

MENU AUTUNNO

ASILO NIDO 6-12 MESI

DAL 27/10/25 AL 09/01/26

1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Crema di riso Parmigiano reggiano grattugiato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Carne di pollo frullata o omogeneizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso o di mais Ceci frullati Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Semolino Uovo Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Pesce frullato o omogeneizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata
Semolino Parmigiano reggiano grattugiato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Pesce frullato o omogeneizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Carne di pollo frullata o omogeneizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso Pesce frullato o omogeneizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Lenticchie frullate Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata
Crema di riso Ricotta Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso+ crema di borlotti Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di mais Carne di manzo frullata o omogeneizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Semolino Uovo Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Pesce frullato o omogeneizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata
Crema di riso Parmigiano reggiano grattugiato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Uovo Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Semolino Pesce frullato o omogeneizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Carne di tacchino frullata o omogeneizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso+ piselli frullati Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata

N.B. Tutti gli alimenti saranno introdotti con gradualità e secondo indicazioni della famiglia e/o del pediatra del bambino. A merenda qualora si preferisse il latte al posto della frutta frullata, sarà possibile il cambio.

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

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca frullata o grattugiata o omogeneizzata, secondo inserimento fatto dal 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 bio 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 di razza piemontese certificata. Platessa e merluzzo utilizzato **MSC (a pesca sostenibile)**.

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 Elicor (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elicor, 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 Elicor 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/litkg; 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".



città di
**CERNUSCO
SUL NAVIGLIO**

elior

ASILO NIDO 12-24 MESI

MENU AUTUNNO

DAL 27/10/25 AL 09/01/26

1 settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Risotto con zucchini Parmigiano reggiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Crema di verdure fresche con pastina Tocchetti di pollo al forno Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Riso all'olio Polpettine di ceci Finocchi Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Passato di ortaggi con orzo Frittata con erbe Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Pasta al pesto di broccoli Merluzzo* al forno Carote Merenda pomeridiana: Crackers
Risotto allo zafferano Mozzarella Erbette* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Pasta al pomodoro Platessa* al limone Carote Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Minestrina di ortaggi con farro Bocconcini di pollo Fagiolini* Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Risotto con zucca Polpette di merluzzo* Zucchini Merenda pomeridiana: Banana	Pasta al pesto Tortino di lenticchie Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers
Risotto alla parmigiana Ricotta Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Crema di borlotti con pasta Finocchi da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Polenta Brusca di manzo al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Zucchini Merenda pomeridiana: Crackers
Risotto allo zafferano Asiago Dop Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Pasta con sugo di pomodoro e broccoli Frittata semplice Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta alla crema di cavolfiori Platessa al forno* Lattuga Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Minestrone di verdure con orzo Tocchetti di tacchino Erbette* Merenda pomeridiana: Banana	Pasta pomodoro Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers

*Alimento surgelato
N.B. Tutti gli alimenti saranno introdotti con gradualità e secondo indicazioni della famiglia e/o del pediatra del bambino.
I formati della pasta saranno adattati alla fascia d'età così come i secondi sminuzzati laddove necessario. Saranno effettuati tagli sicuri sia sulla frutta che sulla verdura cruda.
A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che sarà almeno di tre varietà differenti.
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 bio 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, zucchini surgelati, 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 di razza piemontese certificata. Platessa e merluzzo utilizzato MS
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/litkg; 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"



ASILO NIDO 24-36 MESI

MENU AUTUNNO

DAL 27/10/25 AL 09/01/26

1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Risotto con zucchine Parmigiano reggiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Crema di verdure fresche con pastina Tocchetti di pollo al forno Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Riso all'olio Polpettine di ceci Finocchi Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Passato di ortaggi con orzo Frittata con erbe Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Pasta al pesto di broccoli Merluzzo* al forno Carote Merenda pomeridiana: Crackers
Risotto allo zafferano Mozzarella Erbette* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Pasta al pomodoro Platessa* al limone Carote Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Minestrina di ortaggi con farro Bocconcini di pollo Fagiolini* Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Risotto con zucca Polpette di merluzzo* Zucchine Merenda pomeridiana: Banana	Pasta al pesto Tortino di lenticchie Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers
Risotto alla parmigiana Ricotta Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Crema di borlotti con pasta Finocchi da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Polenta Brusci di manzo al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Cous-cous Merluzzo*al pomodoro Zucchine Merenda pomeridiana: Crackers
Risotto allo zafferano Asiago Dop Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Pasta con sugo di pomodoro e broccoli Frittata semplice Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta alla crema di cavolfiori Platessa al forno* Lattuga Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Minestrone di verdure con orzo Tocchetti di tacchino Erbette* Merenda pomeridiana: Banana	Pasta pomodoro Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers

