

ASILO NIDO COMUNE DI GAGLIANICO
- Cucina in loco -
MENU' AUTUNNO- INVERNO

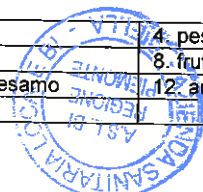
**SERVIZIO IGIENE ALIMENTI
E NUTRIZIONE**
Il Dirigente Medico
(Dott. Andrea ROSAZZA)

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I settimana	Riso bianco/verdure 9 Mozzarella 7 ratatuie Pane 1 frutta fresca di stagione	Passato di verdura* e crostini 1-9 Pollo in umido 9 Erbette* Pane 1 frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro 1 sformato 3 - 7 Cavolfiori/finocchi Pane 1 frutta fresca di stagione	Polenta Spezzatino di manzo 9 Spinaci/piselli * Pane 1 frutta fresca di stagione	Crema di zucca con orzo 9 Merluzzo al forno 4 Purea di patate 7 Pane 1 frutta fresca di stagione
II settimana	Pasta in bianco 1 Bocconcini/straccetti di Tacchino 9 Carote/Zucca Pane 1 frutta fresca di stagione	Crema di legumi/verdura * 9 con riso/crostini 1 Primo sale 7 Spinaci/erbette * Pane 1 frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano 9 Sfornate 3 - 7 cavolfiori Pane 1 frutta fresca di stagione	Minestra di verdura */ pasta 1-9 Arrosto di manzo 9 Patate al forno Pane 1 frutta fresca di stagione	Pasta /sugo di verdura* 1 Platessa al limone 4 Broccoli Pane 1 frutta fresca di stagione
III settimana	Risotto-zucca/verdura 9 Ricotta 7 Carote Pane 1 frutta fresca di stagione	Passato di verdura con crostini 1 Polpettone di manzo 9-3-7 Bietoline Pane 1 frutta fresca di stagione	Pasta ai broccoli 1 Sformato 3 - 7 Piselli* Pane 1 frutta fresca di stagione	Crema di verdura * 9 Bocconcini di pollo 9 Purea di patate 7 Pane 1 frutta fresca di stagione	Pasta e lenticchie 1-9 Nasello dorato 9-4 Finocchi Pane 1 frutta fresca di stagione
IV settimana	Crema di legumi / crostini* 9-1 Crescenza 7 Patate al forno Pane 1 frutta fresca di stagione	Pizza margherita 1-7 Prosciutto cotto Carote Pane 1 frutta fresca di stagione	Risotto con radicchio/carciofi* 9 Straccetti di polio 9 Broccoli/zucca Pane 1 frutta fresca di stagione	Minestra verdure * con farro Sformato 3 - 7 Cavolfiori Pane 1 frutta fresca di stagione	Pasta con verdure* 1 Platessa al forno 4 Spinaci * Pane 1 frutta fresca di stagione

Nota 1: gli alimenti contraddistinti con * possono essere surgelati

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (reg. UE1169/2011 Allegati II)

1. Cereali contenenti glutine	2. crostacei e prodotti a base di crostacei	3. uova e prodotti a base di uova	4. pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	6. Soia e prodotti a base di soia	7. latte e prodotti a base di latte	8. frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano	10. Senape e prodotti a base di senape	11. semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	12. anidride solforosa e solfiti
13. lupini e prodotti a base di lupini	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi		



25 FEB, 2019

ASILO NIDO "COMUNE DI GAGLIANICO"

Cucina in loco

MERENDE AUTUNNO - INVERNO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I settimana	Focaccia 1	Latte e biscotti 7-1	The pane 1 marmellata	Mele cotte	Yogurt alla frutta 7
II settimana	The con torta* 1-3 <small>* Le torte possono essere: alle mele, alle pere, cioccolato, margherita, allo yogurt.</small>	Frutta fresca di stagione	The pane 1 marmellata	Latte e biscotti 7-1	Yogurt alla frutta 7
III settimana	Focaccia 1	Latte e biscotti 7-1	The pane 1 marmellata	Mele cotte	Yogurt alla frutta 7
IV settimana	Frutta fresca di stagione	Budino 7	The pane 1 marmellata	Latte e biscotti 7-1	Yogurt alla frutta 7



