

NIDO D'INFANZIA "LA LOCOMOTIVA" DI BASTIGLIA

In vigore dal

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

MENU' PRIMAVERA-ESTATE

07/04/2025

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
SETTIMANA 1	Pranzo				
	Crema di piselli con riso	Pasta alle zucchini	Pasta al pomodoro	Pasta con crema di cipolla	Pasta all'olio extra vergine d'oliva
	Mozzarella	Arrosto di maiale al forno	Farinata di ceci	Bocconcini di carne bianca dorati	Medaglione di pesce al forno
	Fagiolini lessati	Carote a julienne	Insalata mista	Carote lessate	Insalata
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Parmigiano reggiano in distribuzione	Parmigiano reggiano in distribuzione	Parmigiano reggiano in distribuzione	Parmigiano reggiano in distribuzione	Parmigiano reggiano in distribuzione
	Merenda				
	Crackers	Frutta fresca di stagione	Banana	Yogurt bianco	Torta da forno
	Variante stagionale				
Da maggio a settembre PRIMO PIATTO: Riso con crema di piselli		Contorno: Pomodori secondo stagionalità			
SETTIMANA 2	Pranzo				
	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al ragù di pesce	Passato di verdura e legumi con pasta	Pasta alle melanzane	Risotto alla parmigiana
	Prosciutto cotto	Pepite di ceci e zucchini	Frittata con cipolla	Pollo agli aromi	Pesce dorato (merluzzo)
	Spinaci lessati	Carote a julienne	Insalata mista	Patate al vapore	Insalata
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Parmigiano reggiano in distribuzione	Parmigiano reggiano in distribuzione	Parmigiano reggiano in distribuzione	Parmigiano reggiano in distribuzione	Parmigiano reggiano in distribuzione
	Merenda				
	Gnocco al forno	Plum cake allo yogurt	Frutta fresca di stagione	Yogurt bianco	Frutta fresca di stagione
	Variante stagionale				
		Contorno: Pomodori secondo stagionalità	Da maggio a settembre PRIMO PIATTO: Pasta con pomodoro e piselli		
SETTIMANA 3	Pranzo				
	Pasta al ragù di bovino	Pasta alla capricciosa	Passato di verdura con orzo	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Pasta al pomodoro
	Stracchino	Frittata al forno con spinaci	Filetto di pesce in crosta di mais (merluzzo)	Pollo alla cacciatora	Polpette di ceci
	Insalata	Fagiolini lessati	Piselli al sugo	Carote a julienne	Insalata mista
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Parmigiano reggiano in distribuzione	Parmigiano reggiano in distribuzione	Parmigiano reggiano in distribuzione	Parmigiano reggiano in distribuzione	Parmigiano reggiano in distribuzione
	Merenda				
	Yogurt bianco	Crackers	Banana	Frutta fresca di stagione	Torta da forno
	Variante stagionale				
		Da maggio a settembre PRIMO PIATTO: Orzo con carote e zucchini	Contorno: Pomodori secondo stagionalità		
SETTIMANA 4	Pranzo				
	Passato di verdura e legumi con pasta	Risotto con carote	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto di basilico	Pasta e fagioli
	Frittata al forno	Prosciutto cotto	Formaggio	Hamburger di carne bianca	Pesce gratinato (merluzzo)
	Carote a filini	Zucchini a filetto	Insalata	Insalata mista	Fagiolini e patate all'olio
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Parmigiano reggiano in distribuzione	Parmigiano reggiano in distribuzione	Parmigiano reggiano in distribuzione	Parmigiano reggiano in distribuzione	Parmigiano reggiano in distribuzione
	Merenda				
	Gnocco al forno	Plum cake allo yogurt	Frutta fresca di stagione	Yogurt bianco	Frutta fresca di stagione
	Variante stagionale				
Da maggio a settembre PRIMO PIATTO: Pasta con zucchini e piselli		Contorno: Pomodori secondo stagionalità			

Da	A
07/04/2025	13/04/2025
05/05/2025	11/05/2025
02/06/2025	08/06/2025
30/06/2025	06/07/2025
28/07/2025	03/08/2025
25/08/2025	31/08/2025
22/09/2025	28/09/2025

Da	A
14/04/2025	20/04/2025
12/05/2025	18/05/2025
09/06/2025	15/06/2025
07/07/2025	13/07/2025
04/08/2025	10/08/2025
01/09/2025	07/09/2025
29/09/2025	05/10/2025

Da	A
21/04/2025	27/04/2025
19/05/2025	25/05/2025
16/06/2025	22/06/2025
14/07/2025	20/07/2025
11/08/2025	17/08/2025
08/09/2025	14/09/2025
06/10/2025	12/10/2025

Da	A
28/04/2025	04/05/2025
26/05/2025	01/06/2025
23/06/2025	29/06/2025
21/07/2025	27/07/2025
18/08/2025	24/08/2025
15/09/2025	21/09/2025
13/10/2025	19/10/2025

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (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 (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

