

MENU PRIMAVERA

ASILO NIDO 6-12 MESI

DAL 07 APRILE 2025 AL 6 GIUGNO 2025

| | 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 riso Parmigiano reggiano grattugiato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata | Semolino Carne di pollo frullata o omogenizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti Plasmon | Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato 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 Ricotta/Robiola Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata | Crema di mais Uovo Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti Plasmon | Crema di riso+ crema di borlotti 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. È 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 gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1. Cereali contenenti glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati incluso lattosio; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/litro; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società.



MENU PRIMAVERA

ASILO NIDO 12-15 MESI

DAL 07 APRILE 2025 AL 6 GIUGNO 2025

| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|--------------|---|---|--|---|--|
| 1° settimana | Pasta al pomodoro Parmigiano reggiano Fagiolini 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 al pesto di zucchine Frittata Pomodori** Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti | Risotto allo zafferano Polpette di merluzzo* Insalata Merenda pomeridiana: Crackers |
| 2° settimana | Riso all'olio Mozzarella Pomodori** Merenda pomeridiana: Torta | Maccheroncini al pomodoro Bocconcini di pollo dorati al forno Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta | Pasta alle zucchine Platessa al limone Carote Merenda pomeridiana: Frutta fresca | Minestrina di verdure fresche con farro Crocchetta di ceci Insalata Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti | Pennette al pesto fresco Merluzzo*gratinato Erbette* Merenda pomeridiana: Crackers |
| 3° settimana | Risotto alle zucchine Ricotta/Robiola Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta | Pennette al pomodoro Frittata Zucchine Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta | Passato di verdure fresche con orzo Polpettine di borlotti 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* Carote da sgranocchiare 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* Lattuga 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. È 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 gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1. Cereali contenenti glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati incluso lattosio; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/litro; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati.
Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società.



MENU PRIMAVERA

ASILO NIDO 15-36 MESI

DAL 07 APRILE 2025 AL 6 GIUGNO 2025

| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|--------------|---|---|--|---|--|
| 1° settimana | Pasta al pomodoro Parmigiano reggiano Fagiolini 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 al pesto di zucchine Frittata Pomodori** Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti | Risotto allo zafferano Polpette di merluzzo* Insalata Merenda pomeridiana: Crackers |
| 2° settimana | Riso all'olio Mozzarella Pomodori** Merenda pomeridiana: Torta | Maccheroncini al pomodoro Bocconcini di pollo dorati al forno Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta | Pasta alle zucchine Platessa al limone Carote Merenda pomeridiana: Frutta fresca | Minestrina di verdure fresche con farro Crocchetta di ceci Insalata Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti | Pennette al pesto fresco Merluzzo*gratinato Erbette* Merenda pomeridiana: Crackers |
| 3° settimana | Risotto alle zucchine Ricotta/Robiola Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta | Pennette al pomodoro Frittata Zucchine Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta | Passato di verdure fresche con orzo Polpettine di borlotti 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* Carote da sgranocchiare 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* Lattuga 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. È 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 gli alimenti e le bevande somministrate presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elixir (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elixir, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elixir nelle preparazioni che vengono somministrate: 1. Cereali contenenti glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati incluso lattosio; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/litro; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società*



MENU PRIMAVERA

NO GLUTINE E DERIVATI

DAL 07 APRILE 2025 AL 6 GIUGNO 2025

| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|--------------|--|---|--|--|---|
| 1° settimana | Pasta senza glutine al pomodoro Parmigiano reggiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: Dolce no glutine | Passato di ortaggi con con riso Tocchetti di pollo al forno senza glutine Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt | Riso all'olio Ragù di lenticchie senza glutine Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta fresca | Pasta senza glutine al pesto di zucchine Frittata semplice Pomodori Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti senza glutine | Risotto allo zafferano Polpette di merluzzo* al forno senza glutine Insalata Merenda pomeridiana: Grissini o fette senza glutine |
| 2° settimana | Riso all'olio Mozzarella Pomodori Merenda pomeridiana: Dolce no glutine | Pasta senza glutine al pomodoro Bocconcini di pollo dorati senza glutine Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt | Pasta senza glutine alle zucchine Platessa al limone Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta fresca | Minestrina di ortaggi con riso Crocchetta di ceci senza glutine Insalata Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti senza glutine | Pasta senza glutine al pesto fresco Merluzzo* gratinato al forno senza glutine Erbette* Merenda pomeridiana: Grissini o fette senza glutine |
| 3° settimana | Risotto alle zucchine Ricotta/Robiola Fagiolini* Merenda pomeridiana: Dolce no glutine | Pasta senza glutine al pomodoro Frittatina semplice Zucchine Merenda pomeridiana: Yogurt | Passato di verdure con riso Polpettine di borlotti senza glutine Pomodori Merenda pomeridiana: Frutta fresca | Pasta senza glutine al ragù di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti senza glutine | Riso alle verdure Merluzzo*al pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Grissini o fette senza glutine |
| 4° settimana | Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori Merenda pomeridiana: Dolce no glutine | Pasta senza glutine alla crema di zucchine Frittata semplice Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt | Pasta senza glutine al pomodoro Platessa al forno*senza glutine Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Frutta fresca | Crema di verdure con riso Bocconcini di tacchino senza glutine Purè di patate Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti senza glutine | Pasta senza glutine al pesto fresco Piselli* Lattuga Merenda pomeridiana: Grissini o fette senza glutine |

