



AUTUNNO

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1^a

Pasta pomodoro e *piselli
Frittata di verdure
Spinaci* al vapore
MERENDA: Frutta Fresca

Riso alla crema di verdure
Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche
Carote* al forno
MERENDA: Crackers

Pasta al pesto rosso
Mozzarella
Insalata verde
MERENDA: Frullato di frutta

Minestra di zucchine con pasta
Hamburger di bovino al forno
Purea di patate
MERENDA: Biscotti secchi

Pasta all'olio EVO
Filetto di *limanda alla pizzaiola
Fagiolini* al forno
MERENDA: Polpa di frutta

2^a

Trancio di pizza margherita
½ porzione di prosciutto cotto
Carote Julienne
MERENDA: Frullato di frutta

Pasta al tonno e olive
Arrosto di tacchino alla salvia
Fagiolini* al forno
MERENDA: Latte con biscotti

Risotto allo zafferano
Filetto di *platessa al forno
Zucchine trifolate
MERENDA: Polpa di frutta

Pasta alla pizzaiola
Tortino di verdure
Spinaci* al vapore
MERENDA: Budino

Minestra di *piselli con riso
Crescenza
Patate al rosmarino
MERENDA: Yogurt alla frutta

3^a

Pasta alla norma
Spezzatino di maiale alle erbe aromatiche
Fagiolini* al forno
MERENDA: Biscotti secchi

Pasta ai formaggi
Stufato di legumi
Giardinetto di verdure al vapore
MERENDA: Frullato di frutta

Risotto alla salsiccia e rosmarino
Fusi di pollo al forno
Spinaci* al forno
MERENDA: Frutta Fresca

Minestrone di *verdura
Frittata al formaggio
Patate agli aromi
MERENDA: Crackers

Pasta al pesto
Polpette di *platessa al forno
Insalata verde
MERENDA: Polpa di frutta

4^a

Pasta al pesto e ricotta
Frittata alle verdure
Zucchine trifolate
MERENDA: Latte con biscotti

Riso al pomodoro
Polpette di bovino al forno
Fagiolini* al forno
MERENDA: Yogurt alla frutta

Passato di verdure* e legumi
Arrosto di maiale al forno
Purea di patate
MERENDA: Polpa di frutta

Pasta al ragù di verdure
Involtini di platessa*
Spinaci* al vapore
MERENDA: Frullato di frutta

Trancio di pizza margherita
½ porzione di Fontal
Carote Julienne
MERENDA: Crackers

ASILO NIDO GRANDI

COMUNE DI BORGO SAN DAL MAZZO

La frutta fresca di stagione è servita a metà mattina. Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e il mercoledì viene fornito il pane integrale.

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 e solfiti, 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 30/09/2019 - Validato da: ASL CN1



INVERNALE

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1^a

Risotto al pomodoro
Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche
Fagiolini* al forno
MERENDA: Polpa di frutta

Pasta *broccoli e salsiccia
Frittata agli *spinaci
Finocchi all'olio
MERENDA: Biscotti secchi

Pasta al ragù di verdure
Arrosto di maiale al latte
Cavolini di Bruxelles* all'erba cipollina
MERENDA: Frullato di frutta

Pasta al pesto
Filetto di *platessa al forno
Crauti
MERENDA: Frutta Fresca

Polenta
Fontal
Carote* prezzemolate
MERENDA: Crackers

2^a

Pasta alla pizzaiola (pom e orig)
Prosciutto Cotto
Giardinetto di verdure* al forno
MERENDA: Frullato di Frutta

Risotto al Parmigiano
Polpette di bovino al pomodoro
Biete* all'olio
MERENDA: Yogurt alla frutta

Pasta alla crema di *spinaci
Fusi di pollo al forno
Broccoli* ai formaggi
MERENDA: Biscotti secchi

Trancio di pizza margherita
½ porzione di Tonno
Carote Julienne
MERENDA: Frullato di frutta

