



ASILO NIDO (12-36 MESI) MENU' INVERNALE

	SETTIMANA n°5	SETTIMANA n°6	SETTIMANA n°7	SETTIMANA n°8
A	<p>•PASTA AL POMODORO MOZZARELLA BIETOLA SALTATA Pane semintegrale biologico</p>	<p>VELLUTATA DI CAROTE E ZUCCA GIALLA CON •PASTA MERLUZZO GRATINATO TRIS DI VERDURE Pane semintegrale biologico</p>	<p>•PASTA AL POMODORO PLATESSA IMPANATA AL FORNO VERDURE MISTE Pane semintegrale biologico</p>	<p>•PASTA ALL'OLIO MERLUZZO GRATINATO PISELLI ALL'OLIO Pane semintegrale biologico</p>
B	<p>MINESTRONE CONTADINO CON FARRO FRITTATA AL PARMIGIANO •PATATE PREZZEMOLATE Pane biologico</p>	<p>•PASTA ALLA CARRETTIERA FRITTATA DI VERDURE/PARMIGIANO CAROTE STUFATE Pane biologico</p>	<p>PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO HAMBURGER (•Macinato) AL FORNO PISELLI ALL'OLIO Pane biologico</p>	<p>Piatto unico RISO, POLPETTE (•Macinato) AL POMODORO CON FAGIOLINI Pane biologico</p>
C	<p>RISO ALL'OLIO POLPETTONE (•Macinato) VERDURE DI STAGIONE STUFATE Pane biologico</p>	<p>PASSATO DI VERDURA CON RISO BOCCONCINI DI •POLLO ALLA PIZZAIOLA SPINACI ALL'AGRO Pane biologico</p>	<p>Piatto unico LASAGNE AL RAGU' (•Macinato) BIS DI VERDURE Pane biologico</p>	<p>CREMA DI VERDURE CON ORZO PIZZA MARGHERITA (•Base Pizza) TRIS DI VERDURE Pane biologico</p>
D	<p>PASTA CON SUGO DI PISELLI senza pomodoro BOCCONCINI DI •TACCHINO ALLA CACCIATORA FINOCCHI GRATINATI LEGGERI Pane biologico</p>	<p>PASTA ALL'OLIO ARROSTO DI •MANZO CAVOLFIORRE Pane biologico</p>	<p>GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO FRITTATA AL PARMIGIANO •VERDURE DI STAGIONE STUFATE Pane biologico</p>	<p>Piatto unico LASAGNE AL RAGU' (•Macinato) BIS DI VERDURE Pane biologico</p>
E	<p>GNOCCHETTI SARDI AL RAGU' (•Macinato) PLATESSA IMPANATA AL FORNO FAGIOLINI ALL'OLIO Pane biologico</p>	<p>•PASTA AL POMODORO FAGIOLI ALLA SALVIA CAROTE FILANGE Pane biologico</p>	<p>MINESTRONE DI VERDURE CON RISO SCALOPPINA DI •TACCHINO IMPANATA FAGIOLINI ALL'OLIO Pane biologico</p>	<p>Libera Terra RISO ALL'OLIO PURÈ DI CECI •SPINACI SALTATI 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