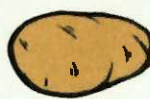


NIDO ELEFANTINO - ANNO SCOLASTICO 2025-2026



MENU AUTUNNO - INVERNO

data inizio: 20/09/2025 (1° settimana) | data fine: 05/04/2026 (4° settimana)

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA						
20/10/2025 26/10/2025 24/11/2025 30/11/2025 29/12/2025 04/01/2026 02/02/2026 08/02/2026 09/03/2026 15/03/2026	<u>Spuntino</u>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	<u>Primo</u>	Pasta all'isolana	Pastina in brodo vegetale	Pinzimonio di verdure al naturale	Pasta olio extra vergine e parmigiano reggiano DOP	Crema di verdure e legumi con orzo
	<u>Secondo</u>	Burger vegetariano con legumi	Hamburger di pollo	PU: Lasagne alla bolognese	Crocchette di pesce al forno	Formaggio Caciotta
	<u>Contorno</u>	Contorno crudo	Purea di patate		Fagiolini all'olio	Carote crude a filetto
		Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	<u>Merenda</u>	Frutta fresca di stagione	Latte e biscotti	Frutta fresca di stagione	Yogurt	Pane all'olio
2ª SETTIMANA						
27/10/2025 02/11/2025 01/12/2025 07/12/2025 05/01/2026 11/01/2026 09/02/2026 15/02/2026 16/03/2026 22/03/2026	<u>Spuntino</u>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	<u>Primo</u>	Passato di verdura e legumi con cous cous	Pinzimonio di verdure al naturale	Risotto alla zucca	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pomodoro
	<u>Secondo</u>	Cotoletta di pollo	Raviolini ricotta e spinaci* al sugo emiliano	Erbazzone*	Hamburger di quinoa e legumi	Bastoncini di pesce* al forno
	<u>Contorno</u>	patate al forno	Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione)	Contorno crudo di stagione	Carote a julienne	Cavolfiore all'olio
		Pane	Pane	Galette	Pane	Pane
	<u>Merenda</u>	focaccia	Frutta fresca di stagione	Latte e biscotti	Frutta fresca di stagione	Yogurt
3ª SETTIMANA						
03/11/2025 09/11/2025 08/12/2025 14/12/2025 12/01/2026 18/01/2026 16/02/2026 22/02/2026 23/03/2026 29/03/2026	<u>Spuntino</u>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	<u>Primo</u>	Risotto alla parmigiana	Crema di verdure	Passato di ceci e verdura con pastina	Pasta ricotta e spinaci*	Pasta al pomodoro e origano
	<u>Secondo</u>	Cupolette di carote	Pizza margherita	Arrosto di sulno alle mele	Polpettine vegetariane con sugo	Hamburger di pesce* al forno
	<u>Contorno</u>	Piselli al pomodoro		Patate al forno	Contorno cotto	Carote a julienne
		Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	<u>Merenda</u>	Frutta fresca di stagione	Latte e biscotti	pane all'olio	Yogurt	Frutta fresca di stagione
4ª SETTIMANA						
10/11/2025 16/11/2025 15/12/2025 21/12/2025 19/01/2026 25/01/2026 23/02/2026 01/03/2026 30/03/2026 05/04/2026	<u>Spuntino</u>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	<u>Primo</u>	Crema di verdure e legumi con riso *** GIORNATA GLUTEN FREE ***	Pinzimonio di verdure al naturale	Passato di verdura con pastina	Pasta con la zucca	Pasta al pomodoro
	<u>Secondo</u>	Straccetti di pollo agli agrumi	Tagliatelle al ragù	Crocchette di legumi	Frittata con formaggio	Cotoletta di pesce* al forno
	<u>Contorno</u>	Patate al forno	Caciotta 1/2 razione	Misticanza di verdure	Carote a filetto	Cavolfiore all'olio
		Galette	Pane	Pane	Pane	Pane
	<u>Merenda</u>	Yogurt	Frutta fresca di stagione	torta	focaccia	Frutta fresca di stagione
5ª SETTIMANA						
17/11/2025 23/11/2025 22/12/2025 28/12/2025 26/01/2026 01/02/2026 02/03/2026 08/03/2026	<u>Spuntino</u>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	<u>Primo</u>	Pastina in brodo vegetale	Crema di verdure e legumi	Pasta al pomodoro	Passato di verdure e legumi con pasta	Risotto con gli spinaci
	<u>Secondo</u>	Crocchette di patate	Pizza margherita	Filetto di pesce gratinato	Bocconcini di pollo al pomodoro	Sformato di verdura
	<u>Contorno</u>	Verdura cruda		Broccoli all'olio	Carote trifolate	Contorno di stagione
		Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	<u>Merenda</u>	Latte e biscotti	Frutta fresca di stagione	pane all'olio	yogurt	Frutta fresca di stagione

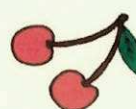
SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, noccioline, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD.

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.