Crema di zucca
Frittata all'erba cipollina
Patate alle erbe aromatiche
MERENDA: Polpa di frutta

3^a

Polenta
Bocconcini di Tacchino al forno
Carote* al forno
MERENDA: Latte e biscotti

Pasta all'olio EVO e salvia
Tortino di lenticchie
Cavolfiori* gratinati con Besciamella
MERENDA: Polpa di frutta

Passato di verdura
Crescenza
Purè di patate
MERENDA: Budino

Pasta al pomodoro e ricotta
Scaloppine di maiale alle erbe aromatiche
Fagiolini* alla menta
MERENDA: Frutta Fresca

Risotto ai formaggi
Trancio di *Platessa al pomodoro
Caponata* di verdure
MERENDA: Crackers

4^a

Pasta alle verdure e tonno
Frittata di verdure
Biete* al forno
MERENDA: Yogurt alla frutta

Trancio di pizza margherita
½ porzione di prosciutto cotto
Insalata verde
MERENDA: Crackers

Risotto alla zucca
Hamburger di bovino al forno
Finocchi gratinati
MERENDA: Latte e biscotti

Zuppa di verdure e legumi
Sovracoscia di pollo alla pizzaiola
Cavolfiori* al forno
MERENDA: Polpa di frutta

Pasta all'olio EVO
Polpette di *merluzzo al forno
Carote* prezzemolate
MERENDA: Biscotti secchi

ASILO NIDO GRANDI

1-3 anni

COMUNE DI BORGO SAN DALMAZZO

Tutte i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e il mercoledì verrà fornito il pane integrale.

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 e solfiti, Anidride solforosa, Lupini, Molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). Il pranzo è completato con pane fresco a ridotto contenuto di sale. La frutta fresca di stagione è servita a metà mattina.

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 10/10/2019 - Validato da: ASL CN1



PRIMAVERA

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1^a

Pasta al pesto con *fagiolini e patate
Ricotta
Carote Julienne
MERENDA: Frutta fresca

Vellutata di *asparagi
Cotoletta di maiale impanata al forno
Patate prezzemolate
MERENDA: Fette biscottate e marmellata

Riso alle zucchine e curry
Tortino di *spinaci
Giardinetto di verdure
MERENDA: Yogurt alla frutta

Pasta all'olio EVO
Stufato di legumi
Fagiolini* al forno
MERENDA: Frullato di frutta

Pasta pomodoro e tonno
Hamburger di *merluzzo al forno
Finocchi al forno
MERENDA: Crackers

2^a

Trancio di pizza margherita
½ porzione di prosciutto cotto
Insalata verde
MERENDA: Frullato di frutta

Pasta ai formaggi
Bocconcini di tacchino alla salvia
Caponata di verdure
MERENDA: Biscotti secchi

Zuppa di carote
Filetto di *platessa al forno
Purea di patate
MERENDA: Latte e biscotti

Pasta alle crema di *asparagi
Tortino di patate e formaggio
Biete erbetto* all'olio EVO
MERENDA: Frutta fresca

Orzotto di verdure
Primo sale
Fagiolini* al forno
MERENDA: Polpa di frutta

3^a

Pasta alla carbonara di zucchine
Arrostito di tacchino freddo
Insalata di finocchi
MERENDA: Crackers

Riso alle patate e rosmarino
Asiago
Fagiolini* al forno
MERENDA: Fette biscottate e marmellata

Pasta al ragù di carne bianca e verdure
Tortino di verdure
Biete erbetto* all'olio EVO
MERENDA: Frullato di frutta

Passato di verdura*
Pollo al forno
Purea di carote
MERENDA: Polpa di frutta

Pasta tonno e *zucchine
Filetto di *Limanda alla pizzaiola
Broccoli* al forno
MERENDA: Biscotti secchi

4^a

Crema di zucchini* e timo
Spezzatino di maiale alla salvia
Purea di patate
MERENDA: Biscotti secchi

