

NIDI D'INFANZIA

Menu Primavera Estate 2025

In vigore da lunedì 07 aprile a venerdì 17 ottobre 2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Crema di piselli con riso ~ Riso con crema di Piselli*	Pasta alle zucchine	Pasta al pomodoro	Pasta con crema di cipolla	Pasta all'olio e. v. oliva e parmigiano
	Formaggio	Arrosto di maiale	Farinata di ceci	Bocconcini di carne bianca dorati	Hamburger di pesce
	Fagiolini a vapore	Carote a filini**	Insalata mista**~ Pomodori *	Carote lesse	Insalata**
	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca
	<i>Merenda: Cracker</i>	<i>Merenda: Frutta fresca</i>	<i>Merenda: Banana</i>	<i>Merenda: Yogurt bianco</i>	<i>Merenda: Torta da forno</i>
2 SETTIMANA	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al sugo di pesce (merluzzo)	Passato di verdure e legumi con pasta ~ Pasta con pomodoro e piselli *	Pasta con melanzane	Risotto alla parmigiana
	Prosciutto cotto	Pepite di ceci e zucchine	Frittata con cipolla	Pollo agli aromi	Pesce dorato
	Spinaci a vapore	Carote a filini**~ Pomodori *	Insalata mista**	Patate lesse	Insalata**
	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca
	<i>Merenda: Gnocco al forno</i>	<i>Merenda: Plum cake allo yogurt</i>	<i>Merenda: Frutta fresca</i>	<i>Merenda: Yogurt bianco</i>	<i>Merenda: Frutta fresca</i>
3 SETTIMANA	Pasta al ragù di bovino	Pasta alla capricciosa	Passato di verdure con orzo ~ Orzo con carote e zucchine*	Pasta all'olio e. v. oliva e parmigiano	Pasta al pomodoro
	Formaggio	Frittata con spinaci	Pesce in crosta di mais	Pollo alla cacciatore delicata	Polpette di ceci
	Insalata**	Fagiolini a vapore	Piselli al sugo	Carote julienne** ~ Pomodori *	Insalata mista
	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca
	<i>Merenda: Yogurt bianco</i>	<i>Merenda: Cracker</i>	<i>Merenda: Banana</i>	<i>Merenda: Frutta fresca</i>	<i>Merenda: Torta da forno</i>
4 SETTIMANA	Passato di verdure e legumi con pastina ~ Pasta in giallo con zucchine e piselli *	Risotto con crema delicata di carote	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto di basilico	Pasta e fagioli
	Frittata al forno	Prosciutto cotto	Formaggio	Hamburger di carne bianca	Pesce gratinato
	Carote a filini**	Verdura fresca mista	Insalata**	Insalata mista** ~ pomodori *	Patate e fagiolini
	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca
	<i>Merenda: Gnocco al forno</i>	<i>Merenda: Plum cake allo yogurt</i>	<i>Merenda: Frutta fresca</i>	<i>Merenda: Yogurt bianco</i>	<i>Merenda: Frutta fresca</i>

*PIATTI PROPOSTI DURANTE LA STAGIONE CALDA, INDICATIVAMENTE DA MAGGIO A SETTEMBRE, SECONDO STAGIONE

** VERDURA FRESCA NIDO: PREVISTA INTEGRAZIONE DI VERDURA COTTA PER I BAMBINI PIU' PICCOLI

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 – allegato II e s.m.i.) 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, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati, o i loro famigliari, a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD e ad attivare l'iter di richiesta del menu personalizzato per allergia/intolleranza

UFFICIO PRODOTTO AREA EMILIA

