



Menù asilo nido con cucina interna e cuoco-invernale bambini e adulti a.s. 23.24

In vigore dal 16.10.2023 al 15.03.2024 con partenza dal lunedì della 3° settimana dal menu invernale.
Rientro da vacanze natalizie 08.01.2024 con ripartenza dal lunedì della 1° settimana del menu invernale.

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta Tacchino Verdura cruda Pane	Verdura cruda ¹ Gnocchi di patate al ragù di manzo o Gnocchi alla romana o Pasta pasticciata o al ragù Spinaci al Parmigiano Pane	Crema di fagioli cannellini o ceci (a rotazione) con pastina o crostini (a rotazione) Formaggio (Mozzarella o Crescenza a rotazione) Bis di verdura cotta (2 tipologie) Pane	Risotto di stagione ³ (spinaci o carciofi a rotazione) Uova strapazzate o sode (a rotazione) Verdura cruda ¹ Pane	Crema di verdura di stagione (a rotazione porri, zucca, cavolfiore, broccolo, carote) con orzo Pesce (Halibut) Bis di piselli e carote Pane
2	Pasta con verdure di stagione Formaggio (Grana Padano o Caciotta a rotazione) Verdura cotta Pane	Minestra in brodo di carne o vegetale con pastina Manzo o spezzatino di manzo (a rotazione) Purè di patate Pane	Pasta al pomodoro e prosciutto cotto Polpette di legumi (lenticchie rosse o fagiolini cannellini) Verdura cotta Pane	Passato di verdura con cous cous o crostini Filetti di platessa o di sogliola (a rotazione) Verdura cruda ¹ Pane	Risotto di stagione ³ (zucca, porri o sedano rapa a rotazione) Pollo Bis di verdura cruda (2 tipologie) ¹ Pane
3	Pasta al pomodoro Pesce (Halibut) Bis di verdura cotta (2 tipologie) Pane	Minestra in brodo vegetale con pastina A rotazione: polpettine di puledro o spezzatino di puledro Polenta e verdura cruda ² Pane	A rotazione le seguenti opzioni: Verdura cruda ¹ Pasta al ragù di carni bianche Verdura cotta Pane <u>oppure</u> Crema verdure con pastina 15g ⁴ Pizza margherita Pane	Risotto di stagione ³ (radicchio bianco o finocchi o carciofi a rotazione) Uova (frittata o strapazzate) Verdura cruda ¹ Pane	Crema di lenticchie rosse con miglio o cous cous a rotazione Formaggio 40g (Robiola o Crescenza a rotazione) Patate Pane
4	Risotto di stagione ³ (broccoli o piselli o patate a rotazione) Prosciutto cotto Bieta ripassata Pane	Crema di verdure di stagione (a rotazione porri, zucca, cavolfiore, spinaci e bieta, carote) con farro o orzo Coniglio Verdura cruda Pane	Pasta Polpette di pesce ⁵ Bis di verdura cruda (2 tipologie) Pane	Minestra in brodo di carne o vegetale con pastina Arrosto di vitellone Purè di patate Pane	A rotazione le seguenti opzioni: Passato di verdura con pasta o riso o cereali o crostini Asiago o Montasio a rotazione Piselli + Verdura cruda/pane <u>oppure</u> Verdura cruda Pasta 4 formaggi Verdura cotta/pane

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.

Dussmann

1. Verdura cruda: in base alla gradibilità dell'utenza da fornire prima o dopo il primo piatto 2. Il quantitativo delle verdure e della polenta può essere ridotto in base alla gradibilità dei bambini 3. Risotti di stagione: a seconda del periodo e della disponibilità, le verdure indicate possono essere sostituite con altre (durante la rotazione del menù tutte le verdure indicate devono essere fornite) 4. Con l'alternativa pizza, a seconda della gradibilità dei bambini, si può fornire passato di verdura senza pasta o con quantitativo ridotto di pastina (15g) 5. Polpette di pesce preparate con 2-3 tipologie di pesce a scelta dei cuochi (no merluzzo) Verdura cotta: le verdure cotte dovranno essere scelte tra le verdure fresche di stagione, è permesso l'utilizzo di verdura cotta surgelata (bieta e spinaci) solo nelle giornate specificate in menu. Le carote cotte come contorno o per la preparazione delle creme dovranno essere preparate da prodotto fresco, salvo richiesta di autorizzazione per singole necessità. Per bis di verdura cotta o cruda si intende mezza porzione per ogni tipologia. Da vigente Capitolato d'Appalto previsti 5 g di parmigiano reggiano a bambino al giorno nel primo piatto (salvo eventuali diverse indicazioni dietetiche); 10 g per l'adulto