

MENU' ASILO NIDO SANT'OLCESE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pastina al pesto	Lasagne al pomodoro	Minestra di *verdura	Risotto con zucca (mesi invernali) Risotto con zucchine (mesi estivi)	Pastina al sugo di pomodoro
	Farifrittata di ceci	Formaggio (a rotazione)	Pizza margherita	Carne di vitellone all'ucelletto	Sformato di *verdure
	Insalata verde	Patate lesse		Carote julienne o lesse	Cavolfiore lessato (mesi invernali) Zucchine lesse (mesi estivi)
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dessert (a rotazione)	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	Minestra di *verdura con pastina	Risotto allo zafferano	Pastina al ragù di lenticchie	Pastina al ragù	Pastina al pesto
	Pollo al forno	Filetti di merluzzo* gratinati	Bocconcini di lonza alle mele	Formaggio	Hamburger di verdura*
	Carote julienne o lesse	Finocchi al burro(mesi invernali) Pomodori in insalata (mesi estivi)	Purea di patate/Patate lesse		Fagiolini lessati
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta	Frutta	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	Pastina al sugo di pomodoro	Minestra di verdura* con orzo	Riso al latte	Pastina al pesto	Pastina all'olio
	Polpettone di *fagiolini	Pizza margherita	Bocconcini di pollo gratinati	Prosciutto cotto	Crocchette di pesce*
	Insalata verde		Bietole con parmigiano	Patate al forno o lesse	Carote e broccoli lessati (mesi invernali) Zucchine lesse (mesi estivi)
	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	Pastina al pomodoro	Crema di piselli* con farro	Pastina al ragù	Minestra di verdura con pastina	Pastina all'olio
	Formaggio (a rotazione)	Polpette/Medaglione di vitellone	Filetti di merluzzo* impanati	Pizza margherita	Frittatina di verdura
	Broccoli al vapore (mesi invernali) Pomodori (mesi estivi)	Purè di patate	Carote julienne o lesse		Carote julienne o lesse
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dessert (a rotazione)

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CRUSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.