



MENU' INVERNALE ASILO NIDO 2026

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta biologica al ragù ^{1,6,7,9} Carote bio	Ditalini bio con lenticchie ^{1,6,8,9} Formaggio ⁷ Fagiolini * biologici	Semolino in brodo ^{1,6,7} Bocconcini di tacchino Broccoli**biologici	Pasta al pomodoro bio ^{1,6,9} Polpettine di merluzzo* MSC ^{1,3,4,7} Cavolfiori bio**	Minestra di riso bio e prezzemolo ^{6,9} Frittata con uova biologiche ^{3,7} Finocchi bio ¹²
	Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pane integrale biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione
	pane e marmellata	latte e biscotti	torta e the	frutta cotta	yogurt biologico
2° SETTIMANA	Polenta e bruscitt (P.U.) ^{1,6,9} Verdura di stagione	Pasta al pomodoro bio ^{1,6,9} Platessa impanata ^{1,4} Erbette bio*	Pasta bio e fagioli ^{1,6,8,9} prosciutto cotto Finocchi bio all'olio	Risotto biologico ^{1,6,7,9} Frittata con uova biologiche ^{3,7} Fagiolini* bio all'olio	Purè di patate ⁷ Bocconcini di merluzzo* impanato ^{1,4,7} Carote bio a rondelle
	Pane integrale biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione
	pane e marmellata	latte e biscotti	torta e the	frutta cotta	yogurt biologico
3° SETTIMANA	Passato di verdura Pizza margherita ^{1,7}	Riso biologico all'inglese Spezzatino di tacchino ^{1,6,9} con carote BIO	Pasta bio alla crema di zucca ^{1,6,7,9} Polpettine di merluzzo* MSC ^{1,3,4,7} Broccoli**biologici	Raviolini in brodo ^{1,3,6,7,8,8} Petto di pollo al latte ^{1,6,9} Finocchi bio all'olio	Crema di verdure* con orzo ^{1,6,9} Uova bio strapazzate ^{3,7} Fagiolini* biologici
	Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pane integrale biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione
	pane e marmellata	latte e biscotti	torta e the	frutta cotta	yogurt biologico
4° SETTIMANA	Pastina in brodo ^{1,6} Crescenza ⁷ Erbette* bio	Lasagne al ragù ^{1,3,6,7,9} Finocchi bio ¹²	Risotto bio giallo ^{1,6,7,9} Frittata con uova biologiche ^{3,7} Fagiolini all'olio*	Passato di verdure* con orzo ^{1,6,9} Cotoletta alla milanese ^{1,3} Carote a rondelle	Pasta bio al pomodoro ^{1,6,9} Merluzzo* MSC dorato al forno ^{1,4} Cavolfiori bio**
	Pane integrale biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione
	pane e marmellata	latte e biscotti	torta e the	frutta cotta	yogurt biologico

*prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

quando è presente il doppio contorno si intende metà porzione di ciascun ortaggio

SI UTILIZZA:

SALE IODATO (con moderazione)

PANE BIO COMUNE E INTEGRALE
non addizionato di grassi e a ridotto
contenuto di sale (<= 1,7% sulla farina)

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei e prodotti derivati
- Uova e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati
- Soia e prodotti derivati
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
- Frutta a guscio
- Sedano e prodotti derivati
- Senape e prodotti derivati
- Semi di sesamo e prodotti derivati
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.
- Lupini e prodotti derivati
- Molluschi e prodotti derivati