

MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2023 - NIDO E SCUOLA DELL'INFANZIA
1° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL POMODORO 1-6-9-10 FILETTO DI MERLUZZO PANATO 1-3-4-6-10 FAGIOLINI* IN INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE E CONFETTURA DI FRUTTA 1	RISOTTO ALLA PARMIGIANA 3-6-7-9 COTOLETTA DI POLLO* 1-3-6-10 INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE TORTA AL CACAO 1-3-6-7-8	VELLUTATA DI FAGIOLI* E RISONI 1-6-9-10-11 TONNO 4 ZUCCHINE* SALTATE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE YOGURT 7	PIZZA MARGHERITA* 1-7 (PIATTO UNICO) INSALATA DI CAROTE E POMODORI GELATO 1-3-5-6-7-8 POLPA DI FRUTTA E CRACKERS 1-3-6-7-11	PASTA AL PESTO 1-3-6-7-8-10 FRITTATA AL FORMAGGIO 3-7 SPINACI* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FOCACCINA 1-6-7-8-10-11

2° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
RISOTTO ALLO ZAFFERANO * 3-6-7-9 PROSCIUTTO COTTO FINOCCHI* GRATINATI 3-7 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE YOGURT 7	VELLUTATA DI ZUCCHINE* CON PASTINA 1-6-7-9-10-11 MOZZARELLA 7 POMODORI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE POLPA DI FRUTTA E CRACKERS 1-3-6-7-11	RAVIOLI* RICOTTA E SPINACI OLIO E SALVIA 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14 UOVA STARPAZZATE 3 SPINACI* AL BURRO 7 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FOCACCINA 1-6-7-11	PASTA AGLI AROMI 1-6-10 ARROSTO DI TACCHINO 6-9 PATATE* AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE TORTA ALLO YOGURT 1-3-6-7-8	PASTA AL POMODORO BIOLOGICO 1-6-9-10 BASTONCINI DI PESCE* 1-4 CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BUDINO 7

3° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASSATO DI VERDURA* CON CEREALI 1-6-9-10-11 PRIMOSALE 7 INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE POLPA DI FRUTTA E CRACKERS 1-3-6-7-11	PIZZA MARGHERITA* 1-7 (PIATTO UNICO) POMODORI GELATO 1-3-5-6-7-8 FOCACCINA 1-6-7-8-10-11	PASTA AL PESTO 1-3-6-7-8-10 UOVA SODE 3 CONTORNO MEDITERRANEO* AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE TORTA MARGHERITA 1-3-7	RISO OLIO E GRANA 3-7 COTOLETTA DI LONZA* 1-3-6-10 FAGIOLINI* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE YOGURT 7	GNOCCHI* AL POMODORO 1-3-6-9-10 TORTA SALATA AI LEGUMI 1-3-6-7-10 ERBETTE* SALTATE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE E CONFETTURA 1

4° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL POMODORO 1-6-9-10 POLPETTE DI VITELLO* 6-9 CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE TORTA ALLE MELE 1-3-7	CREMA DI PATATE E PORRI* CON ORZO 1-6-9-11 UOVA STRAPAZZATE 3 POMODORI IN INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BUDINO AL CIOCCOLATO 7	PASTA AGLI AROMI 1-6-10 RUSTICHELLE DI POLLO E TACCHINO 1-6-10 TACCOLE* FRUTTA FRESCA DI STAGIONE YOGURT 7	RISOTTO ZUCCHINE* E SPECK 3-6-7-9 PRIMOSALE 7 PISELLI* AL TEGAME 9 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE POLPA DI FRUTTA E CRACKERS 1-3-6-7-11	PASTA AL PESTO 1-3-6-7-8-10 FILETTO DI NASELLO* GRATINATO 1-4-6-10 INSALATA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FOCACCINA 1-6-7-8-10-11

ALLERGENI: 1-GLUTINE, 2-CROSTACEI, 3-UOVA, 4-PESCE, 5-ARACHIDI, 6-SOIA, 7-LATTE, 8-FRUTTA A GUSCIO, 9-SEDANO, 10-SENAPE, 11-SESAMO, 12-ANIDRIDE SOLFOROSA, 13-LUPINI, 14-MOLLUSCHI

*POSSIBILE PRESENZA DI PRODOTTI SURGELATI

TUTTI I GIORNI VIENE SERVITO PANE FRESCO A FILIERA CORTA A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (<1,7% SU KG DI FARINA) E UNA VOLTA ALLA SETTIMANA IL PANE INTEGRALE VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE COME CONDIMENTO A CRUDO SUI PIATTI IL SALE E' IODATO E UTILIZZATO IN MINIMA QUANTITA'



PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA



PRODOTTO MSC



PRODOTTO D.O.P.