana: Torta	Gnocchetti sardi alla crema di zucchine Frittata Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Pasta integrale al pomodoro Platessa al forno* Lattuga Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Crema di verdure fresche con farro Bocconcini di tacchino al limone Purè di patate Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Maccheroncini al pesto fresco Piselli* Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Crackers

N.B. Tutti gli alimenti saranno introdotti con gradualità e secondo indicazioni della famiglia e/o del pediatra del bambino.

La carne, il pesce ed i legumi saranno serviti frullati o omogenizzati secondo indicazioni.

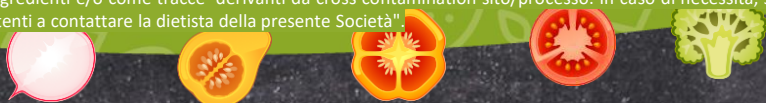
A metà mattina verrà servita solo frutta fresca frullata o grattugiata o omogenizzata, secondo inserimento fatto del pediatra. Non verrà aggiunto sale prima dell'anno.

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 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, erbe 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 certificata di razza piemontese. Platessa e merluzzo utilizzato MSC (a pesca sostenibile). ** Nel caso di indisponibilità di pomodori nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione

* 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 la dietista della presente Società".



MENU PRIMAVERA

ASILO NIDO 15-36 MESI

DAL 08 APRILE 2024 AL 9 GIUGNO 2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Risotto alle zucchine Parmigiano reggiano Lattuga Merenda pomeridiana: Torta	Passato di ortaggi con orzo Tocchetti di pollo al forno Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Riso all'olio Ragù di lenticchie Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta con le verdure Frittata Pomodori Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pasta al pomodoro e basilico Polpette di merluzzo* Fagiolini* Merenda pomeridiana: Crackers
2° settimana	Risotto allo zafferano Platessa*al limone Erbette* Merenda pomeridiana: Torta	Maccheroncini al pomodoro Bocconcini di tacchino dorati al forno Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Pasta alle zucchine Mozzarella Carote Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Minestrina di verdure fresche con farro Crocchetta di ceci Pomodori** Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pennette al pesto fresco Merluzzo*gratinato Insalata Merenda pomeridiana: Crackers
3° settimana	Riso all'olio Asiago Dop Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Pennette al pomodoro Frittata Zucchine Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Passato di verdure fresche con orzo Polpettine di cannellini Pomodori** Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Maccheroncini al ragù di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Crackers
4° settimana	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori** Merenda pomeridiana: Torta	Gnocchetti sardi alla crema di zucchine Frittata Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Pasta integrale al pomodoro Platessa al forno* Lattuga Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Crema di verdure fresche con farro Bocconcini di tacchino al limone Purè di patate Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Maccheroncini al pesto fresco Piselli* Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Crackers

N.B. Tutti gli alimenti saranno introdotti con gradualità e secondo indicazioni della famiglia e/o del pediatra del bambino.

La carne, il pesce ed i legumi saranno serviti frullati o omogenizzati secondo indicazioni.

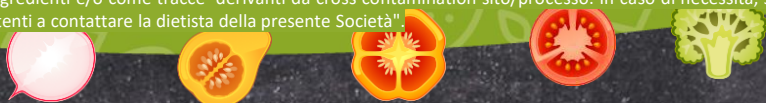
A metà mattina verrà servita solo frutta fresca frullata o grattugiata o omogenizzata, secondo inserimento fatto del pediatra. Non verrà aggiunto sale prima dell'anno.

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 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, erbe 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 certificata di razza piemontese. Platessa e merluzzo utilizzato MSC (a pesca sostenibile). ** Nel caso di indisponibilità di pomodori nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione

* 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 la dietista della presente Società".



