

Asilo nido Anzano

Menù Estivo



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
lunedì	Pasta integrale all'olio Mozzarella/crescenza *Verdura cotta Frutta fresca	Risotto allo Zafferano Frittata *Fagiolini al vapore Frutta fresca	Riso all'olio *Pesce al forno *Spinaci Frutta fresca	Pasta al pomodoro *Pesce al forno *Erbette Frutta fresca
martedì	Pasta al pomodoro Lenticchie decorticate *Carote all'olio Frutta fresca	Pasta alle zucchine Petto di pollo al forno *Carote all'olio Frutta fresca	Fusilli olio e parmigiano Piccatine al forno *Verdura cotta Frutta fresca	Pasta alle zucchine (bianca) Frittata *Carote all'olio Frutta fresca
mercoledì	Riso olio e parmigiano Arrosto di lonza *Spinaci Frutta fresca	Pasta al pomodoro *Pesce al forno *Verdura cotta Frutta fresca	Riso al pomodoro Frittata *Fagiolini all'olio Frutta fresca	Risotto allo zafferano Carne al limone *Verdura cotta Frutta fresca
giovedì	Gnocchi al pomodoro *Pesce al forno *Verdura cotta Frutta fresca	Pasta all'olio Bruscitt *Verdura cotta Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Formaggio spalmabile *Verdura cotta	Riso all'olio Prosciutto cotto *Verdura cotta Frutta fresca
venerdì	Pasta alle zucchine Hamburger di Pollo/tacchino *Verdura cotta Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Tortino di legumi *Verdura cotta Frutta fresca	Pasta agli aromi Lenticchie decorticate *Verdura cotta Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Lenticchie decorticate *Verdura cotta Frutta fresca

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

ALTERNATIVE PER PASTI DI SVEZZAMENTO

Per il primo piatto: SEMOLINO, CREMA DI RISO, CREMA DI MAIS E TAPIOCA, PASTINA IN BRODO VEGETALE, PRIMO PIATTO IN BIANCO (SEMOLINO)

Alternative al secondo piatto: OMOGENIZZATO DI MANZO, DI POLLO, DI VITELLO, DI PLATESSA, FORMAGGIO SPALMABILE, CARNE AL LIMONE

Verdura: ZUCCHINE O CAROTE (INTERE O FRULLATE)

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

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.