** Le crocchette/ hamburger di legumi sono composte esclusivamente da legumi- verdura- patate- poco pan grattato e spolverata di parmigiano **

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materiale primo congelato o surgelato

NIDO ELEFANTINO - ANNO SCOLASTICO 2025-2026



MENU PRIMAVERA - ESTATE

data inizio: 01/09/2025 (4ª settimana) | data fine: 19/10/2025 (5ª settimana) - data inizio: 06/04/2025 (5ª settimana)

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA						
15/09/2025 21/09/2025 13/04/2026 19/04/2026 18/05/2026 24/05/2026 22/06/2026 28/06/2026	<u>Spuntino</u>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	<u>Primo</u>	Pasta al pomodoro e aromi freschi	Minestrina di zucchine con pasta	Pinzimonio di verdure al naturale	Pasta olio extra vergine e parmigiano reggiano DOP	Crema di verdure e legumi con orzo
	<u>Secondo</u>	Burger vegetariano con legumi	Polpette di pollo con olive nere	Lasagne alla bolognese	Crocchette di pesce al forno	Formaggio Caciotta
	<u>Contorno</u>	Contorno crudo	Purea di patate		Spinaci olio e limone	Carote crude a filetto
		Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	<u>Merenda</u>	Frutta fresca di stagione	gelato	Frutta fresca di stagione	Yogurt	Pane all'olio
2ª SETTIMANA						
22/09/2025 28/09/2025 20/04/2026 26/04/2026 25/05/2026 31/05/2026 29/06/2026 05/07/2026	<u>Spuntino</u>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	<u>Primo</u>	Passato di verdura e legumi con cous cous	Pinzimonio di verdure al naturale	Risotto alla barbabietola	Crema di verdure con pastina	Pasta alla norma
	<u>Secondo</u>	Cotoletta di pollo	Raviolini ricotta e spinaci* al pomodoro e basilico	Erbazzone*	Hamburger di quinoa e legumi	Bastoncini di pesce* al forno
	<u>Contorno</u>	patate al forno	Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione)	Contorno crudo di stagione	Carote a julienne/pomodori (in stagione)	Verdura cruda
		Pane	Pane	Galette	Pane	Pane
	<u>Merenda</u>	focaccia	Frutta fresca di stagione	yogurt	Frutta fresca di stagione	Yogurt
3ª SETTIMANA						
29/09/2025 05/10/2025 27/04/2026 03/05/2026 01/06/2026 07/06/2026 06/07/2026 12/07/2026	<u>Spuntino</u>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	<u>Primo</u>	Pasta al pesto di basilico	Crema di verdure	Passato di verdura e fagioli con pastina	Risotto con zucchine	Pasta al pomodoro e basilico
	<u>Secondo</u>	Cupolette di carote	Pizza margherita	Arrosti di suino agli aromi	Polpettine vegetariane con sugo	Hamburger di pesce* al forno
	<u>Contorno</u>	Piselli* e carote all'olio		Carote/pomodori (in stagione)	Contorno cotto	Carote a julienne
		Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	<u>Merenda</u>	Frutta fresca di stagione	yogurt	pane all'olio	Yogurt	Frutta fresca di stagione
4ª SETTIMANA						
01/09/2025 07/09/2025 06/10/2025 12/10/2025 04/05/2026 10/05/2026 08/06/2026 14/06/2026 13/07/2026 19/07/2026	<u>Spuntino</u>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	<u>Primo</u>	Crema di verdure e legumi con riso *** GIORNATA GLUTEN FREE ***	Pinzimonio di verdure al naturale	Passato di verdura con pastina	Pasta con le zucchine	Pasta all'Isolana
	<u>Secondo</u>	Petto di pollo agli aromi e pomodoro fresco	Pasta al ragù	Crocchette di legumi	Frittata al forno	Cotoletta di pesce* al forno
	<u>Contorno</u>	Patate al forno	Insalatone misto con scaglie di Parmigiano reggiano DOP (1/2 razione)	Misticanza di verdura/pomodori (in stagione)	Carote a filetto	Spinaci gratinati
		Galette	Pane	Pane	Pane	Pane
	<u>Merenda</u>	Yogurt	Frutta fresca di stagione	torta	focaccia	Frutta fresca di stagione
5ª SETTIMANA						
08/09/2025 14/09/2025 13/10/2025 19/10/2025 06/04/2026 12/04/2026 11/05/2026 17/05/2026 15/06/2026 21/06/2026 20/07/2026 26/07/2026	<u>Spuntino</u>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	<u>Primo</u>	Pastina in brodo vegetale	Crema di verdure e legumi	Pasta al pomodoro	Passato di verdure e legumi con pasta	Risotto alla parmigiana
	<u>Secondo</u>	Crocchette di verdura con legumi	Pizza margherita	Filetto di pesce gratinato	Bocconcini di pollo timo e limone	Sformato di verdura
	<u>Contorno</u>	Verdura cruda		Carote prezzemolate	Patate al forno	Contorno di stagione/pomodori (in stagione)
		Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	<u>Merenda</u>	yogurt	Frutta fresca di stagione	pane all'olio	yogurt	Frutta fresca di stagione

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD.

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.

** Le crocchette/ hamburger di legumi sono composte esclusivamente da legumi- verdura- patate- poco pan grattato e spolverata di parmigiano **

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materiale prima congelato o surgelato