

Menù Primavera - Estate 2022



Asilo Nido – 12 36 mesi Comune di Galzignano A.S.

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Menù 1^ settimana				
Pasta BIO (40g) olio (5g) e grana (5g)	Risotto (40g) alla parmigiana (10g)	Crema di fagioli (40g) con orzo (25g)	Pasta (40g) con le melanzane (50g)	Gnocchetti sardi (40g) al pomodoro (50g)
Hamburger di carne (30g)	Frittata al formaggio (40g)	Asiago (30g)	Bocconcini di pollo al forno (30g)	Merluzzo gratinato (40g)
Carote alla julienne (50g)	Patate al forno (50g)	Insalata fresca (50g)	Spinaci (50g)	Fagiolini olio e limone (50g)
Pane (30g) e frutta fresca (100g)	Pane (30g) e frutta fresca (100g)	Pane (30g) e dolce (30g)	Pane (30g) e Frutta fresca (100g)	Pane (30g) e frutta fresca (100g)
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Menù 2^ settimana				
Pasta (40g) BIO all'ortolana (50g)	Pasta (40g) BIO olio (5g) e grana (5g)	Pasta(40g) BIO al pomodoro (50g)	Pasta (40g) BIO olio (5g) e grana (5g)	Risotto (40g) con piselli (20g)
Lonza di maiale (30g)	Lenticchie in umido (30g)	Prosciutto cotto (30g)	Frittata con verdure estive (40g)	Platessa gratinata (40g)
Piselli all'olio (50g)	Patate (25g) e zucchine (25g)	Fagiolini all'olio (50g)	Carotine alla julienne (50g)	Patate al forno (50g)
Pane(30g) e frutta fresca (100g)	Pane (30g) e frutta fresca (100g)	Pane (30g) e yogurt (125g)	Pane (30g) e frutta fresca (100g)	Pane (30g) e frutta fresca (100g)
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Menù 3^ settimana				
Pasta (40g) BIO al pomodoro (50g)	Crema di fagioli e zucchine (40g) con orzo (25g)	Pastina (40g) BIO pesto (25g) e zucchine (25g)	Riso (40g) con crema di asparagi (50g)	Pasta (40g) BIO con olio (5g) e grana (5g)
Uova sode	Bocconcini di pollo (30g)	Primo sale (30g)	Hamburger di carne (30g)	Platessa gratinata (40g)
Zucchine all'olio (50g)	Spinaci (50g)	Insalata mista (50g)	Carote julienne (50g)	Fagiolini al vapore (50g)
Pane (30g) e frutta fresca (100g)	Pane (30g) e frutta fresca (100g)	Pane (30g) e frutta fresca (100g)	Pane (30g) e yogurt (125g)	Pane (30g) e frutta fresca (100g)
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Menù 4^ settimana				
Pasta (40g) BIO alle verdure (50g)	Pasta (40g) BIO olio (5g) e grana (5g)	Pastina (30g) BIO al pomodoro (50g)	Vellutata di ceci (40g) con farro (25g)	Pasta (40g) BIO al pomodoro (50g)
Spezzatino di pollo alla salvia (30g)	Prosciutto Cotto (30g)	Merluzzo gratinato (40g)	Certosa (30g)	Frittata al naturale
Pomodori in insalata (50g)	Spinaci (50g)	Tris di verdure (50g)	Zucchine all'olio (50g)	Insalata (25g) e carote (25g)
Pane (30g) e frutta fresca (100g)	Pane (30g) e frutta fresca (100g)	Pane (30g) e yogurt (125g)	Pane (30g) e frutta fresca (100g)	Pane (30g) e frutta fresca (100g)
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Merenda Mattina				
Yogurt (125g)	Biscotti (25g)	Frutta Fresca (125g)	Yogurt (125g)	Fette biscottate(18g) e marmellata (12g)
Merenda Pomeriggio				
Frutta Fresca (100g)	Frutta Fresca (25g)	Budino (125g)	Frutta Fresca(125g)	Frutta Fresca(18g)

Le ricette possono contenere uno o più allergeni come ingredienti o in tracce, ai sensi del Reg. UE 1169/11. Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale di cucina.

