



Menù primaverile Asilo nido veicolato A.s. 23-24

1. Sformato di pesce: base purè di patate, halibut, uova, parmigiano, pangrattato, sale e olio aromatizzato
2. Polpette di verdure preparate con zucchine, patate, carote, ricotta, uovo, parmigiano grattugiato, pangrattato, erba cipollina, sale

Le preparazioni saranno prive di besciamella ad esclusione, se necessario, della ricetta "pipe alla mammarosa"

Lo yogurt in vasetto sarà fornito con cucchiaino monouso biodegradabile qualora non fosse possibile utilizzare i cucchiaini in acciaio in dotazione alle scuole
Tutti i dolci saranno preparati freschi, non è consentito l'utilizzo di prodotti confezionati.



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 01.04.24 Al 05.04.24 Merend mattino: Mer pomeriggio:	Crema di verdura con pasta Affettato di tacchino Piselli al tegame/Carote a bastoncino Pane Frutta fresca Biscotti a latte caldo con orzo	Spaghetti al pomodoro e basilico Coscette di pollo disossate Insalata/Spinaci al Parmigiano Pane Frutta fresca Fette biscottate e succo di frutta senza zuccheri aggiunti	Crema di piselli con riso Halibut gratinato al forno Fagiolini all'olio/finocchi julienne Pane Torta di mele Frutta fresca	Crema di carote con risoni Maiale al latte Patate al forno/Cappuccio julienne Pane Frutta fresca Grissini e tè deteinato	Mezze penne alla pizzaiola Montasio Radicchio variegato/zucchine trifolate Pane Yogurt alla frutta in vasetto Frullato di frutta 100%
2 Dal 08.04.24 Al 12.04.24 Merend mattino: Mer pomeriggio:	Noccioline al pomodoro Uova sode Tris di finocchi e cappuccio julienne Pane Frutta fresca Crackers e tè deteinato	Riso morbido agli asparagi Bocconcini di mozzarella Carote julienne/piselli al tegame Pane Crostata con confettura di albicocche Frutta fresca	Crema di verdure con stelline Tacchino arrosto Purè di patate Pane Frutta fresca Fette biscottate e latte caldo	Crema di cavolfiori e patate con cous cous o miglio (alternati) Polpette di manzo al pomodoro Insalata/bieta al pomodoro Pane Frutta fresca Biscotti e infuso alla frutta caldo	Crema di lenticchie rosse con farro Polpette di pesce Zucchine gratinate al forno/Fagiolini all'olio Pane Yogurt alla frutta in vasetto Frutta fresca
3 Dal 18.03.24 Al 22.03.24 Dal 15.04.24 Al 19.04.24 Merend mattino: Mer pomeriggio:	Crema di carote e peperoni gialli con tempestina Affettato di tacchino Carote all'olio e pomodori Pane Frutta fresca Fette biscottate e latte caldo	Mezze penne alle melanzane Robiola Insalata/Broccoli all'olio Pane Torta allo yogurt Frutta fresca	Crema di zucchine con orzo Spezzatino di pollo Patate al forno Pane Frutta fresca Biscotti e tè deteinato caldo	Riso dell'orto Straccetti di manzo Spinaci all'olio/Cappuccio julienne Pane Frutta fresca Grissini e succo di frutta senza zuccheri aggiunti	Chifferi al pomodoro Filetto di merluzzo al limone Finocchi julienne e pomodori Pane Yogurt alla frutta in vasetto Frutta fresca
4 Dal 25.03.24 Al 29.03.24 Dal 22.04.24 Al 26.04.24 Merend mattino: Mer pomeriggio:	Passato di verdure con stelline Bocconcini di tacchino al limone e rosmarino Fagiolini e carote al tegame Pane Frutta fresca Crackers e tè deteinato caldo	Noccioline con pesto alla genovese Sformato di pesce ¹ Carote all'olio/cavolfiore gratinato Pane Yogurt da bere alla frutta Frutta fresca	Pipe alla mammarosa Polpette di verdure ² Finocchi julienne/Zucchine trifolate Pane Frutta fresca Biscotti e latte caldo	Crema di ceci con ditalini Prosciutto cotto Alta qualità Patate al forno/Insalata Pane Frutta fresca Fette biscottate e infuso alla frutta caldo	Vellutata di erbe e spinaci con tempestina Uova sode/Frittata al formaggio Insalata e pomodori Pane Panino al latte con barretta di cioccolato Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.