



ASILO NIDO (LATTANTI 9-12 MESI) MENU' ESTIVO



	SETTIMANA n°1 07-09/04/2021	SETTIMANA n°2 12-16/04/2021	SETTIMANA n°3 19-23/04/2021	SETTIMANA n°4 26-30/04/2021
LUNEDÌ	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Prosciutto cotto frullato o tritato**	Brodo vegetale* con semolino Merluzzo frullato o tritato**	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Manzo frullato o tritato**	Brodo vegetale* con semolino Ricotta
MARTEDÌ	Brodo vegetale* con semolino Platessa frullata o tritata**	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Stracchino	Brodo vegetale* con crema di riso Ricotta	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Merluzzo frullato o tritato**
MERCOLEDÌ	Brodo vegetale* con crema di riso Petto di pollo frullato o tritato**	Brodo vegetale* con semolino Petto di pollo frullato o tritato**	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Tacchino frullato o tritato**	Brodo vegetale* con semolino Petto di pollo frullato o tritato**
GIOVEDÌ	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Ricotta	Brodo vegetale* con crema di riso Arista frullata o tritata**	Brodo vegetale* con semolino Platessa frullata o tritata**	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Prosciutto cotto frullato o tritato**
VENERDÌ	Brodo vegetale* con crema di mais e tapioca Tacchino frullato o tritato**	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Platessa frullata o tritata**	Brodo vegetale* con crema di mais e tapioca Petto di pollo frullato o tritato**	Brodo vegetale* con crema di riso Manzo frullato o tritato**

NOTE: *Brodo vegetale: patate, zucchine, carote, sedano, lattuga, bietola, zucca

Grammatura pastina/semolino/crema di riso/crema di mais e tapioca: 30g

Grammatura della carne: 30g - Grammatura del pesce: 40g - Grammatura del formaggio: 25g - Grammatura Prosciutto cotto: 20g

Si condisce con olio extra vergine di oliva Bio 4g e parmigiano Reggiano Bio 5g.

Ogni giorno sarà distribuita frutta frullata biologica 80g

**Cuocere la carne/pesce nel brodo vegetale e poi frullare il tutto con il frullatore ad immersione o tritare con il coltello

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.

Dott.ssa Giulia Paolinetti