

ANNO SCOLASTICO 2026-2027

NIDO ELEFANTINO



MENU AUTUNNO - INVERNO

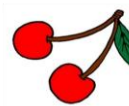
data inizio: 19/10/2026 (3° settimana) | data fine: 04/04/2027 (1° settimana)

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1ª SETTIMANA						
09/11/2026 15/11/2026 14/12/2026 20/12/2026 18/01/2027 24/01/2027 22/02/2027 28/02/2027 29/03/2027 04/04/2027	<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 e parmigiano reggiano DOP	Crema di verdure e legumi con orzo
	<u>Secondo</u>	Lenticchie in guazzetto	Cotoletta 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	Focaccia
2ª SETTIMANA						
16/11/2026 22/11/2026 21/12/2026 27/12/2026 25/01/2027 31/01/2027 01/03/2027 07/03/2027	<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>	Hamburger di pollo	Raviolini ricotta e spinaci* burro e salvia	Torta salata con spinaci e bietole*	Burger 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						
19/10/2026 25/10/2026 23/11/2026 29/11/2026 28/12/2026 03/01/2027 01/02/2027 07/02/2027 08/03/2027 14/03/2027	<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	Arrosti di suino 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	Focaccia	Yogurt	Frutta fresca di stagione
4ª SETTIMANA						
26/10/2026 01/11/2026 30/11/2026 06/12/2026 04/01/2027 10/01/2027 08/02/2027 14/02/2027 15/03/2027 21/03/2027	<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>	*** GIORNATA GLUTEN FREE *** Crema di verdure e legumi con riso	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	Tortino 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						
02/11/2026 08/11/2026 07/12/2026 13/12/2026 11/01/2027 17/01/2027 15/02/2027 21/02/2027 22/03/2027 28/03/2027	<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	Focaccia	Yogurt	Frutta fresca di stagione

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ 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.

** 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 materie prime congelate e/o surgelate



MENU PRIMAVERA - ESTATE

data inizio: 31/09/2026 (1° settimana) | data fine: 18/10/2026 (2° settimana) - data inizio: 05/04/2027 (2° settimana)

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA						
31/08/2026 06/09/2026 05/10/2026 11/10/2026 03/05/2027 09/05/2027 07/06/2027 13/06/2027 12/07/2027 18/07/2027 16/08/2027 22/08/2027 20/09/2027 26/09/2027	<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	Minestra di zucchini con pasta	Pinzimonio di verdure al naturale	Pasta olio e parmigiano reggiano DOP	Crema di verdure e legumi con orzo
	<u>Secondo</u>	Lenticchie in guazzetto	Cotoletta di pollo	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	Focaccia
2ª SETTIMANA						
07/09/2026 13/09/2026 12/10/2026 18/10/2026 05/04/2027 11/04/2027 10/05/2027 16/05/2027 14/06/2027 20/06/2027 19/07/2027 25/07/2027 23/08/2027 29/08/2027 27/09/2027 03/10/2027	<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>	Polpette di pollo con olive nere	Raviolini ricotta e spinaci* burro e salvia	Torta salata con spinaci e bietole*	Burger 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						
14/09/2026 20/09/2026 12/04/2027 18/04/2027 17/05/2027 23/05/2027 21/06/2027 27/06/2027 26/07/2027 01/08/2027 30/08/2027 05/09/2027 04/10/2027 10/10/2027	<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 zucchini	Pasta al pomodoro e basilico
	<u>Secondo</u>	Cupolette di carote	Pizza margherita	Arrosto 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	Focaccia	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione
4ª SETTIMANA						
21/09/2026 27/09/2026 19/04/2027 25/04/2027 24/05/2027 30/05/2027 28/06/2027 04/07/2027 02/08/2027 08/08/2027 06/09/2027 12/09/2027 11/10/2027 17/10/2027	<u>Spuntino</u>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
		*** GIORNATA GLUTEN FREE ***				
	<u>Primo</u>	Crema di verdure e legumi con riso	Pinzimonio di verdure al naturale	Passato di verdura con pastina	Pasta con le zucchini	Pasta all'isolana
	<u>Secondo</u>	Petto di pollo agli aromi e pomodoro fresco	Pasta al ragù	Tortino di legumi	Frittata al forno	Cotoletta di pesce* al forno
	<u>Contorno</u>	Patate al forno	Parmigiano reggiano (1/2 razione)	Misticanza di verdure/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						
28/09/2026 04/10/2026 26/04/2027 02/05/2027 31/05/2027 06/06/2027 05/07/2027 11/07/2027 09/08/2027 15/08/2027 13/09/2027 19/09/2027 18/10/2027 24/10/2027	<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	Focaccia	Yogurt	Frutta fresca di stagione

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ 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.

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