

menù autunnale

Asilo nido - Comune di Borgo S. Dalmazzo



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro e olive	Riso ai *piselli	Trancio di pizza Rossa	Pasta al pesto	Pasta all'olio extravergine
	Arrosto di tacchino freddo	Frittata con formaggio al forno	Formaggio fresco	Polpette di bovino al forno	Filetto di pesce* impanato al forno
	Fagiolini* al forno	Biete *erbette all'olio	Carote julienne	Insalata mista	Finocchi gratinati
	Dessert	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Merenda	Frutta fresca	Frullato di frutta con biscotti secchi	Torta margherita	Pane e olio extravergine d'oliva	Yogurt alla frutta
2	Pasta all'olio extravergine e salvia	Riso al pomodoro	Pasta al pesto	Crema di carote	Pasta al pomodoro
	Formaggio fresco	Affettato di prosciutto cotto	Pollo al forno	Burger di pesce* al forno	Frittata alle *verdure al forno
	Spinaci* al forno	Carote agli aromi	Finocchi gratinati	Patate prezzemolate	Fagiolini* in umido
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dessert	Frutta fresca di stagione
Merenda	Latte e biscotti secchi	Pane e marmellata	Yogurt alla frutta	Macedonia di frutta fresca	Crackers
3	Trancio di pizza Margherita	Pasta al pomodoro	Passato di *verdure con orzo	Pasta al ragù di *verdure	Pasta all'olio extravergine
	½ porzione di formaggio	Polpette di bovino al forno	Arrosto di tacchino al forno	Filetto di pesce* impanato al forno	Polpette di legumi
	Insalata verde	Spinaci* al forno	Patate lesse	Zucchine al forno	Carote julienne
	Frutta fresca di stagione	Dessert	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Merenda	Pane e olio extravergine di oliva	Macedonia di frutta fresca	Pane e marmellata	Frullato di frutta con biscotti secchi	Yogurt alla frutta
4	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio extravergine	Risotto alla zucca	Crema di legumi con farro	Pasta al pesto rosso
	Formaggio fresco	Arrosto di maiale al forno	Crocchette di tacchino al forno	Frittata alle *verdure al forno	Burger di *pesce al forno
	Carote al forno	Fagiolini* al forno	Zucchine al forno	Patate al forno	Insalata verde
	Dessert	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Merenda	Frutta fresca	Yogurt	Frullato di frutta con biscotti secchi	Latte e biscotti secchi	Crackers

Pesce*: A rotazione platessa*, merluzzo*, limanda*.

Formaggio: A rotazione mozzarella, tommino fresco, primo sale, stracchino, ricotta.

Dessert: A rotazione yogurt alla frutta o budino

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 frutta fresca di stagione (o occasionalmente, 1 volta a settimana, polpa di frutta) viene servita a metà mattina. Per l'Asilo nido la verdura cruda viene sostituita da verdura cotta il tonno da prosciutto cotto o formaggio fresco. Il brodo per le preparazioni è preparato con verdure fresche.

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 30/06/2023 - Validato da: ASI CN1



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 frutta fresca di stagione (o occasionalmente, 1 volta a settimana, polpa di frutta) viene servita a metà mattina. Per l'Asilo nido la verdura cruda viene sostituita da verdura cotta il tonno da prosciutto cotto o formaggio fresco. Il brodo per le preparazioni è preparato con verdure fresche.

*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 30/06/2023 - Validato da: Asl CN1