



**NIDO D'INFANZIA “UNIONE COMUNI DEL SORBARA”
MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2025/2026**



SPUNTINO DI META' MATTINA: FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

	1° SETTIMANA 01/09-29/09	2° SETTIMANA 08/09	3° SETTIMANA 15/09	4° SETTIMANA 22/09
LUN	pasta al pesto genovese prosciutto cotto fagiolini all'olio e insalata mista pane MERENDA: frutta fresca di stagione	riso primavera uova sode fagiolini all'olio e insalata verde pane MERENDA: crostata	pasta olio e grana frittata con verdure carote al forno e pomodori in insalata pane MERENDA: frutta fresca di stagione	pasta integrale pomodoro e basilico mozzarella alla caprese carote all'olio pane MERENDA: frutta fresca
MAR	pasta al sugo di pesce burger di spinaci patate all'olio e pomodori crudi pane MERENDA: crackers	pasta olio e grana bocconcini di pollo dorati al forno zucchine trifolate e pomodori crudi pane MERENDA: pizza rossa	risotto con piselli stracchino fagiolini all'olio e carote julienne pane MERENDA: torta margherita	pasta al ragù frittata filante zucchine trifolate e carote julienne pane MERENDA: taralli
MER	passato di verdure pizza margherita carote julienne e mais pane MERENDA: yogurt alla frutta	PIATTO UNICO: ravioli ricotta e spinaci al ragù di manzo patate al forno e carote julienne pane MERENDA: frutta fresca di stagione	vellutata di verdure e legumi con orzo scaloppina di pollo al limone patate all'olio e insalata mista Pane MERENDA: frutta fresca di stagione	vellutata mediterranea con orzo/ insalata di pasta fredda con pesto genovese e pomodorini sovracoscia di pollo al forno ratatouille di verdure e insalata mista pane MERENDA: latte e biscotti
GIO	insalata di riso con legumi cotoletta di pollo al forno zucchine gratinate e insalata verde pane MERENDA: frutta fresca di stagione	pasta con i ceci polpettone di pesce al forno carote al prezzemolo e insalata mista pane MERENDA: yogurt alla frutta	pasta al pesto di zucchine arrosto di maiale al forno bietola all'olio e insalata verde pane MERENDA: gnocco al forno	risotto agli asparagi polpettone di carne al forno fagiolini all'olio e misto crudo d'estate (cetrioli, peperoni, carote e finocchi julienne) pane MERENDA: frutta fresca
VEN	pasta integrale al sugo vegetariano filetto di pesce in crosta di mais carote all'olio e finocchi e cetrioli crudi pane MERENDA: bensone	pasta alla siciliana (pomodoro, acciughe e melanzane) filetto di pesce in crosta di cereali spinaci olio e grana e finocchio julienne pane MERENDA: frutta fresca di stagione	pasta al pomodoro filetto di pesce gratinato al forno zucchine trifolate e insalata, cetrioli, mais pane MERENDA: yogurt alla frutta	pasta in salsa aurora (pomodoro e besciamella) filetto di pesce dorato al forno patate al prezzemolo e insalata verde pane MERENDA: yogurt alla frutta

Materie prime biologiche: pasta di semola, riso, orzo, farro, farina 0 e farina di mais, pomodoro passata pelati e polpa, latte, yogurt, mozzarella, ricotta, burro, carne di vitellone, olio extravergine d'oliva, mela, banana, arancio, mousse di frutta, succhi di frutta, insalata e carote fresche

In riferimento al Reg. UE 1169/2011 si informa che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più degli allergeni citati in elenco come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione nel processo produttivo:
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi ,soia e prodotti a base di soia ,latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti (N.B. non sono compresi i pinoli),sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di So₂ totale, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.
In presenza di allergia è necessario attivare l'iter di richiesta certificata del menù –dieta personalizzato per allergia/intolleranza