

MENU' INVERNALE A.S. 2022/2023
ASILI NIDO COMUNALI
(1-3 ANNI)

TABELLA 1

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'
PRANZO Vellutata di patate BIO e porri con crostini di pane Polpettine oppure Tortino di Ricotta e Spinaci BIO	PRANZO Pasta con cavolo Bocconcini di tacchino Pisellini BIO	PRANZO Risotto alla parmigiana Polpettine oppure Tortino di pesce di Orbetello Carote BIO olio e prezzemolo
MERENDA Ciaccino al rosmarino	MERENDA Yogurt BIO alla frutta Biscotti	MERENDA Pane BIO e olio extravergine di oliva italiano BIO Spremuta di agrumi
GIOVEDI'	VENERDI'	
PRANZO Passato di verdure con pasta Pizza margherita	PRANZO Pasta all'olio extravergine di oliva italiano BIO e Parmigiano DOP Tortino di legumi BIO Verdure all'olio	
MERENDA Polpa di frutta BIO	MERENDA Biscotti Tè	

La tabella 1 sarà in vigore dal 30/01 al 3/02, dal 27/02 al 3/03, dal 27/03 al 31/03.

TABELLA 2

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'
PRANZO Pasta all'olio extravergine di oliva italiano BIO e Parmigiano Reggiano DOP Pesce alle erbe Purè di patate BIO	PRANZO Polenta al pomodoro BIO Pollo BIO arrosto Bietola BIO all'olio	PRANZO Passato di legumi BIO da produttori locali Frittata BIO Insalata di carote BIO
MERENDA Torta allo yogurt BIO oppure Torta all'acqua	MERENDA Pane BIO e olio extravergine di oliva italiano BIO Spremuta di agrumi	MERENDA Pane BIO e prosciutto cotto senza polifosfati
GIOVEDI'	VENERDI'	
PRANZO Risotto alla zucca gialla Vitellone BIO arrosto Cavolfiore all'olio	PRANZO Pasta con verdure Stracchino Barchette di finocchi gratinati	
MERENDA Tè Pane BIO e marmellata BIO	MERENDA Ciaccino	

La tabella 2 sarà in vigore dal 6/02 al 10/02, dal 6/03 al 10/03, dal 3/04 al 7/04.

TABELLA 3

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'
PRANZO	PRANZO	PRANZO
Crema di carote BIO con crostini di pane Coniglio arrosto Cavolfiore gratinato	Pasta al forno al pomodoro BIO Prosciutto cotto senza polifosfati Verdure cotte	Pasta all'olio extravergine di oliva italiano BIO e Parmigiano Reggiano DOP Filetti di pesce gratinati Insalatina tenera
MERENDA	MERENDA	MERENDA
Pane BIO e olio extravergine di oliva italiano BIO Spremuta di agrumi	Yogurt BIO alla frutta Biscotti	Ciaccino al rosmarino
GIOVEDI'	VENERDI'	
PRANZO	PRANZO	
Passato di verdure Pizza margherita	Risotto con spinaci BIO Polpette di legumi BIO da produttori locali Verdure all'olio	
MERENDA	MERENDA	
Orzo/Tè Biscotti	Dolce di mele BIO oppure Torta all'acqua	

La tabella 3 sarà in vigore dal 13/02 al 17/02, dal 13/03 al 17/03, dal 10/04 al 14/04.

TABELLA 4

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'
PRANZO	PRANZO	PRANZO
Pasta all'olio extravergine di oliva BIO italiano e Parmigiano Reggiano DOP Pesce alla marinara Purea di patate BIO	Riso al latte BIO Arista BIO al forno Bieta BIO all'agro	Passato di verdure con pastina Petto di pollo BIO al limone Insalata di carote BIO
MERENDA	MERENDA	MERENDA
Yogurt BIO alla frutta Biscotti	Crostata con marmellata BIO	Pane BIO e Tocchetti di Parmigiano Reggiano DOP
GIOVEDI'	VENERDI'	
PRANZO	PRANZO	
Pasta al pomodoro BIO Asiago DOP Lenticchie BIO da produttori locali	Crema di zucca gialla con farro BIO da produttori locali Uova BIO strapazzate Verdure cotte all'olio (finocchi)	
MERENDA	MERENDA	
Pane BIO e olio extravergine di oliva italiano BIO Spremuta di agrumi	Latte BIO Biscotti	

La tabella 4 sarà in vigore dal 20/02 al 24/02, dal 20/03 al 24/03, dal 17/04 al 21/04.

- TUTTI I GIORNI SARA' SERVITO PANE FRESCO DA PRODUZIONE BIOLOGICA
- L'OLIO UTILIZZATO SARA' ESCLUSIVAMENTE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO ED ANCHE BIOLOGICO DOVE SPECIFICATO.
- I CONTORNI IN INSALATA SARANNO CONDITI ESCLUSIVAMENTE CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO.
- IL FORMAGGIO GRATTUGIATO UTILIZZATO SARA' ESCLUSIVAMENTE PARMIGIANO REGGIANO DOP.
- IL PESCE UTILIZZATO PER LE POLPETTINE/TORTINO DI PESCE E' IL CEFALO PRESIDIO SLOW FOOD PROVENIENTE DA PESCATO MEDITERRANEO OCCIDENTALE FAO 37.3.1 LAGUNA DI ORBETELLO.
- I LEGUMI BIOLOGICI E IL FARRO BIOLOGICO PROVENGONO DA PRODUTTORI LOCALI.
- TUTTI I GIORNI SARA' SERVITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE. (MELE, BANANE, PESCHE PROVENGONO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA).
- ALCUNI VEGETALI E IL PESCE (MERLUZZO, PLATESSA, CEFALO) SONO CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE.
- Si informano gli utenti che: "i prodotti presenti nel 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, amidrile 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". Si invita a dare informazioni agli uffici competenti in merito ad allergie, intolleranze alimentari o a patologie legate all'assunzione di specifici alimenti, prima di iniziare ad usufruire del servizio.

LA DIETISTA
Dott.ssa Giulia De Nicola