

# MENU' INVERNALE A.S. 2024/2025 Rev.1

## ASILI NIDO COMUNALI

(1-3 ANNI)

### TABELLA 1

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'
<b>PRANZO</b> Vellutata di patate BIO e porri con crostini di pane Polpettine oppure Tortino di Ricotta e Spinaci BIO	<b>PRANZO</b> Pasta con cavolo Bocconcini di tacchino Pisellini BIO	<b>PRANZO</b> Risotto alla parmigiana Filetti di pesce gratinati Carote BIO olio e prezzemolo
<b>MERENDA</b> Ciaccino al rosmarino	<b>MERENDA</b> Yogurt bianco BIO del Mugello con frutta fresca di stagione	<b>MERENDA</b> Pane BIO e olio extravergine di oliva italiano BIO Spremuta di agrumi
<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>	
<b>PRANZO</b> Passato di verdure con pasta Pizza margherita	<b>PRANZO</b> Pasta all'olio extravergine di oliva italiano BIO e Parmigiano DOP Tortino di legumi BIO Verdure all'olio	
<b>MERENDA</b> Polpa di frutta BIO	<b>MERENDA</b> Biscotti Tè	

La tabella 1 sarà in vigore dal 31/03 al 4/04.

### TABELLA 2

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'
<b>PRANZO</b> Pasta all'olio extravergine di oliva italiano BIO e Parmigiano Reggiano DOP Pesce alle erbe Purè di patate BIO	<b>PRANZO</b> Polenta al pomodoro BIO Pollo BIO arrosto Bietola BIO all'olio	<b>PRANZO</b> Passato di legumi BIO da produttori locali Frittata BIO Insalata di carote BIO
<b>MERENDA</b> Tè Pane BIO e marmellata BIO	<b>MERENDA</b> Ciaccino	<b>MERENDA</b> Pane BIO e prosciutto cotto senza polifosfati
<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>	
<b>PRANZO</b> Risotto alla zucca gialla Vitellone BIO arrosto Cavolfiore gratinato	<b>PRANZO</b> Pasta con verdure Stracchino Barchette di finocchi gratinati	
<b>MERENDA</b> Torta allo yogurt BIO oppure Torta all'acqua	<b>MERENDA</b> Pane BIO e olio extravergine di oliva italiano BIO Spremuta di agrumi	

La tabella 2 sarà in vigore dal 7/04 al 11/04.

**TABELLA 3**

<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>
<b>PRANZO</b> Crema di carote BIO con crostini di pane Coniglio arrosto Cavolfiore all'olio	<b>PRANZO</b> Pasta al forno al pomodoro BIO Prosciutto cotto senza polifosfati Verdure cotte	<b>PRANZO</b> Pasta all'olio extravergine di oliva italiano BIO e Parmigiano Reggiano DOP Polpettine oppure Tortino di pesce di Orbetello Insalatina tenera
<b>MERENDA</b> Pane BIO e olio extravergine di oliva italiano BIO Spremuta di agrumi	<b>MERENDA</b> Yogurt BIO alla frutta Biscotti	<b>MERENDA</b> Ciaccino al rosmarino
<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>	
<b>PRANZO</b> Passato di verdure Pizza margherita	<b>PRANZO</b> Risotto con spinaci BIO Polpette di legumi BIO da produttori locali Verdure all'olio	
<b>MERENDA</b> Orzo/Tè Biscotti	<b>MERENDA</b> Dolce di mele BIO oppure Torta all'acqua	

La tabella 3 sarà in vigore dal 14/04 al 18/04.

**TABELLA 4**

<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>
<b>PRANZO</b> Pasta all'olio extravergine di oliva BIO italiano e Parmigiano Reggiano DOP Pesce alla marinara Purea di patate BIO	<b>PRANZO</b> Riso al latte BIO Arista BIO al forno Bieta BIO all'agro	<b>PRANZO</b> Passato di verdure con pastina Petto di pollo BIO al limone Insalata di carote BIO
<b>MERENDA</b> Yogurt BIO alla frutta Biscotti	<b>MERENDA</b> Crostata con marmellata BIO	<b>MERENDA</b> Pane BIO e Tocchetti di Parmigiano Reggiano DOP
<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>	
<b>PRANZO</b> Pappa al pomodoro BIO Asiago DOP Lenticchie BIO da produttori locali	<b>PRANZO</b> Crema di zucca gialla con farro BIO da produttori locali Uova BIO strapazzate Verdure cotte all'olio (finocchi)	
<b>MERENDA</b> Pane BIO e olio extravergine di oliva italiano BIO Spremuta di agrumi	<b>MERENDA</b> Latte BIO Biscotti	

La tabella 4 sarà in vigore dal 24/03 al 28/03, dal 21/04 al 25/04.

- TUTTI I GIORNI SARA' SERVITO PANE FRESCO DA PRODUZIONE BIOLOGICA
- L'OLIO UTILIZZATO SARA' ESCLUSIVAMENTE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO ED ANCHE BIOLOGICO DOVE SPECIFICATO.
- I CONTORNI IN INSALATA SARANNO CONDITI ESCLUSIVAMENTE CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO.
- IL FORMAGGIO GRATTUGIATO UTILIZZATO SARA' ESCLUSIVAMENTE PARMIGIANO REGGIANO DOP.
- IL PESCE UTILIZZATO PER LE POLPETTINE/TORTINO DI PESCE E' IL CEFALO PRESIDIO SLOW FOOD PROVENIENTE DA PESCATO MEDITERRANEO OCCIDENTALE FAQ 37.3.1 LAGUNA DI ORBETELLO.
- I LEGUMI BIOLOGICI E IL FARRO BIOLOGICO PROVENGONO DA PRODUTTORI LOCALI.
- TUTTI I GIORNI SARA' SERVITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE. (MELE, BANANE, PESCHE PROVENGONO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA).
- ALCUNI VEGETALI E IL PESCE (MERLUZZO, PLATESSA, CEFALO) SONO CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE.
- Si informano gli utenti che: "i prodotti presenti nel menu 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". Si invita a dare informazioni agli uffici competenti in merito ad allergie, intolleranze alimentari o a patologie legate all'assunzione di specifici alimenti, prima di iniziare ad usufruire del servizio.

LA DIETISTA  
Dott.ssa Giulia De Nicola