Pasta pesto e ricotta
Frittata all'erba cipollina
Spinaci* al forno
MERENDA: Frullato di frutta

Pasta pomodoro e olive
Bocconcini di pollo al forno
Carote* prezzemolate
MERENDA: Crackers

Risotto alle erbe aromatiche
Filetto di *Limanda al pomodoro
Cavolfiori* gratinati
MERENDA: Budino

Trancio di pizza margherita
½ porzione di Mozzarella
Insalata Verde
MERENDA: Polpa di frutta

ASILO NIDO GRANDI

1- 3 anni

COMUNE DI BORGO SAN DALMAZZO

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 e solfiti, Anidride solforosa, Lupini, Molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). Il pranzo è completato con pane fresco a ridotto contenuto di sale. La frutta fresca di stagione è servita a metà mattina.

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 10/10/2019 - Validato da: ASL CN1

ESTIVO



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1^a

Trancio di pizza margherita
½ porzione Mozzarella
Zucchine prezzemolate
MERENDA: Budino

Pasta al pesto di zucchine
Filetto di platessa* al forno
Carote al forno
MERENDA: Frullato di frutta

Risotto pomodoro e basilico
Tortino di *verdure
Insalata di pomodori
MERENDA: Yogurt alla frutta

Pasta olio EVO e salvia
Spezzatino di tacchino alle erbe aromatiche
Fagiolini* al forno
MERENDA: Polpa di frutta

Pasta pomodoro e olive
Polpette di legumi
Insalata verde
MERENDA: Frutta Fresca

2^a

Pasta al pomodoro
Frittata al timo
Carote Julienne
MERENDA: Yogurt alla frutta

Insalata di riso con verdure
Fusi di pollo al forno
Spinaci* al forno
MERENDA: Gelato

Pasta all'olio EVO
Involtini di prosciutto ed Edamer
Fagiolini* al forno
MERENDA: Frullato di frutta

Vellutata di carote e rosmarino
Polpette di bovino al forno
Patate prezzemolate
MERENDA: Budino

Pasta alla norma
Platessa* al forno
Zucchine trifolate
MERENDA: Polpa di frutta

3^a

Pasta zucchine e zafferano
Spezzatino di maiale alla salvia
Insalata di pomodori
MERENDA: Frullato di frutta

Pasta alla carbonara di verdure
Arrosto di tacchino freddo
Carote prezzemolate
MERENDA: Frutta Fresca

Insalata di pasta con pomodoro fresco, mozzarella, olive e origano
Rotolo di frittata al prosciutto e formaggio
Zucchine Trifolate
MERENDA: Gelato

Risotto alle erbe aromatiche
Tonno
Insalata di *fagiolini
MERENDA: Polpa di frutta

Trancio di pizza margherita
½ porzione Fontal
Carote Julienne
MERENDA: Yogurt alla frutta

4^a

Risotto alla parmigiana
Tortino di *piselli
Insalata di pomodori
MERENDA: Gelato

Crema di zucchine
Spezzatino di pollo alle erbe aromatiche
Patate al forno
MERENDA: Polpa di frutta

Pasta al ragù di carne bianca
½ porzione Crescenza
Insalata verde
MERENDA: Budino

Insalata d'orzo con verdure
Polpette di bovino al forno
Biete erbette* al vapore
MERENDA: Frullato di frutta

Pasta al pomodoro e tonno
Filetto di limanda* alla pizzaiola
Carote al forno
MERENDA: Yogurt alla frutta

ASILO NIDO GRANDI

COMUNE DI BORGO SAN DALMAZZO

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 e solfiti, Anidride solforosa, Lupini, Molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). Il pranzo è completato con pane fresco a ridotto contenuto di sale.e il mercoledì verrà fornito pane integrale. La frutta fresca di stagione è servita a metà mattina.

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 24/07/2019 - Validato da: ASL CN1