N.B

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.

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



| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|--------------|---|--|--|--|---|
| 1° settimana | Pasta al pomodoro e basilico Parmigiano reggiano Fagiolini* 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 al pesto di zucchine Scaloppina di tacchino Pomodori Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti no uovo | Risotto allo zafferano Polpette di merluzzo*no uovo Fagiolini* Merenda pomeridiana: Crackers |
| 2° settimana | Riso all'olio e parmigiano Mozzarella Pomodori 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 Platessa*al limone Carote Merenda pomeridiana: Frutta fresca | Minestrina di verdure fresche con farro Crocchetta di ceci no uovo Insalata Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti no uovo | Pennette al pesto fresco Merluzzo*gratinato no uovo Erbette* Merenda pomeridiana: Crackers |
| 3° settimana | Risotto alle zucchine Ricotta/Robiola 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 borlotti 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* Carote da sgranocchiare 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* Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers |

N.B. NON VERRA' MAI AGGIUNTO GRANA GRATTUGGIATO IN NESSUN PIATTO.

VERRA' UTILIZZATO SOLO PARMIGIANO REGGIANO QUANDO PREVISTO.

VERRA' CONTROLLATA L'ASSENZA DI UOVO IN OGNI ETICHETTA.

AD OGNI PASTO SARA' SERVITO IL PANE

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



| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|--------------|--|---|---|--|---|
| 1° settimana | Pasta al pomodoro e basilico Parmigiano reggiano Fagiolini* 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 al pesto di zucchine Frittata Pomodori** Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti | Risotto allo zafferano Polpette di merluzzo* Insalata Merenda pomeridiana: Crackers |
| 2° settimana | Riso all'olio Mozzarella Pomodori** Merenda pomeridiana: Torta | Maccheroncini al pomodoro Frittata Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta | Pasta alle zucchine Platessa*al limone Carote Merenda pomeridiana: Frutta fresca | Minestrina di verdure fresche con farro Crocchetta di ceci Insalata Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti | Pennette al pesto fresco Merluzzo*gratinato Erbette* Merenda pomeridiana: Crackers |
| 3° settimana | Risotto alle zucchine Ricotta/Robiola Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta | Pennette al pomodoro Frittata Zucchine Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta | Passato di verdure fresche con orzo Polpettine di borlotti 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 |
| 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* Carote da sgranocchiare 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* Lattuga 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. È 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, 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 | Pasta al pomodoro e basilico Parmigiano reggiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta | Passato di ortaggi con orzo Piselli* Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta | Riso all'olio Ragù di lenticchie Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta fresca | Pasta al pesto di zucchine Frittata Pomodori** Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti | Risotto allo zafferano Polpette di borlotti* Insalata Merenda pomeridiana: Crackers |
| 2° settimana | Riso all'olio Mozzarella Pomodori** Merenda pomeridiana: Torta | Maccheroncini al pomodoro Frittata Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta | Pasta alle zucchine Parmigiano reggiano Carote Merenda pomeridiana: Frutta fresca | Minestrina di verdure fresche con farro Crocchetta di ceci Insalata Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti | Pennette al pesto fresco Lenticchie in umido Erbette* Merenda pomeridiana: Crackers |
| 3° settimana | Risotto alle zucchine Ricotta/Robiola Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta | Pennette al pomodoro Frittata Zucchine Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta | Passato di verdure fresche con orzo Polpettine di borlotti Pomodori** Merenda pomeridiana: Frutta fresca | Maccheroncini pomodoro e piselli Carote al forno Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti | Cous-cous Parmigiano reggiano 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 Lenticchie in umido Carote da sgranocchiare 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* Lattuga 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. È 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 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 gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1. Cereali contenenti glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati incluso lattosio; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/l/kg; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società*.