25 FEB. 2019

SERVIZIO IGIENE ALIMENTI
E NUTRIZIONE

Il Dirigente Medico
(Dott. Andrea ROSAZZA)

ASILO NIDO COMUNE DI GAGLIANICO

- Cucina in loco -

MENU' PRIMAVERA ESTATE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I settimana	Pasta al pesto/ salvia 1 Crescenza/ricotta 7 Zucchine Pane/frutta fresca di stagione 1	*Passato di verdura con crostini 9-1 Scaloppine di pollo al Limone Bietoline* Pane/frutta fresca di stagione 1	Risotto allo zafferano 9 Sformato 3 Pomodori Pane/frutta fresca di stagione 1	*Crema di zucchine con farro 9 Bocconcini di tacchino Carote/melanzane Pane/frutta fresca di stagione 1	Pasta 1 pomodoro e basilico *Nasello al forno 4 *Fagiolini Pane/frutta fresca di stagione 1
II settimana	Pasta alla salvia/pesto 1 Mozzarella 7 Pomodori Pane/frutta fresca di stagione 1	*Vellutata di piselli con orzo 9 Bocconcini di polio 9 Carote Pane/frutta fresca di stagione 1	Pasta al pomodoro 1 Sformato 3 * Bietoline Pane/frutta fresca di stagione 1	*Minestra di verdura con pasta 9-1 Polpettone di manzo * fagiolini 9-3-7 Pane/frutta fresca di stagione 1	Risotto alla Parmigiana 9 *Platessa al forno 4 Zucchine Pane/frutta fresca di stagione 1
III settimana	Pasta alle olive 1 Primo sale 7 *Fagiolini Pane/frutta fresca di stagione 1	*Crema di zucchine 9 Spezzatino di tacchino 9 Patate al forno Pane/frutta fresca di stagione 1	*Risotto agli asparagi/verdure 9 Sformato 3 Zucchine Pane/frutta fresca di stagione 1	*Passato di verdure con orzo 9 Arrosto di vitello 9 * Bietoline Pane/frutta fresca di stagione 1	Pasta al pesto 1 *Merluzzo al forno 4 Pomodori Pane/frutta fresca di stagione 1
IV settimana	Risotto al pomodoro 9 Stracchino 7 Zucchine Pane/frutta fresca di stagione 1	Pizza margherita 1.7 Prosciutto cotto * Bietoline Pane/frutta fresca di stagione 1	*Crema di piselli con crostini 9-1 Sformato 3 Pomodori Pane/frutta fresca di stagione 1	Pasta 1 pomodoro/zucchine Straccetti di pollo 9 * Fagiolini Pane/frutta fresca di stagione 1	*Passato di verdura con miglio 9 *Platessa al forno 4 Carote Pane/frutta fresca di stagione 1

Nota 1: gli alimenti contraddistinti con * possono essere surgelati

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (reg. UE1169/2011 Allegati II)

1. Cereali contenenti glutine	2. crostacei e prodotti a base di crostacei	3. uova e prodotti a base di uova	4. pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	6. Soia e prodotti a base di soia	7. latte e prodotti a base di latte	8. frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano	10. Senape e prodotti a base di senape	11. semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	12. anidride solforosa e solfiti
13. lupini e prodotti a base di lupini	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi		



22 MAG. 2019

**SERVIZIO IGIENE ALIMENTI
E NUTRIZIONE**
Il Dirigente Medico

ASILO NIDO COMUNE DI GAGLIANICO

- Cucina in loco -

MERENDE PRIMAVERA ESTATE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I settimana	Gelato/Budino 7	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata 1	Gelato 7 /Torta *1-3 * Le torte possono essere: margherita allo yogurt, crostata di frutta o marmellata,	Yogurt alla frutta 7
II settimana	Frutta fresca di stagione	Gelato/Budino 7	Pane e marmellata 1	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta 7
III settimana	Gelato/ Budino 7	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata 1	Gelato7 /Torta 1-3 * Le torte possono essere: margherita allo yogurt, crostata di frutta	Yogurt alla frutta 7
IV settimana	Focaccia 1	Gelato/Budino 7	Pane e marmellata 1	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta 7

22 MAG. 2019



SERVIZIO IGIENE ALIMENTI
E NUTRIZIONE
Il Dirigente Medico
(Dott. Andra ROSAZZA)