

MENU' INVERNALE 2014/2015 ASILO NIDO _ ELENCO INGREDIENTI

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ SETTIMANA	Minestra di verdura con pastina (PASTINA DI SEMOLA, CAROTE, ZUCCHINE, FINOCCHI, CAVOLFIORE, SPINACI, CIPOLLE, OLIO, SALE) + Parmigiano Reggiano* a parte Mozzarella * Spinaci + Olio e.v. d'oliva a parte Pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>) Frutta	Polenta (FARINA DI MAIS, SALE) Bocconcini di tacchino in crema di verdura e pomodoro (TACCHINO, ZUCCA, ZUCCHINE, POMODORO, CIPOLLA, SEDANO, FARINA GRANO "0", OLIO, SALE) Pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>) Frutta	Ditalini al pomodoro (PASTA DI SEMOLA, POMODORO, CAROTA, SEDANO, CIPOLLA, OLIO, SALE) + Parmigiano Reggiano* a parte Frittata con verdura (UOVA, ZUCCHINE, CAROTE, PARMIGIANO GRATTUGIATO*, LATTE, FARINA GRANO "0", OLIO, SALE) Broccoletti + Olio e.v. d'oliva a parte Pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>) Frutta	Farfalline all'olio extravergine di oliva (PASTA DI SEMOLA, OLIO, SALE) + Parmigiano Reggiano* a parte Scaloppine di pollo al limone (POLLO, CIPOLLA, CAROTA, ZUCCHINA, FARINA GRANO "0", SALVIA, ROSMARINO, LIMONE, OLIO, SALE) Piselli e carote + Olio e.v. d'oliva a parte Pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>) Frutta	Risotto alla parmigiana (RISO, CIPOLLA, CAROTA, SEDANO, ZUCCHINA, OLIO, SALE) Pesce alla pizzaiaola (PLATESSA, POLPA DI POMODORO, CIPOLLA, ORIGANO, CAPPERI, SALE, OLIO) Cornetti + Olio e.v. d'oliva a parte Pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>) Frutta
Merenda	Yogurt con fette biscottate e marmellata (VD. ETICHETTE PRODOTTI)	Latte fresco con frutta e pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>)	Yogurt con frutta (VD. ETICHETTA PRODOTTO)	Yogurt con frutta e biscotti (VD. ETICHETTA PRODOTTI)	Latte fresco con fette biscottate e marmellata (VD. ETICHETTE PRODOTTI)
2^ SETTIMANA	Crema di ceci (PATATE, CECI, CIPOLLE, OLIO, SALE) + Parmigiano Reggiano* a parte Lonza al limone (LONZA, SALE, LIMONE, FARINA BIANCA, OLIO, SALVIA, ROSMARINO, CIPOLLA) Carote + Olio e.v. d'oliva a parte Pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>) Frutta	Conchigliette al tuorlo d'uovo e prosciutto (piatto unico) (PASTA DI SEMOLA, PROSCIUTTO COTTO <i>senza allergeni</i> , TUORLO D'UOVO, FARINA GRANO "0", LATTE, OLIO, SALE) + Parmigiano Reggiano* a parte Cavolfiore gratinato (CAVOLFOIORE, PARMIGIANO GRATTUGIATO*) Pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>) Frutta	Passato di verdura con orzo (ORZO, CAROTE, ZUCCHINE, FINOCCHI, CAVOLFIORE, SPINACI, CIPOLLE, OLIO, SALE) Tacchino alla pizzaiaola (TACCHINO, POLPA DI POMODORO, ORIGANO, CAPPERI, CIPOLLA, SALE, OLIO) Patate + Olio e.v. d'oliva a parte Pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>) Frutta	Risotto al pomodoro (RISO, POMODORO, CAROTA, SEDANO, CIPOLLA, OLIO, SALE) + Parmigiano Reggiano* a parte Sfornato di ricotta e zucchine (RICOTTA*, ZUCCHINE, PARMIGIANO GRATTUGIATO*, FARINA GRANO "0", OLIO, SALE) Pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>) Frutta	Ditalini alle zucchine (PASTA DI SEMOLA, ZUCCHINE, OLIO, SALE) + Parmigiano Reggiano* a parte Pesce con aromi (SMERIGLIO, OLIO D'OLIVA, SALVIA, ROSMARINO, SALE) Spinaci + Olio e.v. d'oliva a parte Pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>) Frutta
Merenda	Frutta e biscotti (VD. ETICHETTA PRODOTTO)	Yogurt con frutta (VD. ETICHETTA PRODOTTO)	Yogurt (VD. ETICHETTA PRODOTTO) con frutta e pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>)	Torta allo yogurt (FARINA GRANO "0", ZUCCHERO, UOVA, LIEVITO, YOGURT - <i>allergeni: LATTE-, OLIO</i>)	Latte fresco con fette biscottate e marmellata (VD. ETICHETTE PRODOTTI)
