COMUNE DI CARDANO AL CAMPO

ASILO NIDO "Oreste e Piero Bossi"

# MENU' ESTIVO - in vigore dal 5 maggio 2025 (1^ settimana)

**Anno Scolastico 2024/2025**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | **1° SETTIMANA** | | | | |
| | ***lunedì*** | ***martedì*** | ***mercoledì*** | ***giovedì*** | ***venerdì*** |
| | Pastina in brodo vegetale<br>Stracchino/ Crescenza<br>Carote lesse<br>Pane e succo | Pasta olio e Grana<br>Straccetti di pollo<br>Erbette all'olio*<br>Pane integrale e frutta | Passato di verdura* con orzo<br>Frittata alle verdure*<br>Insalata verde<br>Pane e frutta | Pasta integrale al ragù di verdure*<br>Farinata di ceci/ Legumi stufati<br>Pomodori in insalata<br>Pane integrale e frutta | Farro con carote e zucchine<br>Filetto di platessa* al forno<br>Patate al prezzemolo<br>Pane e frutta |
| **MERENDE:** | FRUTTA | PLUMCAKE E SUCCO | YOGURT | PANE E MARMELLATA | MOUSSE DI FRUTTA |
| | **2° SETTIMANA** | | | | |
| | ***lunedì*** | ***martedì*** | ***mercoledì*** | ***giovedì*** | ***venerdì*** |
| | Riso alle verdure*<br>Formaggio spalmabile<br>Carote julienne<br>Pane e succo | Pasta al pomodoro<br>Tortino/polpette di legumi<br>Insalata mista<br>Pane integrale e frutta | Passato di verdura* con riso integrale<br>Frittata al latte<br>Fagiolini* all'olio<br>Pane e frutta | Pasta al pesto fresco<br>Polpette di vitellone al forno<br>Zucchine all'olio<br>Pane integrale e frutta | Pasta olio e Grana<br>Filetto di merluzzo* al forno<br>Pomodori in insalata<br>Pane e frutta |
| **MERENDE:** | FRUTTA | FOCACCIA E SUCCO | GELATO ALLA PANNA | GRISSINI E THE | BISCOTTI E LATTE |
| | **3° SETTIMANA** | | | | |
| | ***lunedì*** | ***martedì*** | ***mercoledì*** | ***giovedì*** | ***venerdì*** |
| | Risotto allo zafferano<br>Prosciutto cotto<br>Spinaci* all'olio<br>Pane e succo | Brodo vegetale con orzo<br>Polpette di vitellone al forno<br>Carote lesse<br>Pane integrale e frutta | Pasta ai piselli*<br>Mozzarella<br>Pomodori in insalata<br>Pane e frutta | Stracciatella<br>Crocchette di patate<br>Fagiolini* all'olio<br>Pane integrale e frutta | Minestrone* con riso<br>Filetto di merluzzo* gratinato<br>Zucchine al forno<br>Pane e frutta |
| **MERENDE:** | FRUTTA | FOCACCIA E SUCCO | YOGURT | PANE E MARMELLATA | GELATO ALLA PANNA |
| | **4° SETTIMANA** | | | | |
| | ***lunedì*** | ***martedì*** | ***mercoledì*** | ***giovedì*** | ***venerdì*** |
| | Pasta con pomodoro e ricotta<br>Frittata al Grana<br>Carote lesse<br>Pane e succo | Pasta con zucchine e zafferano<br>Cosce di pollo al forno<br>Pomodori in insalata<br>Pane integrale e frutta | Minestrone di verdure*<br>Focaccia<br>Prosciutto cotto e formaggio da taglio<br>Pane e frutta | Risotto al Grana<br>Crocchette di legumi<br>Fagiolini* all'olio<br>Pane integrale e frutta | Pasta integrale pomodoro e basilico<br>Filetto di platessa* al forno<br>Zucchine gratinate<br>Pane e frutta |
| **MERENDE:** | FRUTTA | BISCOTTI E LATTE | GELATO ALLA PANNA | GRISSINI E THE | MOUSSE DI FRUTTA |

*"SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.).*
*Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria*
*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.