

# 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/lit; 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, gelato, 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: <b>Dolce no uovo</b>	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 <b>Scaloppina di tacchino</b> Pomodori Merenda pomeridiana: Latte fresco con <b>biscotti no uovo</b>	Risotto allo zafferano <b>Polpette di merluzzo*no uovo</b> Fagiolini* Merenda pomeridiana: Crackers
2° settimana	Riso all'olio e parmigiano Mozzarella Pomodori Merenda pomeridiana: <b>Dolce no uovo</b>	Maccheroncini al pomodoro <b>Bocconcini di tacchino dorati al forno no uovo</b> Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Pasta alle zucchine Platessa*al limone Carote Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Minestrina di verdure fresche con farro <b>Crocchetta di ceci no uovo</b> Insalata Merenda pomeridiana: Latte fresco con <b>biscotti no uovo</b>	Pennette al pesto fresco <b>Merluzzo*gratinato no uovo</b> Erbette* Merenda pomeridiana: Crackers
3° settimana	Risotto alle zucchine Ricotta/Robiola Fagiolini* Merenda pomeridiana: <b>Dolce no uovo</b>	Pennette al pomodoro <b>Scaloppina di pollo</b> Zucchine Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Passato di verdure fresche con orzo <b>Polpette di borlotti no uovo</b> Pomodori** Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Maccheroncini al ragù di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Latte fresco con <b>biscotti no uovo</b>	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette* Merenda pomeridiana: Crackers
4° settimana	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori** Merenda pomeridiana: <b>Dolce no uovo</b>	Gnocchetti sardi alla crema di zucchine <b>Scaloppina di pollo</b> Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Pasta integrale al pomodoro <b>Platessa al forno no uovo*</b> 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 <b>biscotti no uovo</b>	Maccheroncini al pesto fresco Piselli* Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers

N.B. NON VERRA' MAI AGGIUNTO GRANA GRATTOGGIATO 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 <b>Platessa al forno</b> 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 <b>Frittata</b> 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	<b>Maccheroncini pomodoro e piselli</b> 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 <b>Parmigiano</b> 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 <b>Piselli*</b> 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 <b>Polpette di borlotti*</b> Insalata Merenda pomeridiana: Crackers
2° settimana	Riso all'olio Mozzarella Pomodori** Merenda pomeridiana: Torta	Maccheroncini al pomodoro <b>Frittata</b> Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Pasta alle zucchine <b>Parmigiano reggiano</b> 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 <b>Lenticchie in umido</b> 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	<b>Maccheroncini pomodoro e piselli</b> Carote al forno Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Cous-cous <b>Parmigiano reggiano</b> 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 <b>Lenticchie in umido</b> Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Crema di verdure fresche con farro <b>Parmigiano</b> 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/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\*.