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Risotto alle zucchine Parmigiano reggiano Lattuga Merenda pomeridiana: Torta	Passato di ortaggi con orzo no solanacee Tocchetti di pollo al forno Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Riso all'olio Ragù di lenticchie no solanacee Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta con le verdure no solanacee Frittata Zucchine Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pasta al pesto Polpette di merluzzo*no solanacee Fagiolini* Merenda pomeridiana: Crackers
2° settimana	Risotto allo zafferano Platessa*al limone Erbette Merenda pomeridiana: Torta	Maccheroncini all'olio Bocconcini di tacchino dorati al forno Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Pasta alle zucchine Mozzarella Carote Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Minestrina di verdure fresche con farro no solanacee Crocchetta di ceci no solanacee Zucchine Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pennette al pesto fresco Merluzzo*gratinato Insalata Merenda pomeridiana: Crackers
3° settimana	Riso all'olio Asiago Dop Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Pennette al pesto Frittata Zucchine Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Passato di verdure fresche con orzo no solanacee Polpettine di cannellini no solanacee Insalata Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Maccheroncini al ragù di manzo no solanacee Carote al forno Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Cous-cous no solanacee Merluzzo* al vapore Erbette Merenda pomeridiana: Crackers
4° settimana	Risotto allo zafferano Mozzarella Zucchine Merenda pomeridiana: Torta	Gnocchetti sardi alla crema di zucchine Frittata Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Pasta integrale all'olio Platessa al forno* Lattuga Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Crema di verdure fresche con farro no solanacee Bocconcini di tacchino al limone Erbette* Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Maccheroncini al pesto fresco Piselli* Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Crackers

N.B. Tutti gli alimenti saranno introdotti con gradualità e secondo indicazioni della famiglia e/o del pediatra del bambino.

La carne, il pesce ed i legumi saranno serviti frullati o omogenizzati secondo indicazioni.

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca frullata o grattugiata o omogenizzata, secondo inserimento fatto del pediatra. Non verrà aggiunto sale prima dell'anno.

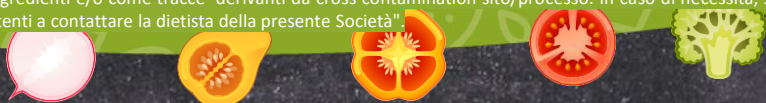
Al ogni primo piatto, non viene aggiunto parmigiano reggiano come da indicazioni Ats. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale.

E' utilizzato solo olio extra vergine d'oliva 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 certificata di razza piemontese. Platessa e merluzzo utilizzato

* Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione
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 la dietista della presente Società".



MENU PRIMAVERA

ASILO NIDO 12-36 MESI
NO UOVO E DERIVATI

DAL 08 APRILE 2024 AL 9 GIUGNO 2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Risotto alle zucchine Parmigiano reggiano Lattuga Merenda pomeridiana: Dolce no uovo	Passato di ortaggi con orzo Tocchetti di pollo al forno Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Riso all'olio Ragù di lenticchie Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta con le verdure Scaloppina di tacchino Pomodori Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti no uovo	Pasta al pomodoro e basilico Polpette di merluzzo*no uovo Fagiolini* Merenda pomeridiana: Crackers
2° settimana	Risotto allo zafferano Platessa*al limone Erbette* Merenda pomeridiana: Dolce no uovo	Maccheroncini al pomodoro Bocconcini di tacchino dorati al forno no uovo Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Pasta alle zucchine Mozzarella Carote Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Minestrina di verdure fresche con farro Crocchetta di ceci no uovo Pomodori** Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti no uovo	Pennette al pesto fresco Merluzzo*gratinato no uovo Insalata Merenda pomeridiana: Crackers
3° settimana	Riso all'olio Asiago Dop Fagiolini* Merenda pomeridiana: Dolce no uovo	Pennette al pomodoro Scaloppina di pollo Zucchine Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Passato di verdure fresche con orzo Polpette di cannellini no uovo Pomodori** Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Maccheroncini al ragù di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti no uovo	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Crackers
4° settimana	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori** Merenda pomeridiana: Dolce no uovo	Gnocchetti sardi alla crema di zucchine Scaloppina di pollo Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Pasta integrale al pomodoro Platessa al forno no uovo* Lattuga Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Crema di verdure fresche con farro Bocconcini di tacchino al limone Purè di patate Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti no uovo	Maccheroncini al pesto fresco Piselli* Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Crackers

N.B. Tutti gli alimenti saranno introdotti con gradualità e secondo indicazioni della famiglia e/o del pediatra del bambino.

La carne, il pesce ed i legumi saranno serviti frullati o omogenizzati secondo indicazioni.

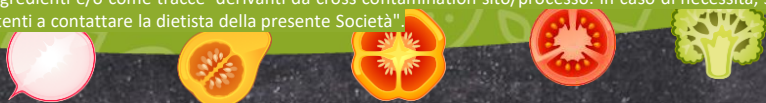
A metà mattina verrà servita solo frutta fresca frullata o grattugiata o omogenizzata, secondo inserimento fatto del pediatra. Non verrà aggiunto sale prima dell'anno.

