



# MENU' ESTIVO 2023 ASILO NIDO (13-24 MESI) DI ANZANO DEL PARCO



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1° settimana</b>	Pasta pomodoro e basilico Mozzarella/crescenza *Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	 Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Riso olio e parmigiano Arrosti di lonza alla pizzaiola *Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale pomodoro e ricotta *Merluzzo al forno gratin Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Hamburger di pollo e tacchino* Patate al forno* Pane Frutta fresca di stagione
<b>2° settimana</b>	Risotto allo zafferano Frittata con zucchine *Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale alle *melanzane Sovracosce di pollo al forno *Carote all'olio prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto di zucchine Merluzzo limone e prezzemolo* Pomodori Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e parmigiano Polpette di lenticchie decorticate Patate al vapore e fagiolini* Pane Frutta fresca di stagione
<b>3° settimana</b>	Riso con piselli *Zucchine Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Piccatine di lonza* al forno Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Frittata con spinaci *Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi Platessa alla mugnania Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
<b>4° settimana</b>	Pasta al pomodoro Tortino di pesce* *Zucchine Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale alle zucchine* Uova strappazate Fagiolini* Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Polpette di carne Patate prezzemolate* Pane Frutta fresca di stagione	 Piadina prosciutto e formaggio Insalata mista con carote julienne e mais Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Tortino di ceci *Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione

**NOTE:**

\*Il prodotto potrebbe essere surgelato/congelato all'origine.

**ALLERGENI PRESENTI IN RICETTA COME INGREDIENTI: 1 Cereali contenenti glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti, 13 lupini, 14 molluschi**  
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 PIU' 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

Frutta fresca: Albicocche, susine, pesche,  
anguria, melone, mele, pere