



MENÙ AUTUNNALE

Nido - veicolato

Anno Scolastico 2023/24

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 30.10.23 Al 03.11.23 Dal 27.11.23 Al 01.12.23 Mer. mattino: Mer. pomeriggio:	Crema di porri e finocchi con orzo Caciotta Carote julienne/Bieta all'olio Pane Frutta fresca Fette biscottate e tè deteinato caldo	Noccioline al ragù di manzo Polpette di verdure e patate ¹ Insalata/Fagiolini al tegame Pane Frutta fresca Biscotti e latte caldo	Riso alla zucca Sformato di pesce Zucchine trifolate/Finocchi julienne Pane Crostata con confettura di ciliegia Frutta fresca	Crema di verdura con risoni Polpette di tacchino e maiale in umido Patate gratinate Pane Yogurt da bere alla frutta Frutta fresca	Crema di lenticchie rosse con midolline Uova sode Carote al burro/Broccoli all'olio Pane Frutta fresca Crackers e succo di frutta senza zuccheri aggiunti
2 Dal 06.11.23 Al 10.11.23 Mer. mattino: Mer. pomeriggio:	Crema di verdure con tempesta Prosciutto cotto Finocchi julienne e insalata Pane Frutta fresca Crackers e tè deteinato caldo	Minestra in brodo di carne con stelline Hamburger di manzo Purè di patate e purè di zucca ² Pane Frutta fresca Biscotti e succo di frutta senza zuccheri aggiunti	Riso al pomodoro Cosce di pollo al forno (disossate) Fagiolini all'olio/Carote julienne Pane Frutta fresca Fette biscottate e latte caldo	Passato di fagioli con ditalini Montasio Radicchio variegato e mais/carote all'olio Pane Torta di mele Frutta fresca	Pipe baby alla mammarosa Polpette di pesce Insalata e cappuccio julienne Pane Yogurt alla frutta in vasetto Frutta fresca
3 Dal 16.10.23 Al 20.10.23 Dal 13.11.23 Al 17.11.23 Mer. mattino: Mer. pomeriggio:	Orzotto morbido alle verdure di stagione Asiago Carote julienne/Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca Biscotti e latte caldo con orzo	Crema di lenticchie rosse decorticate con midolline Tortino di uova, patate e formaggio Spinaci alla parmigiana/Cappuccio julienne Pane Panino al latte con barretta di cioccolato Frutta fresca	Stortini al pomodoro Polpette di manzo Insalata/Zucca al forno Pane Yogurt alla frutta in vasetto Frutta fresca	Mezze penne al ragù vegetale (con verdure e pomodoro) Halibut gratinato al forno Zucchine trifolate/Finocchi julienne Pane Frutta fresca Fette biscottate e tè deteinato caldo	Crema di porri e cavolfiori con orzo Bocconcini di tacchino alla pizzaiola Patate al forno/Carote vichy Pane Frutta fresca Crackers e succo di frutta senza zuccheri aggiunti
4 Dal 23.10.23 Al 27.10.23 Dal 20.11.23 Al 24.11.23 Mer. mattino: Mer. pomeriggio:	Crema di carote con farro Bocconcini di pollo dorati in forno Finocchi gratinati al forno/Piselli in tegame Pane Frutta fresca Biscotti e tè caldo	Vellutata di zucca con ditalini Stracchino Insalata mista/Fagiolini al pomodoro Pane Frutta fresca Crackers e succo di frutta senza zuccheri aggiunti	Riso delicato cremoso Misto di carne (vitello, manzo e maiale macinati) Bieta all'olio/Zucchine trifolate Pane Frutta fresca Fette biscottate e latte caldo	Crema di cannellini con tempesta Frittata al prosciutto cotto Carote vichy/Insalata Pane/Frutta fresca Torta allo yogurt Frutta fresca	Minestra in brodo vegetale con tempesta o gramigna Platessa alla mugnaia Cappuccio julienne/Purè Pane Yogurt alla frutta in vasetto Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Dussmann

1. Polpette di verdure e patate preparate con verdure di stagione, patate, ricotta, Parmigiano, uovo, pangrattato
2. Mezza porzione di purè di patate e mezza porzione di purè di zucca
Tutti i dolci saranno preparati freschi, non è consentito l'utilizzo di prodotti confezionati.