



COMUNE DI CARDANO AL CAMPO
MENU' ANNUALE - Asilo Nido "Oreste e Piero Bossi"
LATTANTI a.s. 2024-2025



<i>lunedì</i>	Passato di verdura con pasta tipo 000/00	(verdure 60 gr /// pasta 20-25 gr)	
	Formaggio	(30 gr di ricotta o di robiola o di altro formaggio senza polifosfati)	
	Un cucchiaino di olio extravergine di oliva (crudo)	(5 gr)	
<i>martedì</i>	Passato di verdura con crema di riso	(verdure 60 gr /// crema di riso 20-25 gr)	
	Carne di vitello	(30 gr cotta al vapore e frullata o, in alternativa, 50 gr omogeneizzata)	
	Un cucchiaino di Parmigiano Reggiano grattugiato	(3 gr)	
	Un cucchiaino di olio extravergine di oliva (crudo)	(5 gr)	
<i>mercoledì</i>	Passato di verdura con farina di cereali misti	(verdure 60 gr /// farina di cereali misti 20-25 gr)	
	Prosciutto cotto magro	(25 gr frullato o, in alternativa, 50 gr di omogeneizzato)	
	Un cucchiaino di olio extravergine di oliva (crudo)	(5 gr)	
<i>giovedì</i>	Passato di verdura con pasta tipo 000/00	(verdure 60 gr /// pasta 20-25 gr)	
	Carne bianca	(30 gr cotta al vapore e frullata o, in alternativa, 50 gr omogeneizzata)	
	Un cucchiaino di Parmigiano Reggiano grattugiato	(3 gr)	
	Un cucchiaino di olio extravergine di oliva (crudo)	(5 gr)	
<i>venerdì</i>	Passato di verdura con crema di cereali misti	(verdure 60 gr /// crema di cereali misti 20-25 gr)	
	Pesce	(30 gr di platessa o nasello cotti al vapore e frullati o, in alternativa, 50 gr di omogeneizzato)	
	Un cucchiaino di olio extravergine di oliva (crudo)	(5 gr)	

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Cereali contenenti Glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.