

Asilo nido Anzano Menù Invernale 2021-2022



COOPERATIVA ORGANISMO DI INFORMAZIONE

1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

lunedì

Pasta al pomodoro
Formaggio Spalmabile
*Erbette
Frutta

Risotto al pomodoro
Prosciutto cotto
*Fagiolini all'olio
Frutta

Pasta integrale al pomodoro
*Pesce al forno
Verdura cotta
Frutta

Pasta al pomodoro
Pollo al forno
*Spinaci all'olio
Frutta

martedì

Risotto allo Zafferano
*Pesce al forno
*Fagiolini
Frutta

*Passato di verdura con Pastina
Carne al limone
Verdura cotta
Frutta

Risotto allo zafferano
Frittata
*Carote all'olio
Frutta

Risotto alla parmigiana
Frittata
*Fagiolini all'olio
Frutta Fresca

mercoledì

Pasta al pomodoro
Piccantine al forno
Verdura cotta
Frutta

Bruscitt
Polenta
*Carote all'olio
Frutta

Gnocchi al pomodoro
Formaggio Spalmabile
*Erbette all'olio
Frutta

*Passato di verdura con
pastina
*Pesce al forno
*Carote all'olio
Frutta

giovedì

Pasta olio e parmigiano
Frittata
Carote all'olio
Frutta

Pasta pomodoro
Lenticchie decorticate
Verdura cotta
Frutta

*Pasta all'olio
Petto pollo al forno
Verdura cotta
Frutta

Gnocchi pomodoro
Carne al forno
Verdura cotta
Frutta Fresca

venerdì

Passato di verdura con
pastina
Petto Pollo al forno
Verdura cotta
Frutta

Riso all'olio
*Pesce al forno
*Spinaci all'olio
Frutta

Riso all'olio
Lenticchie decorticate
Verdura cotta
Frutta Fresca

Pasta olio e parmigiano
Lenticchie decorticate
*Erbette all'olio
Frutta Fresca

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE CONGELATI E/O SURGELATI ALL'ORIGINE

ALTERNATIVE PER PASTI DI SVEZZAMENTO

Alternative al primo piatto: SEMOLINO, CREMA DI RISO, CREMA DI MAIS E TAPIOCA, PASTINA IN BRODO VEGETALE, PRIMO PIATTO IN BIANCO (SENZA IL CONDIMENTO DEL GIORNO)

Alternative al secondo piatto: OMOGENIZZATO DI MANZO, DI POLLO, DI VITELLO, DI PLATESSA, FORMAGGIO SPALMABILE, RICOTTA

Verdura: ZUCCHINE O CAROTE (INTERE O FRULLATE)

Frutta: OMOGENIZZATO DI MELA, DI PERA, PUREA DI MELA

Comune Anzano del Parco Prot. 0009066 del 28-10-2021 partenza Cat 7 Cl. 2 fasc 7

SI INFORMANO I CONSUMATORI, 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

Si precisa che per i soggetti allergici o intolleranti che hanno presentato idonea certificazione medica, quotidianamente vengono formulati menù/pasti personalizzati.