

MENÙ PRIMAVERA ESTATE 2023 - NIDO DELL'INFANZIA

(menù in vigore dal 17 Aprile 2023 in prima settimana, fino al 13 ottobre 2023)

Tutti i giorni spuntino di metà mattina a base di frutta fresca

DIETA PRIVA DI CARNE

1° settimana Dal 17/04 al 21/04 - dal 15/05 al 19/05 - dal 12/06 al 16/06 - dal 10/07 al 14/07 - dal 07/08 al 11/08 - dal 04/09 al 08/09 - dal 02/10 al 06/10

L.-RISOTTO ALLA PARMIGIANA

Pane e frutta fresca

M. -FUSILLI ALLA SICILIANA

Pane e frutta fresca

M. - SEDANINI ALLA SALVIA

Pane e frutta fresca

G. - PASSATO MARCHIGIANO CON L'ORZO

Pane escluso -Frutta fresca

V. - CELLENTANI AGLI SPINACI

Pane e frutta fresca

FORMAGGIO FRESCO O STAG. - INSALATA

MERENDA: frutta fresca

CROCCHETTE DI VERDURE E LEGUMI - CAROTE JULIENNE

MERENDA: Cracker

FIL. DI PESCE GRATINATO AL FORNO - ZUCCHINE AL VAPORE

MERENDA: Frutta fresca

PIZZA MARGHERITA - contorno escluso

MERENDA: Plum-Cake

FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - POMODORI FRESCHI

MERENDA: Frutta fresca

2° settimana Dal 24/04 al 28/04 - dal 22/05 al 26/05 - dal 19/06 al 23/06 - dal 17/07 al 21/07 - dal 14/08 al 18/08 - dal 11/09 al 15/09 - dal 09/10 al 13/10

L.- PIATTO UNICO: FARFALLINE ALL'UOVO AL POMODORO E PISELLI ABB. - INSALATA MISTA

Pane e frutta fresca

MERENDA: Frutta fresca

M. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON PASTA

Pane e frutta fresca

FIL. DI PESCE GRATINATO AL FORNO FAGIOLINI AL VAPORE

MERENDA: Biscotti Frollini MONO

M. - NOCCIOLINE AL POMODORO E BASILICO

Pane e frutta fresca

STRACCHINO - CAROTE JULIENNE

MERENDA: Cracker

G. - RISOTTO ALLA ZUCCHINE

Pane e Frutta fresca

HAPPY BURGER - POMODORI IN INSALATA

MERENDA: mousse di frutta

V. - PENNE ALLA CAMPAGNOLA

Pane e frutta fresca

FILETTO DI HALIBUT DORATO - PATATE AL VAPORE

MERENDA: frutta fresca

3° settimana Dal 01/05 al 05/05 - dal 29/05 al 02/06 - dal 26/06 al 30/06 - dal 24/07 al 28/07 - dal 21/08 al 25/08 - dal 18/09 al 22/09

L. - GNOCCHETTI SARDI AL PESTO MORBIDO

Pane e frutta fresca

TORTINO DI CAROTE - FAGIOLINI AL VAPORE

MERENDA: Frutta fresca

M. - PASSATO DI CANNELLINI CON PASTA

Pane e frutta fresca

FORMAGGIO FRESCO O STAG. - INSALATA VERDE

MERENDA: Plum-cake

ME. - NOCCIOLINE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Pane e frutta fresca

BACETTI DI RICOTTA E SPINACI - POMODORI FRESCHI

MERENDA: frutta fresca

G. - PIATTO UNICO: LASAGNE SPECIALI AL FORNO SC SM - CAROTE JULIENNE

Pane e frutta fresca

MERENDA: Banana

V. - RISOTTO ALL'ORTOLANA ESTIVA

Pane e frutta fresca

FIL.HALIBUT GRATINATO - ZUCCHINE AL FORNO

MERENDA: cracker

4° settimana Dal 08/05 al 12/05 - dal 05/06 al 09/06 - dal 03/07 al 07/07 - dal 31/07 al 04/08 - dal 28/08 al 01/09 - dal 25/09 al 29/09

L. - SEDANINI AL POMODORO

Pane e frutta fresca

GRANA PADANO - POMODORI

MERENDA: Frutta fresca

MA. - VELLUTATA DI ZUCCHINE CON PASTA

Pane e frutta fresca

FIL. DI PESCE GRATINATO AL FORNO - CAROTE JULIENNE

MERENDA: Biscotti Frollini MONO

M. - GOBBETTI ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Pane e frutta fresca

CROCCHETTE DI CECI E CAROTE - INSALATA VERDE

MERENDA: Frutta fresca

G. - RISOTTO PRIMAVERA

Pane e frutta fresca

FORMAGGIO FRESCO O STAG. - PISELLI AL SUGO

MERENDA: Stregchette

V. - GNOCCHETTI SARDI AL PESTO ALLA GENOVESE

Pane e frutta fresca

BASTONCINI DI PESCE DORATO - CAROTE AL VAPORE

MERENDA: Frutta fresca

- "Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.

TUTTE LE PREPARAZIONI(LASAGNE, HAMBURGER, DORATURE, PANATURE, POLPETTE, SVIZZERE, COTOLETTE, TORTE ...) SONO DI PRODUZIONE INTERNA
SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL
PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari(ai sensi del Reg. UE 1169/11 D.Lgs.109/92,88/2009 e s.m.i.) -Cereali contenenti glutine(cioè grano, segale, orzo, avena,
farro, khorosan-kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. Crostacei e prodotti derivati. Uova e prodotti derivati. Pesce e prodotti derivati. Arachidi e prodotti derivati. Soia e
prodotti derivati. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio. Frutta a guscio,cioè mandorle,nocciole,noci comuni,noci di anacardi, noci di pecan,noci del Brasile,pistacchi,noci del Queensland e
prodotti derivati. Sedano e prodotti derivati. Senape e prodotti derivati. Semi di sesamo e prodotti derivati. Anidride solforosa e solfiti(possibilmente contenuti nei vini). Lupini e prodotti
derivati. Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati dal personale
CIR Food e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.