

MENU INVERNO - DIETA VEGETARIANA

Asilo nido 12-36 mesi

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	<u>Spuntino:</u> frutta fresca Pasta con ragù di verdure Formaggio* Carote brasate	<u>Spuntino:</u> frutta fresca Risotto allo zafferano Polpette di lenticchie Spinaci sminuzzati	<u>Spuntino:</u> frutta fresca Passato di piselli con crostini Frittatina con verdure di stagione	<u>Spuntino:</u> frutta fresca Minestrina FORMAGGIO FRESCO Purè di patate	<u>Spuntino:</u> frutta fresca Pasta all'olio UOVO Finocchi sminuzzati
MERENDA	Pane con marmellata <u>Spuntino:</u> frutta fresca	Frutta in pezzi <u>Spuntino:</u> frutta fresca	Latte e biscotti <u>Spuntino:</u> frutta fresca	Torta della cuoca <u>Spuntino:</u> frutta fresca	Latte e biscotti <u>Spuntino:</u> frutta fresca
2° SETTIMANA	Pizza al pomodoro Formaggio* Purea di carote	Risotto alla zucca POLPETTE DI LEGUMI Fagiolini e patate	Brodo vegetale con pastina FORMAGGIO FRESCO Spinaci gratinati	Pasta al pomodoro Uova° Zucca al forno	Farro con verdure in brodo Polpette di fagioli Cavolfiore gratinato
MERENDA	Pane con marmellata <u>Spuntino:</u> frutta fresca	Frutta in pezzi <u>Spuntino:</u> frutta fresca	Latte e biscotti <u>Spuntino:</u> frutta fresca	Yogurt <u>Spuntino:</u> frutta fresca	Latte e biscotti <u>Spuntino:</u> frutta fresca
3° SETTIMANA	Pasta con lenticchie Uova° Finocchi sminuzzati gratinati al forno	Crema di verdure con riso Polpette di piselli Patate al forno	Polenta con FORMAGGIO FRESCO Carote cotte sminuzzate	Pasta al pesto Formaggio fresco Cavolfiore sminuzzato	Risotto con spinaci POLPETTE DI LEGUMI Verdura di stagione al forno
MERENDA	Pane con marmellata <u>Spuntino:</u> frutta fresca	Frutta in pezzi <u>Spuntino:</u> frutta fresca	Latte e biscotti <u>Spuntino:</u> frutta fresca	Torta della cuoca <u>Spuntino:</u> frutta fresca	Latte e biscotti <u>Spuntino:</u> frutta fresca
4° SETTIMANA	Orzo con crema di zucca UOVO Broccoli sminuzzati	Pizza al pomodoro Formaggio fresco e verdura cotta di stagione	Minestrina POLPETTE DI LEGUMI Purè di patate	Risotto con crema di ceci Uova° Spinaci gratinati	Pastina con crema di verdure Polpette di legumi Erbette sminuzzate
MERENDA	Pane con marmellata	Frutta in pezzi	Latte e biscotti	Yogurt	Latte e biscotti

Non viene fatto utilizzo di dadi e sale.

Il primo piatto sarà preparato con un formato di pasta adatto all'età del bambino

Viene proposta frutta fresca, a pezzetti o frullata, con almeno 3 varietà nella settimana.

* Formaggio fresco: primo sale, ricotta, mozzarella, crescenza - " Pesce: merluzzo, platessa, halibut - Uovo°: sodo o in frittata o strapazzato
Verdure di stagione a rotazione settimanale: zucca, broccolo, cavolfiore, coste, carote, zucchine, finocchi, erbe, spinaci, bietole
Il pane somministrato è a ridotto contenuto di sale.

La consistenza dei piatti viene proposta sulla base dello sviluppo delle capacità masticatorie e deglutitorie di ogni bambino

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la Coordinatrice".