

# Comune di Argenta - Nidi d'infanzia

# Menù primavera-estate 2024/2025

rev.01/2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.						02/09/24	06/09/24
2° SETT.	Pasta all'olio Filetto di merluzzo gratinato* Insalata Pane e frutta Succo di frutta e grissini	Chicche di patate al pomodoro* Hamburger di pollo e tacchino al forno* Zucchine e carote all'olio* Pane e frutta Yogurt alla frutta	Crema di verdure e legumi* (senza pasta) Pizza margherita Carote julienne Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Arrostito di suino al rosmarino* Pomodori Pane e frutta Banana	Crema di carote con pasta* Uova strapazzate Fagiolini all'olio* Pane e frutta Ciambella	09/09/24	13/09/24
3° SETT.	Insalata di riso* Prosciutto cotto Insalata e carote julienne Pane e frutta Latte e biscotti	Passato di ceci con pasta* Bocconcini di pollo agli aromi Patate al rosmarino Pane e frutta Pane e marmellata	Pasta all'olio Frittata al forno* Pomodori Pane e frutta Banana	Pasta al pomodoro Colotetta di limanda al forno* Bieta e carote all'olio* Pane e frutta Yogurt alla frutta	Pasta al sugo di peperoni Bis di formaggi Insalata mista Pane e frutta Frutta fresca di stagione	16/09/24	20/09/24
4° SETT.	Pasta al pesto Mozzarella alla caprese Pomodori Pane e frutta Banana	Riso all'olio Polpette di bovino alla pizzaiaola* Carote cotte* Pane e frutta Yogurt alla frutta	Crema di zucchini con pastina* Bastoncini di merluzzo al forno* Carote e cappuccio Pane e frutta Torta da forno	Passato di legumi con pasta* Tortino di patate e formaggio Zucchine gratinate* Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo alle erbe Bieta all'olio* Pane e frutta Succo di frutta e crackers	23/09/24	27/09/24

Nell'arco della settimana è garantita varietà della frutta fresca di stagione

Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo 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 (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.	Pasta all'olio	Passato di verdure con riso*	Pasta al ragù di bovino	Pasta al pomodoro e basilico	Crema di zucchine con pasta*	30/09/24	04/10/24
	Fil. di merluzzo gratinato al forno*	Arrosto di tacchino al forno	Formaggio spalmabile	Tortino di ricotta	Prosciutto crudo		
	Insalata	Patate al rosmarino	Carote julienne	Bieta all'olio*	Pomodori		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Latte e cornflakes	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Banana	Yogurt alla frutta		
6° SETT.	Crema di patate e carote* (senza pasta)	Pasta all'olio	Pasta integrale al pomodoro	Passato di legumi con pastina*	Risotto alle verdure*	07/10/24	11/10/24
	Pizza margherita	Limanda gratinata al forno*	Prosciutto cotto	Uova strapazzate	Bocconcini di pollo gratinati		
	Fagiolini all'olio*	Carote julienne	Insalata mista	Spinaci all'olio*	Pomodori		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Succo di frutta e grissini	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Banana	Ciambella		
7° SETT.	Pasta al pomodoro	Passato di ceci con pasta*	Pasta all'olio	Passato di verdure con riso*	Pasta al ragù di verdure*	14/10/24	18/10/24
	Stracchino	Pollo al forno	Frittata al forno	Affettato di tacchino	Fil. di merluzzo in crosta di mais*		
	Carote e cappuccio	Patate al forno*	Insalatone	Pomodori	Macedonia di verdure* (carote, zucchine, patate)		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Latte e biscotti	Pane e marmellata	Banana	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione		
8° SETT.	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Crema di zucchine con pastina*	Pasta al pesto	Passato di legumi con pasta*	21/10/24	25/10/24
	Bastoncini di merluzzo al forno*	Fettina di pollo agli aromi	Spezzatino di bovino alla pizzaiola	Mozzarella alla caprese	Tortino di patate e formaggio		
	Carote julienne	Fagiolini all'olio*	Patate al forno	Pomodori	Carote all'olio*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Banana	Torta da forno	Succo di frutta e crackers		

Nell'arco della settimana è garantita varietà della frutta fresca di stagione

Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACELI, 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 (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