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 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, erbe 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 certificata di razza piemontese. Platessa e merluzzo utilizzato MSC (a pesca sostenibile). ** Nel caso di indisponibilità di pomodori nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione

* 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 la dietista della presente Società".



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Risotto alle zucchine Platessa al forno* Lattuga Merenda pomeridiana: Torta no latte	Passato di ortaggi con orzo Tocchetti di pollo al forno Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt di soia	Riso all'olio Ragù di lenticchie Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta con le verdure Frittata no latte Pomodori Merenda pomeridiana: Latte di soya con biscotti no latte	Pasta sugo di pomodoro e basilico Polpette di merluzzo no latte* Fagiolini* Merenda pomeridiana: Crackers
2° settimana	Risotto allo zafferano Platessa*al limone Erbette* Merenda pomeridiana: Torta no latte	Maccheroncini al pomodoro Bocconcini di tacchino dorati al forno Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt di soia	Pasta alle zucchine Piselli* Carote Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Minestrina di verdure fresche con farro Crocchetta di ceci(solo patate e ceci) Pomodori** Merenda pomeridiana: Latte di soya con biscotti no latte	Pennette al pesto fresco Merluzzo*gratinato Insalata Merenda pomeridiana: Crackers
3° settimana	Riso all'olio Platessa al forno* Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta no latte	Pennette al pomodoro Frittata no latte Zucchine Merenda pomeridiana: Yogurt di soia	Passato di verdure fresche con orzo Polpette di cannellini(solo patate e cannellini) Pomodori** Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Maccheroncini al ragù di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Latte di soya con biscotti no latte	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette* Merenda pomeridiana: Crackers
4° settimana	Risotto allo zafferano Merluzzo* al limone Pomodori ** Merenda pomeridiana: Torta no latte	Gnocchetti sardi alla crema di zucchine Frittata semplice no latte Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt di soia	Pasta integrale al pomodoro Platessa al forno* Lattuga Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Crema di verdure fresche con farro Bocconcini di tacchino al limone Purè di patate senza latte Merenda pomeridiana: Latte di soya con biscotti no latte	Maccheroncini al pesto Piselli * Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Crackers

N.B. NON VERRA' MAI AGGIUNTO PARMIGIANO GRATTUGGIATO IN NESSUN PIATTO. IL PESTO E' FATTO ESCLUSIVAMENTE DA OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, BASILICO, AGLIO.

** Nel caso di indisponibilità di pomodori nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione



MENU PRIMAVERA

ASILO NIDO 12-36 MESI

NO CARNE-SALUMI

DAL 08 APRILE 2024 AL 9 GIUGNO 2024

1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Risotto alle zucchine Parmigiano reggiano Lattuga Merenda pomeridiana: Torta	Passato di ortaggi con orzo Platessa al forno Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Riso all'olio Ragù di lenticchie Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta con le verdure Frittata Pomodori Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pasta al pomodoro e basilico Polpette di merluzzo* Fagiolini* Merenda pomeridiana: Crackers
Risotto allo zafferano Platessa*al limone Erbette* Merenda pomeridiana: Torta	Maccheroncini al pomodoro Frittata Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Pasta alle zucchine Mozzarella Carote Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Minestrina di verdure fresche con farro Crocchetta di ceci Pomodori** Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pennette al pesto fresco Merluzzo*gratinato Insalata Merenda pomeridiana: Crackers
Riso all'olio Asiago Dop Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Pennette al pomodoro Frittata Zucchine Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Passato di verdure fresche con orzo Polpette di cannellini Pomodori** Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Maccheroncini pomodoro e piselli Carote al forno Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Crackers
Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori** Merenda pomeridiana: Torta	Gnocchetti sardi alla crema di zucchine Frittata Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Pasta integrale al pomodoro Platessa al forno* Lattuga Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Crema di verdure fresche con farro Parmigiano Purè di patate Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Maccheroncini al pesto fresco Piselli* Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Crackers

N.B.Tutti gli alimenti saranno introdotti con gradualità e secondo indicazioni della famiglia e/o del pediatra del bambino.

La carne, il pesce ed i legumi saranno serviti frullati o omogenizzati secondo indicazioni.

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca frullata o grattugiata o omogenizzata, secondo inserimento fatto del 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 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, erbe 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 certificata di razza piemontese. Platessa e merluzzo utilizzato MSC(a pesca sostenibile). ** Nel caso di indisponibilità di pomodori nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione

* 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 la dietista della presente Società".

