



COMUNE DI GARLASCO
ANNO SCOLASTICO 2021-2022
ASILO NIDO

MENU' AUTUNNO-INVERNO
 In vigore dal 18 ottobre 2021



1 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PIZZA MARGHERITA	PASSATO DI VERDURE* CON PASTINA	VELLUTATA DI ZUCCHINE* E CAROTE* CON RISO	PASTA AL POMODORO	PASTA INTEGRALE POMODORO E PISELLI*
FORMAGGIO LATTERIA (1/2 PORZIONE)	ARROSTO DI LONZA	POLPETTINE DI PESCE*	BOCCONCINI DI TACCHINO GRATINATI	FRITTATA CON SPINACI*
SPINACI* AL VAPORE	PURE' DI PATATE	INSALATA MISTA	FAGIOLINI* ALL'OLIO	CAROTE JULIENNE
PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE INTEGR.- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
MERENDA: YOGURT ALLA FRUTTA	MERENDA: 1/2 PANINO E RICOTTA	MERENDA: 1/2 PANINO E MARMELLATA	MERENDA: FRUTTA DI STAGIONE	MERENDA: LATTE E BISCOTTI

2 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE*	PASTA AL PESTO DI BROCCOLI*	RISOTTO ALLA ZUCCA*	PASTA AL POMODORO	PASSATO DI LEGUMI CON PASTA
FORMAGGIO SPALMABILE	SPEZZATINO DI POLLO CON PISELLI*	POLPETTE DI BOVINO ALLA PIZZAIOLA	FRITTATA AL GRANA PADANO	FIL. DI MERLUZZO* GRATINATO
INSALATA MISTA		ERBETTE* ALL'OLIO	CAROTE* AL VAPORE	INSALATA MISTA
PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE INTEGR.- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
MERENDA: FETTE BISCOTTATE E MARMELLATA	MERENDA: 1/2 FRUTTO E 1/2 CRACKERS	MERENDA: TORTA	MERENDA: LATTE E BISCOTTI	MERENDA: CRACKERS E THE DETEINATO

3° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA	PASTA AL POMODORO	PASSATO DI VERDURE* CON ORZO	RISOTTO ALLA CONTADINA*	PASTA OLIO E GRANA PADANO
FORMAGGIO LATTERIA (1/2 PORZIONE)	FRITTATA AL FORNO	PETTO DI POLLO AL FORNO	TONNO ALL'OLIO D'OLIVA	POLPETTE DI LENTICCHIE
FAGIOLINI* AL VAPORE	INSALATA VERDE	PATATE* AL FORNO	CAROTE JULIENNE	SPINACI* AL VAPORE
PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE INTEGR.- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
MERENDA: YOGURT ALLA FRUTTA	MERENDA: LATTE E CEREALI	MERENDA: 1/2 PANINO E MARMELLATA	MERENDA: FRUTTA DI STAGIONE	MERENDA: LATTE E BISCOTTI

4 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL PESTO	PASTA INTEGRALE AL POMODORO	RISOTTO AL GRANA PADANO	PASTINA IN BRODO DI VERDURE	PASSATO DI VERDURE* E LEGUMI CON RISO
FORMAGGIO PRIMO SALE	FILETE' DI MERLUZZO* GRATINATO	FRITTATA DI ZUCCHINE*	POLPETTE DI BOVINO ALLA PIZZAIOLA	PETTO DI POLLO AGLI AGRUMI
CAROTE* AL VAPORE	INSALATA MISTA	FAGIOLINI* AL VAPORE	ERBETTE* ALL'OLIO	CAVOLFIORI* AL VAPORE
PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE INTEGR.- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
MERENDA: FETTE BISCOTTATE E MARMELLATA	MERENDA: 1/2 FRUTTO E 1/2 CRACKERS	MERENDA: TORTA	MERENDA: LATTE E CEREALI	MERENDA: CRACKERS E THE DETEINATO

Menù Lattanti: Brodo Vegetale di Verdure Fresche con Pastina/Creme di Cereali, Omogeneizzato.

Spuntino di metà mattina con Frutta Fresca schiacciata/Omogeneizzato di Frutta

Il menù viene completato con FRUTTA FRESCA di STAGIONE (spuntino di metà mattina) e PANE.

Prodotti provenienti da Agricoltura Biologica: PANE, PASTA, RISO, ORZO, FARRO, OLIO E.V.O., CARNI FRESCHE (Bovino, Suino, Tacchino), FRUTTA FRESCA (Banane, Arance, Clementine, Mandarini, Susine, Kiwi), VERDURE SURGELATE (Bieta Erbetta, Broccoli, Spinaci, Zucchini, Cavolfiori, Carote, Fagiolini, Piselli, Patate), LEGUMI SECCHI (Ceci, Fagioli, Lenticchie), UOVA, POLPA/PASSATA di POMODORO, YOGURT, LATTE FRESCO, LATTE UHT, FARINA "00", FARINA di MAIS, PANE GRATTUGIATO, CRACKER.

Prodotti BIO EQUOSOLIDALI: Banane. Prodotti DOP e IGP: Grana Padano DOP, Mele IGP, Pere IGP. Prodotti KM 0: Pane, Riso.

Si informano i consumatori allergici e/o intolleranti, o chi per essi (genitori, tutor, etc.), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti

