

Cucina: C.C NIDO COMUNALE ELEFANTINO DI QUATTRO CASTELLA A.S. 2022-2023

Menù Autunno-Inverno data inizio 29-08-2022 (1° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 13-03-2023 (1° settimana)



lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
Pasta all'isolana Tortino di verdura Contorno crudo Pane - Frutta Merenda: Latte e biscotti Variante stagionale: Primo piatto: Gnocchi di patate pomodoro e aromi freschi	Pastina in brodo vegetale Hamburger di pollo Pura di patate Pane - Frutta Merenda: Pane e marmellata Variante stagionale: Primo piatto: Minestra di zucchine con pastina Merenda: Gelato	Pinzimonio di verdure al naturale Lasagne alla bolognese ** Piatto unico ** Pane - Frutta Merenda: Frutta di stagione Variante stagionale:	Pasta olio extra vergine e Parmigiano Reggiano DOP Crocchette di pesce* al forno Fagiolini* all'olio Pane - Frutta Merenda: Yogurt Variante stagionale: Contorno: Fagiolini* trifolati	Crema di verdura e legumi con orzo Formaggio Asiago Carote crude a filetto Pane - Frutta Merenda: Frutta e pane Variante stagionale: Secondo piatto: Bruschetta agli aromi con pomodoro (in stagione), verdura e mozzarella (comprensivo di contorno)
Seconda settimana				
Passato di legumi e verdura con pastina Cotoletta alla milanese Broccoli all'olio Pane - Frutta Merenda: Succo di frutta e cracker Variante stagionale: Contorno: Verdura cruda	Pinzimonio di verdure al naturale Ravioli ricotta e spinaci* al sugo emiliano Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Pane - Frutta Merenda: Frutta di stagione Variante stagionale: Tortelloni di ricotta e spinaci* al pomodoro No Formaggio - Dolce: Gelato	Risotto alla zucca Erbazzone* Contorno crudo di stagione Pane - Frutta Merenda: Latte e biscotti Variante stagionale: Primo piatto: Risotto ai porri Merenda: Pane ricotta e cacao	Crema di verdura con pastina Hamburger di Quinoa e legumi Carote a julienne Pane - Frutta Merenda: Frutta fresca Variante stagionale: Contorno: Carote/pomodori (in stagione)	Pasta al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Patate al forno Pane - Frutta Merenda: Yogurt alla frutta Variante stagionale: Primo piatto: Pasta alla norma Contorno: Patate e Fagiolini
Terza settimana				
Risotto alla parmigiana Cupolette di carote Insalata mista Pane - Frutta Merenda: Latte e biscotti Variante stagionale: Primo piatto: Risotto con zucchine Contorno: Verdura cruda mista	Crema di verdure Pizza margherita Pane Frutta Merenda: Frutta fresca di stagione Variante stagionale: Antipasto: Verdura cruda mista No Crema di verdure	Passato di ceci e verdura con pastina Arrosto di suino alle mele Contorno crudo Pane Frutta Merenda: Yogurt Variante stagionale: Primo: Passato verdura e fagioli con pastina Secondo: Arrosto di suino agli aromi Contorno: Pomodori (in stagione)	Pasta con le verdure Polpette vegetariane con sugo Contorno cotto Pane Frutta Merenda: Pane e cioccolatina Variante stagionale: Primo piatto: Pasta al pesto di basilico Merenda: Gelato	Pasta al pomodoro e origano Bastoncini di pesce* al forno Carote a julienne Pane Frutta Merenda: Frutta fresca Variante stagionale: Primo piatto: Pasta pomodoro e basilico
Quarta settimana				
Crema di verdura con riso Straccetti di pollo agli agrumi Patate al forno Gallette Frutta Merenda: Yogurt alla frutta *** GIORNATA GLUTEN FREE *** Variante stagionale: Secondo piatto: Petto di pollo* aromi e pomodoro fresco	Pinzimonio di verdure al naturale Polenta al ragù Caciotta 1/2 razione Pane - Frutta Merenda: Frutta fresca Variante stagionale: Primo piatto: Pasta al ragù Secondo piatto: Insalatone misto con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione)	Passato di verdura con pastina Crocchette di legumi Misticanza di verdura Pane - Frutta Merenda: Torta e the deteinato Variante stagionale: Contorno: Pomodori (in stagione) Merenda: Torta e Karkadè	Pasta pomodoro e aromi Sformato di verdura Carote a filetto Pane Frutta Merenda: Latte e biscotti Variante stagionale: Primo: Cous cous con verdure (asciutto) Secondo: Frittata al forno	Pasta ricotta e spinaci* Cotoletta di pesce* al forno Zucchine all'olio Pane Frutta Merenda: Frutta di stagione Variante stagionale: Primo: Pasta con crema di piselli* Contorno: Zucchine gratinate con pane profumato

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e der, crostacei, uova e der, pesce, arachidi, soia, latte e der, incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

A.S. 2022-2023