*Alimento surgelato
N.B. I formati della pasta saranno adattati alla fascia d'età così come i secondi sminuzzati laddove necessario Saranno effettuati tagli sicuri sia sulla frutta che sulla verdura cruda.
A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che sarà almeno di tre varietà differenti.
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 bio 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, cracker 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 di razza piemontese certificata .Platessa e merluzzo utilizzato MSC(a pesca sostenibile).

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/litkg; 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.



1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Risotto con zucchine Parmigiano reggiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: Dolce no glutine	Crema di verdure fresche con pastina senza glutine Tocchetti di pollo al forno senza glutine Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Riso all'olio Polpettine di ceci senza glutine Finocchi Merenda pomeridiana: Bruschetta senza glutine della cuoca	Passato di ortaggi con con pastina senza glutine Frittata con erbe Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Pasta senza glutine al pesto di broccoli Merluzzo* al forno senza glutine Carote Merenda pomeridiana: Grissini o fette senza glutine
Risotto allo zafferano Mozzarella Erbette* Merenda pomeridiana: Dolce no glutine	Pasta senza glutine al pomodoro Platessa*al limone senza glutine Carote Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Minestrina di ortaggi con riso Bocconcini di pollo senza glutine Fagiolini* Merenda pomeridiana: Bruschetta senza glutine della cuoca	Risotto con zucca Polpette di merluzzo*senza glutine Zucchine Merenda pomeridiana: Banana	Pasta senza glutine al pesto Tortino di lenticchie senza glutine Lattuga Merenda pomeridiana: Grissini o fette senza glutine
Risotto alla parmigiana Ricotta Fagiolini* Merenda pomeridiana: Dolce no glutine	Crema di borlotti senza glutine con pasta senza glutine Finocchi da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Polenta Bruscit di manzo al pomodoro senza glutine Carote al forno Merenda pomeridiana: Bruschetta senza glutine della cuoca	Risotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Pasta senza glutine alle verdure Merluzzo*al pomodoro Zucchine Merenda pomeridiana: Grissini o fette senza glutine
Risotto allo zafferano Asiago Dop Fagiolini* Merenda pomeridiana: Dolce no glutine	Pasta senza glutine con sugo di pomodoro e broccoli Frittata semplice Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta senza glutine alla crema di cavolfiori Platessa al forno*senza glutine Lattuga Merenda pomeridiana: Bruschetta senza glutine della cuoca	Minestrone di verdure con riso Tocchetti di tacchino senza glutine Erbette* Merenda pomeridiana: Banana	Pasta senza glutine pomodoro Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Grissini o fette senza glutine

N.B. VENGONO UTILIZZATI SOLO PRODOTTI PREVISTI DAL PRONTUARIO AIC E PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE. AD OGNI PASTO VERRA' SERVITO PANE O FETTE SENZA GLUTINE. TUTTE LE PREPARAZIONI VENGONO FATTE IN CUCINA IN AREA DEDICATA, CON PENTOLE E UTENSILI IDENTIFICATI.



ASILO NIDO 12-36 MESI
NO CARNE-SALUMI

MENU AUTUNNO
DAL 27/10/25 AL 09/01/26

1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Risotto con zucchine Parmigiano reggiano Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Crema di verdure fresche con pastina Tocchetti di merluzzo al forno Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Riso all'olio Polpettine di ceci Finocchi Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Passato di ortaggi con orzo Frittata con erbe Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Pasta al pesto di broccoli Merluzzo* al forno Carote Merenda pomeridiana: Crackers
Risotto alla parmigiana Ricotta Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Crema di borlotti con pasta Finocchi da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Minestrina di ortaggi con farro Frittata Fagiolini* Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Risotto con zucca Polpette di merluzzo* Zucchine Merenda pomeridiana: Banana	Pasta al pesto Tortino di lenticchie Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers
Risotto alla parmigiana Ricotta Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Crema di borlotti con pasta Finocchi da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Polenta Bocconcini di merluzzo al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Cous-cous Merluzzo*al pomodoro Zucchine Merenda pomeridiana: Crackers
Risotto allo zafferano Asiago Dop Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Pasta con sugo di pomodoro e broccoli Frittata semplice Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pennette alla crema di cavolfiori Platessa al forno* Lattuga Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Minestrone di verdure con orzo Lenticchie in umido Erbette* Merenda pomeridiana: Banana	Pasta pomodoro Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers

*Alimento surgelato
N.B. Tutti gli alimenti saranno introdotti con gradualità e secondo indicazioni della famiglia e/o del pediatra del bambino.
I formati della pasta saranno adattati alla fascia d'età così come i secondi sminuzzati laddove necessario. Saranno effettuati tagli sicuri sia sulla frutta che sulla verdura cruda.
A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che sarà almeno di tre varietà differenti.
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 bio sia per le cotture che per i condimenti a crudo.

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 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



1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Risotto con zucchine Parmigiano reggiano Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Crema di verdure fresche con pastina Piselli* Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Riso all'olio Polpettine di ceci Finocchi Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Passato di ortaggi con orzo Frittata con erbe Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Pasta al pesto di broccoli Asiago Dop Carote Merenda pomeridiana: Crackers
Risotto alla parmigiana Ricotta Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Crema di borlotti con pasta Finocchi da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Minestrina di ortaggi con farro Frittata Fagiolini* Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Risotto con zucca Parmigiano reggiano Zucchine Merenda pomeridiana: Banana	Pasta al pesto Tortino di lenticchie Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers
Risotto alla parmigiana Ricotta Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Crema di borlotti con pasta Finocchi da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Polenta Parmigiano reggiano Carote al forno Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Cous-cous Ceci*al pomodoro Zucchine Merenda pomeridiana: Crackers
Risotto allo zafferano Asiago Dop Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Pasta con sugo di pomodoro e broccoli Frittata semplice Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pennette alla crema di cavolfiori Parmigiano reggiano Lattuga Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Minestrone di verdure con orzo Lenticchie in umido Erbette* Merenda pom Banana eridiana: Banana	Pasta pomodoro Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers

*Alimento surgelato
N.B. Tutti gli alimenti saranno introdotti con gradualità e secondo indicazioni della famiglia e/o del pediatra del bambino.
I formati della pasta saranno adattati alla fascia d'età così come i secondi sminuzzati laddove necessario. Saranno effettuati tagli sicuri sia sulla frutta che sulla verdura cruda.
A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che sarà almeno di tre varietà differenti.
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 bio sia per le cotture che per i condimenti a crudo.

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.



1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Risotto con zucchine Piselli Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta no latte no zucchero	Crema di verdure fresche con pastina Tocchetti di pollo al forno Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt alla soia	Riso all'olio Polpettine di ceci Finocchi Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Passato di ortaggi con orzo Frittata con erbe Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Pasta al pesto di broccoli Merluzzo*al forno Carote Merenda pomeridiana: Crackers
Risotto allo zafferano Ceci Erbette* Merenda pomeridiana: Torta no latte no zucchero	Pasta al pomodoro Platessa* al limone Carote Merenda pomeridiana: Yogurt alla soia	Minestrina di ortaggi con farro Bocconcini di pollo Fagiolini* Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Risotto con zucca Polpette di merluzzo* Zucchine Merenda pomeridiana: Banana	Pasta al pesto Tortino di lenticchie no latte Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers
Riso all'olio no parmigiano Cannellini Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta no latte no zucchero	Crema di borlotti con pasta Finocchi da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt alla soia	Polenta Brusci di manzo al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Cous-cous Merluzzo*al pomodoro Zucchine Merenda pomeridiana: Crackers
Risotto allo zafferano Platessa al limone Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta no latte no zucchero	Pasta con sugo di pomodoro e broccoli Frittata semplice Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt alla soia	Pasta alla crema di cavolfiori Platessa al forno* Lattuga Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Minestrone di verdure con orzo Tocchetti di tacchino Erbette* Merenda pomeridiana: Banana	Pasta pomodoro Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers

N.B. TUTTE LE PIETANZE NON CONTENGONO LATTE.NON VERRA' MAI AGGIUNTO FORMAGGIO GRATTUGGIATO IN NESSUN PIATTO. IL PESTO E' FATTO ESCLUSIVAMENTE DA OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, BASILICO,AGLIO.

