



ASILO NIDO (12-36 MESI) MENU' ESTIVO



	SETTIMANA n°1	SETTIMANA n°2	SETTIMANA n°3	SETTIMANA n°4
A	<p>•PASTA AL RAGU' DI VERDURE PROSCIUTTO COTTO CAROTE FILANGE' Pane Biologico</p>	<p>•PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO MERLUZZO AL POMODORO ZUCCHINE TRIFOLATE Pane Biologico</p>	<p>PASTA OLIO E PARMIGIANO HAMBURGER (•Macinato) AL POMODORO CAROTE ALL'OLIO Pane Biologico</p>	<p>•PASTA ALL'OLIO CAPRESE (mozzarella e pomodori) Pane Biologico</p>
B	<p>•PASTA AL POMODORO PLATESSA IMPANATA PISELLI ALL'OLIO Pane semintegrale biologico</p>	<p>VELLUTATA DI VERDURE CON •PASTA STRACCHINO PATATE ARROSTO Pane semintegrale biologico</p>	<p>INSALATA DI RISO CAPRESE (Mozzarella e •pomodoro) Pane semintegrale biologico</p>	<p>•PASTA POMODORO E BASILICO MERLUZZO GRATINATO SPINACI SALTATI Pane semintegrale biologico</p>
C	<p><u>Libera Terra</u> PASSATO DI CECI CON RISO •INSALATA MISTA (insalata e pomodori) Pane Biologico</p>	<p>PASTA AL RAGU' (•Macinato) FRITTATA AL PARMIGIANO CAROTE FILANGE' Pane Biologico</p>	<p>GNOCCHETTI SARDI ALL'OLIO SFORMATO ALLE VERDURE •FAGIOLINI LESSI Pane Biologico</p>	<p><u>Libera Terra - Piatto unico</u> PASSATO DI LEGUMI CON FARRO •PATATE PREZZEMOLATE Pane Biologico</p>
D	<p>•PASTA ALLE VERDURE CAPRESE (Mozzarella e pomodoro) Pane Biologico</p>	<p>RISO ALLE VERDURE •ARISTA AL FORNO SPINACI SALTATI Pane Biologico</p>	<p>VELLUTATA DI VERDURE CON FARRO PLATESSA IMPANATA •PATATE LESSE Pane Biologico</p>	<p>GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO FRITTATA ALLE ZUCCHINE •INSALATA Pane Biologico</p>
E	<p>PASTA ALL'OLIO BOCCONCINI DI •TACCHINO ALLA CACCIATORA INSALATA MISTA Pane Biologico</p>	<p>CREMA DI VERDURE CON FARRO PIZZA MARGHERITA (•Base Pizza) INSALATA Pane Biologico</p>	<p>RISOTTO ALLE ZUCCHINE BOCCONCINI DI •POLLO AL LIMONE INSALATA Pane Biologico</p>	<p><u>Piatto unico</u> RISO, POLPETTE (•Macinato)AL POMODORO, E CAROTE STUFATE Pane Biologico</p>

N.B.: 1) Ogni giorno è presente il pane 2) Frutta è fresca e di stagione 3) È garantita l'esecuzione di menù speciali su prescrizione medica e del pasto senza glutine.

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente società.

•Indica le derrate a filiera corta

Dott.ssa Giulia Paolinetti