Menù Primavera - Estate 2022

Asilo Nido – 12 36 mesi Comune di Galzignano A.S.

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Menù 5^a settimana				
Pasta (40g) BIO olio (5g) e grana (5g)	Risotto (40g) alla parmigiana (10g)	Pasta (40g) BIO al pesto (25g)	Passato di verdure e legumi (40g) con orzo (25g)	Pasta (40g) con le melanzane (50g)
Hamburger di carne (30g)	Frittata al formaggio (40g)	Asiago (30g)	Bocconcini di pollo al forno (30g)	Merluzzo gratinato (40g)
Insalata fresca (50g)	Patate (50g)	Carote julienne (50g)	Spinaci (50g)	Fagiolini olio e limone (50g)
Pane (30g) e frutta fresca (100g)	Pane (30g) e frutta fresca (100g)	Pane (30g) e dolce (30g)	Pane (30g) e Frutta fresca (100g)	Pane (30g) e frutta fresca (100g)
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Menù 6^a settimana				
Pasta (40g) BIO all'ortolana (50g)	Pasta (40g) BIO olio (5g) e grana (5g)	Pasta (40g) BIO al pomodoro (50g)	Pasta (40g) BIO olio (5g) e grana (5g)	Risotto (40g) con piselli (20g)
Mozzarella (30g)	Lenticchie in umido	Prosciutto cotto	Uova sode	Platessa gratinata (40g)
Carotine alla julienne (50g)	Zucchine trifolate (50g)	Insalata verde (50g)	Fagiolini all'olio (50g)	Patate al forno (50g)
Pane (30g) e frutta fresca (100g)	Pane (30g) e frutta fresca (100g)	Pane (30g) e yogurt (125g)	Pane (30g) e frutta fresca (100g)	Pane (30g) e frutta fresca (100g)
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Menù 7^a settimana				
Pasta (40g) BIO al pomodoro (50g)	Crema di fagioli (40g) con orzo (25g)	Pasta (40g) BIO al pesto (25g)	Riso (40g) con crema di asparagi (50g)	Pasta (40g) BIO con olio (5g) e grana (5g)
Bocconcini di pollo (30g)	Certosa (40g)	Frittata al naturale	Polpette (30g)	Platessa gratinata (40g)
Pomodori al forno (50g)	Spinaci (50g)	Zucchine all'olio (50g)	Carote alla julienne (50g)	Fagiolini al vapore (50g)
Pane (30g) e frutta fresca (100g)	Pane (30g) e frutta fresca (100g)	Pane (30g) e frutta fresca (100g)	Pane (30g) e yogurt (125g)	Pane (30g) e frutta fresca (100g)
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Menù 8^a settimana				
Pasta (40g) BIO alle verdure	Pastina (30g) BIO al pomodoro (50g)	Pasta (40g) BIO olio (5g) e grana (5g)	Vellutata di ceci (40g) con farro (25g)	Pasta (40g) BIO al pesto (25g) e pomodori (25g)
Spezzatino di pollo alla salvia (30g)	Merluzzo gratinato (40g)	Prosciutto Cotto (30g)	Certosa (30g)	Frittata al naturale
Insalata (25g) e carote (25g)	Fagiolini olio e limone (50g)	Pomodori in insalata (50g)	Carote all'olio (50g)	Piselli all'olio (50g)
Pane (30g) e frutta fresca (100g)	Pane (30g) e frutta fresca (100g)	Pane (30g) e yogurt (125g)	Pane (30g) e frutta fresca (100g)	Pane (30g) e frutta fresca (100g)
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Merenda Mattina				
Yogurt (125g)	Biscotti (25g)	Frutta Fresca (125g)	Yogurt (125g)	Fette biscottate (18g) e marmellata (12g)
Merenda Pomeriggio				
Frutta Fresca (100g)	Frutta Fresca (25g)	Budino (125g)	Frutta Fresca (125g)	Frutta Fresca (18g)

Le ricette possono contenere uno o più allergeni come ingredienti o in tracce, ai sensi del Reg. UE 1169/11. Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale di cucina.