



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 PESTO	RISOTTO AL GRANA	PASSATO DI VERDURE* CON PASTINA	PASTA INTEGRALE POMODORO E PISELLI*
RICOTTA/ FORMAGGIO FRESCO (1/2 PORZIONE)	COTOLETTA DI LONZA	TONNO ALL'OLIO D'OLIVA	FARINATA DI CECI	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*	POLPETTE DI MERLUZZO*
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: 1/2 PANINO CON RICOTTA	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 POMODORO	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: MOUSSE DI FRUTTA	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 AL LATTE	MERENDA: 1/2 PANINO CON RICOTTA

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.

"SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, nocidel Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.).

Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria

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."

