



Menu: Asilo Nido Borgo S. Dalmazzo - Pranzo
Autunno



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Trancio di pizza Rossa Sett. 1 Affettato di prosciutto cotto Pranzo Carote julienne Dessert	Risotto ai formaggi Frittata alle verdure Biete erbette* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Formaggio fresco Fagiolini* al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Polpette di bovino al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Filetto di pesce* impanato al forno Finocchi al forno Frutta fresca di stagione
Pasta all'olio extravergine Sett. 2 Formaggio fresco Pranzo Spinaci* al forno Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Ceci in umido Carote agli aromi Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Bocconcini di pollo Finocchi al forno Frutta fresca di stagione	Crema di carote Frittata alle *verdure al forno Patate prezzemolate Dessert	Pasta al pomodoro Burger di pesce* al forno Fagiolini* al forno Frutta fresca di stagione
Risotto con zucchine Sett. 3 Frittata al formaggio Pranzo Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Formaggio Spinaci* al forno Dessert	Passato di *verdura con orzo Arrosto di tacchino al forno Patate lesse Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di *verdure Filetto di pesce* impanato al forno Finocchi al forno Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Lenticchie in umido Carote julienne Frutta fresca di stagione
Pasta al pomodoro Sett. 4 Formaggio fresco Pranzo Carote al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine Arrosto di maiale al forno Spinaci* al forno Frutta fresca di stagione	Crema di legumi con farro Frittata alle *verdure al forno Patate al forno Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca Polpette di legumi Finocchi al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto rosso Burger di pesce* al forno Insalata verde Frutta fresca di stagione

Tale menù è inteso per i bambini di età superiore all'anno, i prodotti vengono tagliati in base all'allegato taglio sicuro. 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 e frutta di stagione. 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). Pesce: a rotazione tra Platessa*, Limanda*, Merluzzo*. Formaggio: a rotazione mozzarella, tommino fresco, primo sale, ricotta, stracchino. Dessert : a rotazione tra yogurt, budino, polpa di frutta. Verdura cotta a rotazione tra carote, finocchi, spinaci* biete*. *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine



Menu: Asilo Nido Borgo S. Dalmazzo - Merenda
Autunno



<i>Lunedì</i>		<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
Sett. 1 Merenda	Frutta fresca	Frullato di frutta	Pane e olio extravergine d'oliva	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
Sett. 2 Merenda	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Pane e olio extravergine d'oliva
Sett. 3 Merenda	Pane e olio extravergine d'oliva	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta
Sett. 4 Merenda	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frullato di frutta con biscotti	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione

Tale menù è inteso per i bambini di età superiore all'anno, i prodotti vengono tagliati in base all'allegato taglio sicuro. 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 e frutta di stagione. 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). Pesce: a rotazione tra Platessa*, Limanda*, Merluzzo*. Formaggio: a rotazione mozzarella, tomino fresco, primo sale, ricotta, stracchino. Dessert : a rotazione tra yogurt, budino, polpa di frutta. Verdura cotta a rotazione tra carote, finocchi, spinaci* biette*. *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine