

# MENU' INVERNALE A.S. 2023/2024

## ASILI NIDO COMUNALI

(1-3 ANNI)

### TABELLA 1

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

La tabella 1 sarà in vigore dal 16/10 al 20/10, dal 13/11 al 17/11, dal 11/12 al 15/12, dal 8/01 al 12/01, dal 5/02 al 9/02, dal 4/03 al 8/03, dal 1/04 al 5/04.

### TABELLA 2

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

La tabella 2 sarà in vigore dal 23/10 al 27/10, dal 20/11 al 24/11, dal 18/12 al 22/12, dal 15/01 al 19/01, dal 12/02 al 16/02, dal 11/03 al 15/03, dal 8/04 al 12/04.

**TABELLA 3**

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

La tabella 3 sarà in vigore dal 30/10 al 3/11, dal 27/11 al 1/12, dal 25/12 al 29/12, dal 22/01 al 26/01, dal 19/02 al 23/02, dal 18/03 al 22/03, dal 15/04 al 19/04.

**TABELLA 4**

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

La tabella 4 sarà in vigore dal 6/11 al 10/11, dal 4/12 al 8/12, dal 1/01 al 5/01, dal 29/01 al 2/02, dal 26/02 al 1/03, dal 25/03 al 29/03, dal 22/04 al 26/04.

- 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 GRATTUGLIATO 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, 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". 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