

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

ASILI NIDO COMUNALI

(1-3 ANNI)

TABELLA 1

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

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

TABELLA 2

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

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

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

TABELLA 4

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