



COMUNE DI GARLASCO
ANNO SCOLASTICO 2024-2025
ASILO NIDO



MENU' AUTUNNO - INVERNO
In vigore dal 21 OTTOBRE 2024

1 ° SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PIZZA MARGHERITA	PASTA AL POMODORO	RISOTTO AL GRANA	PASSATO DI VERDURE* CON PASTINA	PASTA INTEGRALE POMODORO E PISELLI*
RICOTTA/ FORMAGGIO FRESCO (1/2 PORZIONE)	COTOLETTA DI LONZA	POLPETTINE DI PESCE*	TORTINO DI LEGUMI	FRITTATA AL GRANA PADANO
SPINACI* AL VAPORE	FAGIOLINI* ALL'OLIO	BROCCOLI* AL VAPORE	PURE' DI PATATE	CAROTE* AL VAPORE
PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE INTEGR.- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
MERENDA: 1/2 PANINO E 1/2 PORZ. CIOCCOLATO AL LATTE	MERENDA: YOGURT ALLA FRUTTA	MERENDA: FRUTTA DI STAGIONE	MERENDA: LATTE E BISCOTTI	MERENDA: SUCCO DI FRUTTA E CRACKERS

2 ° SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL PESTO DI BROCCOLI*	PASTA OLIO E GRANA PADANO	RISOTTO ALLA ZUCCA*	PASTA AL POMODORO	PASSATO DI LEGUMI CON RISO
MOZZARELLA	TORTINO DI RICOTTA E CAROTE	POLPETTE DI BOVINO ALLA PIZZAIOLA	FRITTATA CON VERDURE*	FIL. DI MERLUZZO* GRATINATO
FAGIOLINI* AL VAPORE	PISELLI* AL VAPORE	CAROTE* AL VAPORE	FINOCCHI JULIENNE	CAVOLFIORI* AL VAPORE
PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE INTEGR.- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
MERENDA: FETTE BISCOTTATE E MARMELLATA	MERENDA: 1/2 FRUTTO E 1/2 CRACKERS	MERENDA: TORTA	MERENDA: BISCOTTI E THE DETERMINATO	MERENDA: CEREALI E SUCCO DI FRUTTA

3° SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA INTEGRALE CON RAGU' DI VERDURE	PASSATO DI VERDURE* CON ORZO	PASTA OLIO E GRANA PADANO	PASTA AL PESTO	RISOTTO ALLA CONTADINA*
ASIAGO DOP	BOCCONCINI DI POLLO AGLI AROMI	TONNO ALL'OLIO D'OLIVA	FRITTATA AL FORNO	POLPETTE DI LENTICCHIE
FAGIOLINI* AL VAPORE	PATATE* AL FORNO	CAROTE* AL VAPORE	BROCCOLI* AL VAPORE	SPINACI* AL VAPORE
PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE INTEGR.- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
MERENDA: CRACKERS E THE DETERMINATO	MERENDA: YOGURT ALLA FRUTTA	MERENDA: 1/2 PANINO E MARMELLATA	MERENDA: FRUTTA DI STAGIONE	MERENDA: LATTE E BISCOTTI

4 ° SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL PESTO	PASTINA IN BRODO DI VERDURE	RISOTTO AL GRANA PADANO	PASTA INTEGRALE AL POMODORO	PASSATO DI VERDURE* E LEGUMI CON RISO
FORMAGGIO PRIMO SALE	FILETE' DI MERLUZZO* GRATINATO	FRITTATA CON VERDURE*	POLPETTE DI BOVINO ALLA PIZZAIOLA	STRACCETTI DI TACCHINO GRATINATI
CAROTE* AL VAPORE	PISELLI* AL VAPORE	FAGIOLINI* AL VAPORE	ERBETTE* ALL'OLIO	CAVOLFIORI* AL VAPORE
PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE INTEGR.- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
MERENDA: MOUSSE DI FRUTTA	MERENDA: 1/2 FRUTTO E 1/2 CRACKERS	MERENDA: TORTA	MERENDA: 1/2 PANINO E 1/2 PORZ. CIOCCOLATO	MERENDA: BISCOTTI E THE DETERMINATO

Menù Lattanti: Brodo Vegetale di Verdure Fresche con Pastina/Creme di Cereali, Omogeneizzato.

Spuntino di metà mattina con Frutta Fresca schiacciata/Omogeneizzato di Frutta

Il menù viene completato con FRUTTA FRESCA di STAGIONE (spuntino di metà mattina) e PANE.

Prodotti provenienti da Agricoltura Biologica: PANE, PASTA, RISO, ORZO, FARRO, OLIO E.V.O., CARNI FRESCHE (Bovino, Suino, Tacchino), FRUTTA FRESCA (Banane, Arance, Clementine, Mandarini, Susine, Kiwi), VERDURE SURGELATE (Bieta Erbetta, Broccoli, Spinaci, Zucchine, Cavolfiori, Carote, Fagiolini, Piselli, Patate), LEGUMI SECCHI (Ceci, Fagioli, Lenticchie), UOVA, POLPA/PASSATA di POMODORO, YOGURT, LATTE FRESCO, LATTE UHT, FARINA "00", FARINA di MAIS, PANE GRATTOGIATO, CRACKER.

Prodotti BIO EQUISOLIDALI: Banane. *Prodotti DOP e IGP:* Grana Padano DOP, Mele IGP, Pere IGP. *Prodotti KM 0:* Pane, Riso.

Si informano i consumatori allergici e/o intolleranti, o chi per essi (genitori, tutor, etc.), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni derivanti dal process o produttivo: Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Sola, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti nominativi personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

