COMUNE DI CARDANO AL CAMPO

MENU' INVERNALE - Asilo Nido "Oreste e Piero Bossi"

A.S. 2026/2027 | in vigore dal 09 novembre 2026 1^settimana

	1° SETTIMANA				
	lunedì	*martedì*	*mercoledì*	*giovedì*	*venerdì*
primo	Minestra di verdure con orzo/farro*	Polenta	Risotto alla parmigiana	Pastina in brodo vegetale	Pasta e ceci
secondo	Crescenza	Polpette di tacchino al pomodoro	Frittata al forno	Filetto di merluzzo dorato*	
contorno	Insalata mista	Biete all'olio*	Cavolfiore gratinato	Insalata verde	Carote Julienne
frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
merenda pomeriggio:	Pane e marmellata	Latte caldo con biscotti	Yogurt bianco	Focaccia rossa	Tè deteinato + Torta
	2° SETTIMANA				
	lunedì	*martedì*	*mercoledì*	*giovedì*	*venerdì*
primo	Pastina in brodo vegetale	Pasta al ragù di manzo	Risotto al pomodoro	Pasta alla zucca	Crema di piselli con crostini*
secondo	Frittata con verdure		Petto di pollo al rosmarino	Limanda gratinata*	
contorno	Erbette all'olio aromatico*	Carote alla julienne	Finocchi lessati	Spinaci all'olio*	Broccoli gratinati
frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
merenda pomeriggio:	Pane e marmellata	Latte caldo con biscotti	Yogurt bianco	Focaccia rossa	Tè deteinato + Torta
	3° SETTIMANA				
	lunedì	*martedì*	*mercoledì*	*giovedì*	*venerdì*
primo	Fusilli al pomodoro	Crema di verdure*	Risotto alla parmigiana	Passato di verdura con miglio*	Lasagne alla bolognese
secondo	Frittata al forno	Straccetti di pollo panati	Sformato di lenticchie	Filetto di merluzzo al forno con aromi*	
contorno	Finocchi gratinati	Purè di patate	Erbette*	Carote Julienne	Cavolfiori all'olio
frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
merenda pomeriggio:	Pane e marmellata	Latte caldo con biscotti	Yogurt bianco	Focaccia rossa	Tè deteinato + Torta
	4° SETTIMANA				
	lunedì	*martedì*	*mercoledì*	*giovedì*	*venerdì*
primo	Passato di verdure*	Riso olio e parmigiano	Minestra di verdure con orzo/farro*	Pasta con crema di broccoli	Pasta e fagioli
secondo	Lonza di maiale al latte	Frittata con verdure	Crocchette di pesce al forno*	Ricotta fresca	
contorno	Patate al forno	Spinaci all'olio*	Carote julienne	Insalata mista	Cavolfiore alla parmigiana
frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
merenda pomeriggio:	Pane e marmellata	Latte caldo con biscotti	Yogurt bianco	Focaccia rossa	Tè deteinato + Torta

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce 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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.*