



menù estivo

ASILO NIDO del Comune di Borgo San Dalmazzo



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza margherita ½ porzione di prosciutto cotto Carote julienne Dessert	Pasta al ragù di bovino Girotondi di verdure Insalata verde Frutta fresca	Pasta al pesto Formaggio Insalata di pomodori Frutta fresca	Risotto al pomodoro Milanese di pollo al forno Fagiolini* al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Filetto di pesce* al vapore Zucchine al forno Frutta fresca
Merenda	Pane e marmellata	Yogurt	Frutta fresca	Biscotti secchi	Torta margherita
2	Pasta al pomodoro e olive Formaggio Insalata verde Frutta fresca	Risotto all'olio extravergine Burger di *pesce al forno Fagiolini* e pomodori Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine e salvia Frittata alle verdure Piselli* al forno Dessert	Pasta al pomodoro Arrosto di maiale al forno Zucchine al forno Frutta fresca	Pasta al pesto Prosciutto cotto Carote julienne Frutta fresca
Merenda	Frutta fresca	Torta margherita	Crackers	Pane e marmellata	Latte e biscotti secchi
3	Riso al pomodoro e basilico Arrosto di tacchino freddo Insalata di pomodori Frutta fresca	Pizza margherita ½ porzione di formaggio Carote julienne Frutta fresca	Insalata di riso con verdure Filetto di pesce* al vapore Insalata mista Frutta fresca	Pasta alla pizzaiola Girotondi di verdure Zucchine al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Filetto di *pesce impanato al forno Fagiolini* al forno Dessert
Merenda	The deteinato con biscotti	Pane e marmellata	Yogurt	Crackers	Torta margherita
4	Pasta al pesto Frittata alle verdure Zucchine al forno Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Polpette di bovino Piselli* al forno Frutta fresca	Pasta alla pizzaiola Filetto di *pesce gratinato al forno Carote julienne Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Formaggio Fagiolini* al forno Frutta fresca	Risotto con zucchine Arrosto di tacchino freddo Insalata di pomodori Dessert
Merenda	Crackers	Frutta fresca	Biscotti secchi	Latte e biscotti	Budino

Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta, primo sale, fontal, robiola, tomino. Verdura cotta: a rotazione tra carote, spinaci*, biette*, zucchine

Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluzzo*, limanda*. Dessert: a rotazione tra budino, yogurt, polpa di frutta, torta, gelato*

Tale menù è inteso per i bambini di età superiore all'anno. Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale. La verdura cruda viene sostituita da verdura cotta. Il brodo per le preparazioni viene preparato con le verdure fresche. Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione (o, occasionalmente, 1 volta a settimana polpa di frutta).

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * Materia prima di base congelata e/o surgelata.. Aggiornato in data 22/07/2022 - Validato da: ASL CN1