



Menù asilo nido integrato con cucina interna e cuoco-estivo bambini e adulti a.s. 23-24

In vigore dal 1.09.2023 al 13.10.2023 con inizio da venerdì della 4° settimana (01.09.23)
e dal 18.03.2024 al 30.06.2024 con inizio da lunedì della 3° settimana

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto di stagione ² (asparagi o zucchine a rotazione) Pollo Bieta ripassata Pane	Pasta con piselli o Crema di piselli con pasta o crostini (a rotazione) Formaggi (Asiago o provolone dolce a rotazione) Verdura cruda Pane	Nido: Verdura cruda ¹ Gnocchi di patate o pasta al ragù di manzo o Gnocchi alla romana Verdura cotta/Pane Infanzia: Gnocchi di patate o pasta al ragù di manzo o Gnocchi alla romana Prosciutto cotto Verdura cotta/Pane	Crema di zucchine o carote con orzo o orzotto morbido Uova sode o strapazzate Patate Pane	Pasta al pesto alla genovese Polpette di pesce Bis di verdura cruda (2 tipologie) Pane
2	Pasta con verdure di stagione Tacchino Verdura cotta Pane	Nido: Passato di verdure con orzo (15g) oppure carote a bastoncino/julienne + verdura cotta Pizza margherita/pane Infanzia: carote a bastoncino Pizza margherita/pane Oppure per entrambi: Pasta Formaggio (robiola o ricotta a rotazione) Verdura cruda/pane	Risotto agli asparagi o alla parmigiana ⁴ Pesce (Halibut) Verdura cruda Pane	Minestra in brodo di carne o vegetale con pastina o Pasta alle verdure Manzo Purè di patate Pane	Pasta al pomodoro e prosciutto cotto Polpettine di Legumi ³ (lenticchie rosse) Verdura cruda Pane
3	Pasta (nido) Ravioli (infanzia) Caciotta o Montasio a rotazione Verdura cruda Pane	Crema di verdura di stagione con cous cous o farro Straccetti di manzo Spinaci all'olio Pane	Risotto Primavera (con zucchine, carote e piselli oppure alle erbe a rotazione) Uova o prosciutto cotto (a rotazione) Bis di verdura cruda (2 tipologie) Pane	Crema di verdure con orzo o crostini (a rotazione) Pollo Purè di patate Pane	Pasta al pesto di basilico o alle verdure di stagione Filetti di orata al limone o filetto di branzino con erbe mediterranee Verdura cruda Pane
4	Pasta alla mammarosa (pomodoro e ricotta) Uovo frittata o strapazzate Bis di verdura cruda (2 tipologie) Pane	Crema di lenticchie rosse o cannellini con pastina o miglio (a rotazione) Formaggio (mozzarella o crescenza o robiola a rotazione) Patate e carote Pane	Pasta al pomodoro Coniglio Verdura cruda Pane	Risotto di stagione ² (melanzane o peperoni) Platessa alla mugnaia o merluzzo gratinato (a rotazione) Verdura cruda Pane	Minestra in brodo vegetale con pastina Polpette di manzo o spezzatino o straccetti di manzo (a rotazione) Verdura cotta Pane

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. Verdura cruda: in base alla gradibilità dell'utenza da fornire prima o dopo il primo piatto 2. Risotti di stagione: a seconda del periodo e della disponibilità, le verdure indicate possono essere sostituite con altre (durante la rotazione del menù tutte le verdure indicate devono essere fornite) 3. Per aumentare il consumo delle polpette di legumi invertire il primo piatto con il secondo piatto + verdura 4. Risotto agli asparagi verdi e bianchi alternativamente: 10.04.24 e 08.05.24 N.B. Nei giorni in cui ci siano differenze di menu tra nido e ad infanzia, il menu fornito agli adulti del nido sarà quello dell'infanzia, con le dovute differenze in termini di grammature. Verdura cotta: le verdure cotte dovranno essere scelte tra le verdure fresche di stagione, è permesso l'utilizzo di verdura cotta surgelata (bieta e spinaci) solo nelle giornate specificate in menu. Le carote cotte come contorno o per la preparazione delle creme dovranno essere preparate da prodotto fresco, salvo richiesta di autorizzazione per singole necessità. Per bis di verdura cotta o cruda si intende mezza porzione per ogni tipologia. Da vigente Capitolato d'Appalto previsti 5 g di parmigiano reggiano a bambino al giorno nel primo piatto (salvo eventuali diverse indicazioni dietetiche); 10 g per l'adulto.