



## NIDO D'INFANZIA "UNIONE COMUNI DEL SORBARA" MENU' AUTUNNO-INVERNO 2024/2025



SPUNTINO DI META' MATTINA: FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

	1° SETTIMANA 10/02-10/03-07/04	2° SETTIMANA 17/02-17/03	3° SETTIMANA 24/02-24/03	4° SETTIMANA 03/02-03/03-01/04
<b>LUN</b>	pasta pomodoro e basilico prosciutto cotto insalata verde - fagiolini al vapore pane  MERENDA: latte e biscotti	pasta al sugo del casale (con lentiche rosse) tortino con carciofi fagiolini all'olio - insalata verde pane  MERENDA: latte e biscotti	crema di fagioli con pastina mozzarella o stracchino carote prezzemolate - cavolo cappuccio julienne pane  MERENDA: yogurt alla frutta	pasta al sugo vegetariano frittata filante fagiolini all'olio - cavolo cappuccio julienne pane  MERENDA: ciambella
<b>MAR</b>	crema di legumi pizza margherita spinaci all'olio - cavolo cappuccio julienne pane MERENDA: frutta fresca di stagione	PIATTO UNICO: garganelli al ragù di bovino finocchi al vapore - carote julienne pane  MERENDA: frutta fresca di stagione	pasta alla mediterranea (pomodoro, prezzemolo, basilico, grana) arrosto di maiale al forno fagiolini all'olio - insalata verde pane integrale  MERENDA: pizza rossa	pasta alla ligure (carote, patate, fagiolini, basilico) stracchino purè di patate - insalata verde pane integrale  MERENDA: yogurt alla frutta
<b>MER</b>	pasta olio e parmigiano bocconcini di carne bianca dorati tris di verdure al forno - carote julienne pane  MERENDA: yogurt alla frutta	pasta in crema di zucca medaglioni agli spinaci zucchine al forno - cavolo cappuccio bicolore julienne pane integrale  MERENDA: yogurt alla frutta	pasta alla pizzaiola sformato con cavolfiore tris di verdure al forno - finocchio julienne pane  MERENDA: frutta fresca di stagione	PIATTO UNICO: tortelloni al ragù di carne bianca e piselli cavolfiore gratinato - insalata mista pane  MERENDA: frutta fresca di stagione
<b>GIO</b>	riso al sugo di mare frittata al forno carote all'olio - insalata mista pane  MERENDA: gnocco al forno	vellutata di ceci carote e porri con orzo scaloppina di pollo agli agrumi spinaci all'olio - insalata mista pane  MERENDA: frutta fresca di stagione	pasta olio e grana spezzatino di tacchino al sugo bianco purè di patate - insalata mista pane  MERENDA: taralli	passato di lentiche con riso polpette di manzo al pomodoro spinaci olio e limone - carote julienne pane  MERENDA: pane e marmellata
<b>VEN</b>	pasta al profumo di basilico filetto di pesce in crosta di cereali patate all'olio - finocchi julienne pane  MERENDA: frutta fresca di stagione	pasta al sugo di verdure e legumi bastoncini di merluzzo al forno patate al forno - finocchi julienne pane  MERENDA: pane e marmellata	riso con piselli filetto di pesce gratinato al forno spinaci olio e grana - carote julienne pane  MERENDA: frutta fresca di stagione	pasta al sugo delicato (besciamella e pomodoro) filetto di pesce in crosta di mais zucchine trifolate - finocchi julienne pane  MERENDA: frutta fresca di stagione

*Materie prime biologiche: pasta di semola, riso, orzo, farro, farina 0 e farina di mais, pomodoro passata pelati e polpa, latte, yogurt, mozzarella, ricotta, burro, carne di vitellone, olio extravergine d'oliva, mela, banana, arancio, mousse di frutta, succhi di frutta, insalata e carote fresche*

**In riferimento al Reg. UE 1169/2011 si informa che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più degli allergeni citati in elenco come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione nel processo produttivo:**

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti (N.B. non sono compresi i pinoli), sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di So<sub>2</sub> totale, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

**In presenza di allergia è necessario attivare l'iter di richiesta certificata del menù –dieta personalizzato per allergia/intolleranza**