

Comune di Garlasco Menù ASILO NIDO

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2018-2019

| | 1 ^a settimana | 2 ^a settimana | 3 ^a settimana | 4 ^a settimana |
|-----------|---|---|---|--|
| Lunedì | Pizza Margherita Formaggio Primo Sale (1/2 PORZ) Spinaci *al Vapore MERENDA: <i>Banana e Crackers</i> | Pasta Integrale Ragù Vegetale* Formaggio Spalmabile Insalata Verde e Radicchio MERENDA: <i>Latte e Cereali</i> | Pasta al Pomodoro Frittata agli Spinaci* Insalata Verde e Mais MERENDA: <i>Banana e Crackers</i> | Pasta al Pesto Formaggio Primo Sale Spinaci* Gratinati MERENDA: <i>Latte e Cereali</i> |
| Martedì | Passato di Verdure* con Pastina Arrosto Tacchino* al Limone Purè di Patate MERENDA: <i>Frutta Fresca</i> | Pasta al Pesto di Broccoli* Bocconcini di Pollo con Piselli* MERENDA: <i>Frutta Fresca</i> | Ravioli di Magro Olio e Salvia Bocconcini Mozzarella (1/2 PORZ) Piselli* al Pomodoro MERENDA: <i>Frutta Fresca</i> | Pasta al Pomodoro e Piselli* Fil. Platessa* Impanato Insalata Verde MERENDA: <i>Frutta Fresca</i> |
| Mercoledì | Risotto Zafferano e Zucchine* Tonno all'Olio di Oliva Insalata Verde, Radicchio e Mais MERENDA: <i>Pane e Marmellata</i> | Pasta al Pomodoro Frittata al Grana Padano Erbette* all'Olio MERENDA: <i>Pane e Marmellata</i> | Risotto alla Zucca Tonno all'Olio di Oliva Carote Julienne MERENDA: <i>Pane e Marmellata</i> | Risotto al Grana Padano Frittata di Zucchine* Carote* al Vapore MERENDA: <i>Pane e Marmellata</i> |
| Giovedì | Pasta Olio e Grana Padano Lonza* Impanata al Forno Zucchine* Gratinate MERENDA: <i>Frutta Fresca</i> | Risotto alla Crema di Zucchine* Polpette Bovino in Umido Fagioli ni* al Vapore MERENDA: <i>Frutta Fresca</i> | Passato di Verdure* con Orzo Fusi di Pollo* al Forno Patate* al Forno MERENDA: <i>Frutta Fresca</i> | Pasta Integrale al Pomodoro Polpette di Bovino in Umido Zucchine* all'Olio MERENDA: <i>Frutta Fresca</i> |
| Venerdì | Pasta Integrale Pomodoro e Piselli* Frittata agli Spinaci* Carote Julienne MERENDA: <i>Latte e Biscotti</i> | Crema Carote*/Lenticchie con Riso Fil. Platessa* Impanato al Forno Insalata Verde, Carote e Mais MERENDA: <i>The deteinato e Torta</i> | Pasta Olio e Grana Padano Polpette di Lenticchie Insalata Verde e Radicchio MERENDA: <i>Latte e Biscotti</i> | Passato di Verdure* con Riso Petto di Pollo agli Agrumi Carote Julienne MERENDA: <i>The deteinato e Torta</i> |

Menù Lattanti: Brodo Vegetale di Verdure Fresche con Pastina/Creme di Cereali, Omogeneizzato.

Spuntino di metà mattina con Frutta Fresca schiacciata/Omogeneizzato di Frutta

Prodotti provenienti da Agricoltura Biologica: Bietole erbette gelo, broccoli gelo, carni bovine, carni suine, carni avicunicole: tacchino, carote gelo, ceci secchi, clementini/mandarini, cracker, fagioli secchi, fagiolini gelo, farina di frumento tipo 00, farina di mais, farro, kiwi, latte fresco alta pastorizzazione, latte uht, lenticchie secche, minestrone gelo, olio, orzo, pane, pane grattugiato, passata /polpa pomodoro, pasta, patate gelo, piselli gelo, riso, spinaci gelo, uova, zucchine gelo. **Prodotti BIO EQUOSOLIDALI:** Banane. **Prodotti DOP e IGP:** Grana Padano DOP, Mele IGP, Pere IGP. **Prodotti KMO:** Pane, Riso

Il menù prevede ogni giorno FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (spuntino di metà mattina) e PANE.

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi).

Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione

