

MENU INVERNALE

COMUNE DI CERNUSCO SUL NAVIGLIO

MENU' ASILO NIDO NO CARNE-SALUMI

Dal 7 gennaio 2020

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 ^a S E T T.	Risottino con erbette Parmigiano reggiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: Pane dorato al forno con olio e.v.	Pastasciuttina al pesto di broccoli Omelette semplice Purè di zucca Merenda pomeridiana: Banana	Riso all'olio + Crema di borlotti Carote Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Ditalini integrali al pomodoro Halibut* al forno Finocchi tagliati sottili o cotti Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Passato di ortaggi con orzo Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta
2 ^a S E T T.	Riso all'olio o Polenta di mais Ragù di lenticchie Carotine in umido Merenda pomeridiana: The deteinato+Torta	Pizza solo con poco pomodoro Mozzarella Finocchi tagliati sottili o cotti Merenda pomeridiana: Banana	Maccheroncini al pesto delicato (fatto dalla cuoca) Polpette di merluzzo* Fagiolini* Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Minestrina di ortaggi con farro Crocchetta di cannellini Erbette fresche Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Pastasciuttina alla crema di zucca Platessa* al limone Finocchi tagliati sottili Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta
3 ^a S E T T.	Risottino allo zafferano Crescenza o Casatella Broccoli Merenda pomeridiana: Pane dorato al forno con olio e.v.	Ditalini integrali al pomodoro Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Banana	Polenta Filetto di merluzzo o platessa al forno Carote al forno Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Orzotto alla zucca Frittata semplice Erbette fresche Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Pendette alla crema di broccoli Halibut* gratinato Lattuga Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta
4 ^a S E T T.	Pastasciuttina al pomodoro Robiola o Asiago Fagiolini* Merenda pomeridiana: The deteinato+Torta	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette fresche Merenda pomeridiana: Banana	Pendette alla crema di cavolfiori Frittata semplice Carote Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Crema di sole verdure Parmigiano Patate al forno Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Riso all'olio Crocchetta di ceci Finocchi tagliati sottili Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta

*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**

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che sarà alemo di tre varietà differenti. Non verrà aggiunto sale prima dell'anno, e dopo verrà utilizzato solo sale iodato, nell'acqua di cottura del primo piatto.

Al ogni primo piatto, non viene aggiunto parmigiano reggiano come da indicazioni Ats. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale. Utilizzato solo olio extra vergine d'oliva bio.

Le grammature rispettano le linee guida "Pappa al nido"

ALIMENTI BIOLOGICI PRESENTI AL NIDO: latte fresco, gelato, gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uovo, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelati, broccoli surgelati, carote surgelate, erbetto surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, mozzarella, ricotta, crescenza, robiola, caciotta, legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, crackers, fette biscottate, biscotti, impasto pizza, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine. **CARNE AVICOLA** è di provenienza nazionale- biologica. La carne di manzo è certificata di razza piemontese. *LA VERDURA è nazionale di categoria 1°. Platessa e merluzzo utilizzato MSC. "Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista della presente Società".

