

# Asilo nido Anzano Menù Invernale



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

	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

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.