3^ SETTIMANA	Conchigliette al pomodoro e origano (PASTA DI SEMOLA, POMODORO, CAROTA, SEDANO, CIPOLLA, ORIGANO, OLIO, SALE) + Parmigiano Reggiano* a parte Crescenza * Carote + Olio e.v. d'oliva a parte Pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>) Frutta	Passato di carota e zuccina con riso (CAROTE, ZUCCHINE, RISO, CIPOLLA, OLIO, SALE) + Parmigiano Reggiano* a parte Frittata con ricotta e spinaci (UOVA, RICOTTA*, SPINACI, PARMIGIANO GRATTUGIATO*, LATTE, FARINA GRANO "0", OLIO, SALE) Pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>) Frutta	Risotto giallo (RISO, CIPOLLA, CAROTA, SEDANO, ZUCCHINA, ZAFFERANO, OLIO, SALE) + Parmigiano Reggiano* a parte Arrosto di lonza (LONZA, FARINA GRANO "0", CIPOLLA, ROSMARINO, SALVIA, OLIO, SALE) Finocchi + Olio e.v. d'oliva a parte Pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>) Frutta	Pastina in crema di verdura (PASTINA DI SEMOLA, CAROTE, ZUCCHINE, FINOCCHI, CAVOLFIORE, SPINACI, CIPOLLE, OLIO, SALE) Tacchino ai ferri (TACCHINO, ROSMARINO, SALVIA, OLIO, SALE) Pure di zucca (ZUCCA, PATATE) Pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>) Frutta	Gnocchi di semolino (SEMOLINO, CIPOLLA, CAROTA, SEDANO, ZUCCHINA, PARMIGIANO GRATTUGIATO*, OLIO, SALE) + Parmigiano Reggiano* a parte Pesce gratinato al forno (PLATESSA, PANE GRATTUGIATO - <i>allergeni: GLUTINE-</i> , PARMIGIANO GRATTUGIATO*, CAPPERI, ACCIUGHIE, PREZZEMOLO, AGLIO, OLIO, SALE) Cornetti + Olio e.v. d'oliva a parte Pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>) Frutta
Merenda	Yogurt con fette biscottate e marmellata (VD. ETICHETTE PRODOTTI)	Yogurt con frutta (VD. ETICHETTA PRODOTTO)	Latte fresco con frutta e pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>)	Yogurt con fette biscottate e marmellata (VD. ETICHETTE PRODOTTI)	Latte fresco con fette biscottate e marmellata (VD. ETICHETTE PRODOTTI)
4^ SETTIMANA	Gnocchetti sardi con piselli frullati (piatto unico) (PASTA DI SEMOLA, PISELLI, POMODORO, SEDANO, CAROTA, CIPOLLA, OLIO, SALE) + Parmigiano Reggiano* a parte Carote e zucchine + Olio e.v. d'oliva a parte Pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>) Frutta	Risotto alla crema di zucca (RISO, ZUCCA, CIPOLLE, CAROTE, SEDANO, ZUCCHINA, OLIO, SALE) + Parmigiano Reggiano* a parte Scaloppine di pollo (POLLO, FARINA GRANO "0", CIPOLLA, CAROTA, ZUCCHINA, SALVIA, ROSMARINO, OLIO, SALE) Cornetti + Olio e.v. d'oliva a parte Pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>) Frutta	Passato di verdura (CAROTA, ZUCCHINE, FINOCCHI, CAVOLFIORE, SPINACI, CIPOLLE, OLIO, SALE) + Parmigiano Reggiano* a parte Pizza margherita (FARINA GRANO "0", POMODORO, MOZZARELLA*, LIEVITO DI BIRRA, ORIGANO, OLIO, SALE) Pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>) Frutta	Polenta (FARINA DI MAIS, SALE) Arrosto morbido di tacchino (TACCHINO, FARINA GRANO "0", CIPOLLA, ROSMARINO, SALVIA, OLIO, SALE) Gnocchi gratinati (FINOCCHI, PARMIGIANO GRATTUGIATO*) Pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>) Frutta	Minestrina delicata con pastina (PASTINA, PATATE, CIPOLLA, ZUCCHINA, OLIO, SALE) + Parmigiano Reggiano* a parte Pesce ai ferri (SMERIGLIO, SALVIA, ROSMARINO, OLIO, SALE) Carote + Olio e.v. d'oliva a parte Pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>) Frutta
Merenda	Purea di frutta con biscotti (VD. ETICHETTE PRODOTTI)	Yogurt con frutta e fette biscottate (VD. ETICHETTA PRODOTTO)	Latte fresco con fette biscottate e marmellata (VD. ETICHETTE PRODOTTI)	Yogurt (VD. ETICHETTA PRODOTTO) con frutta e pane (<i>allergeni: GLUTINE</i>)	Latte fresco con fette biscottate e marmellata (VD. ETICHETTE PRODOTTI)

* Allergeni contenuti in Parmigiano Reggiano, Ricotta, Mozzarella, Crescenza: LATTE
In alternativa a prodotti freschi si utilizza un buon prodotto di origine surgelata/congelata.
Frutta: secondo disponibilità di stagione.
Brodo vegetale fornito a parte preparato con carota, cipolla, zuccina, sale.