

MENU' INVERNALE NIDO

PRIMA SETTIMANA

	spuntino	primo	secondo	contorno		merenda
Lunedì	Frutta	Pasta al pomodoro	Pesce al forno*	Piselli* e carote	Pane	Macedonia di frutta al limone con biscotti
Martedì	Frutta	Minestra di riso	Piccantine al limone	Zucchine gratin	Pane	Yogurt naturale con frutta
Mercoledì	Frutta	Pasta con zucchine	Ricotta	Finocchi	Pane	Spremuta d'arancia e biscotti secchi
Giovedì	Frutta	Pasta al pomodoro	Frittata di verdure	Purè	Pane	Yogurt al naturale con frutta
Venerdì	Frutta	Risotto alla parmigiana	Pesce al forno*	Fagiolini *	Pane	Frutta fresca

SECONDA SETTIMANA

Lunedì	Frutta	Pennette al pomodoro e basilico	Parmigiano reggiano	Biete o verdure di stagione	Pane	Latte con fette biscottate e marmellata
Martedì	Frutta	Minestra di Piselli*	Pesce al forno*	Carote	Pane	Spremuta di arance con biscotti
Mercoledì	Frutta	Polenta al pomodoro	Bocconcini di pollo	Crema di verdure*	Pane	Budino
Giovedì	Frutta	Conchigliette con lenticchie		Zucchine gratinate	Pane	Yogurt al naturale con frutta
Venerdì	Frutta	Risotto al prezzemolo	Frittata con prosciutto	Finocchi	Pane	Frullato di frutta con biscotti

TERZA SETTIMANA

Lunedì	Frutta	Risotto giallo	Polpettone patate e fagiolini	Pomodori	Pane	Latte con pane e marmellata
Martedì	Frutta	Maccheroncini in crema di verdure	Pesce al forno*	Carote	Pane	Spremuta d'arancia con biscotti
Mercoledì	Frutta	Fusilli al sugo di verdura	Petto di tacchino al limone	Zucchine gratin	Pane	Macedonia di frutta
Giovedì	Frutta	Riso con piselli*	Crocchette d'uovo con verdure	Verdura di stagione	Pane	Yogurt al naturale con frutta
Venerdì	Frutta	Gnocchi di semolino	Pesce al pomodoro *	Finocchi	Pane	Frullato di frutta con biscotti

QUARTA SETTIMANA

Lunedì	Frutta	Polenta olio EVO e parmigino	Lenticchie	Carote	Pane	Spremuta d'arancia con biscotti
Martedì	Frutta	Minestra di Julienne di carote sedano e porro	Bocconcini di pollo con verdura		Pane	Macedonia con biscotti
Mercoledì	Frutta	Pasta al pomodoro	Crocchette di pesce*	Verdura di stagione	Pane	Torta di mele
Giovedì	Frutta	Passato di verdura	Pizza		Pane	Frullato di frutta con biscotti
Venerdì	Frutta		Bocconcini di Tacchino con verdura	Patate in insalata	Pane	Yogurt al naturale con frutta

pasto alternativo

Pasta all'olio e.v.o.	Prosciutto cotto	Patate lesse	frutto di stagione
Riso all'olio e.v.o.	Ricotta	Insalata mista	frutto di stagione

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelato/surgelate

Attenzione: per i genitori/tutori di bambini con allergie o intolleranze alimentari iscritti alla refezione si informa che negli alimenti e bevande preparati e somministrati possono essere contenuti come ingredienti o tracce dei seguenti allergeni: cereali con glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg o 10mg/l, lupini, molluschi in base ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011.

Si avvisano i genitori di comunicare tempestivamente intolleranze o allergie a questi allergeni al comune con certificato medico per poter approntare un menù personalizzato privo degli allergeni specifici.

MENU' ESTIVO NIDO

PRIMA SETTIMANA

	spuntino	primo	secondo	contorno		merenda
Lunedì	Frutta	Pasta al pomodoro	Pesce al forno*	Piselli* e carote	Pane	Macedonia di frutta al limone con biscotti
Martedì	Frutta	Minestrone riso/orzo	Piccantine al limone	Zucchine	Pane	Yogurt naturale con frutta
Mercoledì	Frutta	Pasta e zucchine	Ricotta	Finocchi	Pane	Frullato di frutta con biscotti
Giovedì	Frutta	Pasta al pomodoro	Frittata di verdure	Pomodori	Pane	Yogurt al naturale con frutta
Venerdì	Frutta	Risotto alla parmigiana	Pesce al forno*	Fagiolini *	Pane	Frullato di frutta

SECONDA SETTIMANA

Lunedì	Frutta	Pennette al pomodoro e zucchine	Formaggio fresco	Pomodori	Pane	Latte con fette biscottate e marmellata
Martedì	Frutta	Pasta all'olio EVO	Pesce al forno*	Caote	Pane	Spemuta di arance con biscotti
Mercoledì	Frutta	Gnocchetti al pesto	Bocconcini di pollo in crema di verdure e pomodoro		Pane	Budino
Giovedì	Frutta	Insalata di pasta con uovo e verdure miste			Pane	Yogurt al naturale con frutta
Venerdì	Frutta	Risotto al prezzemolo	Frittata con prosciutto	Finocchi	Pane	Frullato di frutta con biscotti

TERZA SETTIMANA

Lunedì	Frutta	Risotto giallo	Polpettone patate e fagiolini		Pane	Latte con biscotti
Martedì	Frutta	Pasta agli aromi	Pesce al forno*	Fagiolini *	Pane	Frullato di frutta con biscotti
Mercoledì	Frutta	Fusilli al sugo di verdura	Petto di tacchino al limone	Zucchine	Pane	Macedonia di frutta
Giovedì	Frutta	Riso con piselli*	Frittata di verdure	Carote	Pane	Yogurt al naturale con frutta
Venerdì	Frutta	Gnocchi di semolino	Pesce al pomodoro *	Finocchi in pinzimonio	Pane	Frullato di frutta con biscotti

QUARTA SETTIMANA

Lunedì	Frutta	Risotto al prezzemolo	piselle e carote		Pane	Frutta e biscotti
Martedì	Frutta	pasta al pesto	Bocconcini di pollo con verdura		Pane	Macedonia con biscotti
Mercoledì	Frutta	Passato di verdura pasta/riso/orzo	Crocchette di pesce*	Verdura di stagione	Pane	Torta di mele
Giovedì	Frutta	Pizza	Caciotta	Fagiolini *	Pane	Frullato di frutta
Venerdì	Frutta		Bocconcini di Tacchino con verdura	Patate in insalata	Pane	Yogurt al naturale con frutta

pasto alternativo

Pasta all'olio e.v.o.	Prosciutto cotto	Patate lesse	frutto di stagione
Riso all'olio e.v.o.	Ricotta	Insalata mista	frutto di stagione

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelato/surgelate

Attenzione: per i genitori/tutori di bambini con allergie o intolleranze alimentari iscritti alla refezione si informa che negli alimenti e bevande preparati e somministrati possono essere contenuti come ingredienti tracce dei seguenti allergeni: cereali con glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg o 10mg/l, lupini, molluschi in base ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011.

Si avvisano i genitori di comunicare tempestivamente intolleranze o allergie a questi allergeni al comune con certificato medico per poter approntare un menù personalizzato privo degli allergeni specifici.