

MENU' ESTIVO ASILO NIDO

1 SETTIMANA		2 SETTIMANA		3 SETTIMANA		4 SETTIMANA		
LUNEDI'	pasta al pomodoro formaggio fresco (mozzarella) verdura cotta pane frutta	1,3,7 7	LUNEDI'	farro al pesto con fagiolini piselli pane frutta	1,3,7, 8	LUNEDI'	pasta al tonno pomodori pane frutta	1,7
MARTEDI'	riso al pomodoro uova strapazzate carote pane integrale frutta	3,7 3	MARTEDI'	riso allo zafferano nasello gratinato spinaci pane integrale frutta	3,7 1,3,4,6,7,10	MARTEDI'	riso in bianco petto di pollo al forno carote pane integrale frutta	3,7 1,3,7
MERCOLEDI'	passato di verdura con riso polpette di vitello al forno purè pane frutta	3,7,9 1,3,7 3,7 1 1	MERCOLEDI'	pastina in brodo vegetale arrosto tonnato verdura cotta pane frutta	1,3,7,9 3,4,10	MERCOLEDI'	tortellini frittata zucchine pane frutta	1,3,7 3 1
GIOVEDI'	orzotto piselli pane frutta	1,3,7 1 1	GIOVEDI'	pasta alla carbonara con verdure uova strapazzate pomodori pane frutta	1,3,7 3 1	GIOVEDI'	pasta al pomodoro e basilico formaggio fresco (mozzarella) verdure pane frutta	1,3,7 7 1
VENERDI'	pasta all'olio merluzzo gratinato pomodori pane frutta	1,3,7 1,3,4,6,7,10 1	VENERDI'	verdura cotta pizza frutta	1,7	VENERDI'	pastina in brodo vegetale merluzzo gratinato patate lesse pane frutta	1,3,7,9 1,3,4,6,7,10 1
La verdura può essere variata secondo la disponibilità								

La quota proteica, destinata per il pranzo, è pari a quella prevista dalle Linee Guida di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica del 29-04-2010.

In questa scuola, nella preparazione dei pasti, possono essere utilizzati cibi contenenti i 14 allergeni di cui nel Reg. UE 1169/2011: latte e prodotti a base di latte, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, sesamo e prodotti a base di sesamo, arachidi e prodotti a base di arachidi, lupini e prodotti a base di lupini, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, cereali e prodotti a base di cereali, soia e prodotti a base di soia, senape e prodotti a base di senape, crostacei e prodotti a base di crostacei, molluschi e prodotti a base di molluschi.

LEGENDA ALLERGENI

1. GLUTINE

2. CROSTACEI

3. UOVA

4. PESCE

5. ARACHIDI

6. SOIA

7. LATTE

8. FRUTTA A GUSCIO

9. SEDANO

10. SENAPE

11. ANIDRIDE SOLFOROSA/SOLFITI

12. LUPINO

13. MOLLUSCHI