



# Menù asilo nido con cucina interna e cuoco-estivo bambini e adulti a.s. 23-24

In vigore dal 01.09.2023 al 13.10.2023 con inizio da venerdì della 4° settimana (1.09.23)  
e dal 18.03.24 al 30.06.2024 con inizio da lunedì della 3° settimana

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto al pomodoro o alle verdure di stagione <sup>4</sup> (a rotazione) Pollo Bieta ripassata Pane	Pasta con piselli o Crema di piselli con pastina o crostini (a rotazione) Prosciutto cotto Bis di verdura cruda (2 tipologie) Pane	A rotazione le seguenti opzioni: Verdura cruda <sup>1</sup> Gnocchi alla romana Verdura cotta oppure Verdura cruda <sup>1</sup> Pasta ai formaggi Verdura cotta oppure Pasta con verdure + Asiago Verdura cotta Pane	Minestra in brodo vegetale con pastina Platessa alla mugnaia o halibut al forno (a rotazione) Patate Pane	Pasta alla mammarosa (con pomodoro e ricotta) Polpette di legumi (a rotazione lenticchie rosse o fagioli cannellini) Verdura cruda <sup>1</sup> Pane
2	Pasta con ragù vegetale Frittata o tortino di uova <sup>7</sup> (a rotazione) Verdura cotta Pane	A rotazione le seguenti opzioni: Crema di verdura con pastina Tortino di patate o di miglio al prosciutto cotto e formaggio Verdura cruda <sup>2</sup> oppure Pasta al pomodoro Polpette di ricotta <sup>3</sup> Verdura cotta Pane	Risotto agli asparagi o alla parmigiana <sup>8</sup> Tacchino Verdura cruda Pane	Pasta al pesto di basilico o alle verdure (a rotazione) <sup>9</sup> Manzo Verdura cotta Pane	Crema di carote o zucchine con cous cous o crostini Merluzzo gratinato al forno o polpette/polpettone di persico e halibut (a rotazione) Verdura cruda Pane
3	Pasta alla pizzaiola Formaggio (Caciotta o Montasio a rotazione) Verdura cruda Pane	Passato di verdure con orzo o orzotto morbido alle verdure (a rotazione) Polpette di manzo e maiale Purè di patate Pane	Pasta Filetti di orata al limone o filetto di branzino con erbe mediterranee oppure polpette di orata/branzino Bis di verdura cruda (2 tipologie) Pane	A rotazione le seguenti opzioni: Pasta al ragù di carni bianche Verdura cotta e cruda <sup>1</sup> Pane oppure Passato di verdure con ridotta grammatura di pastina (15g) Pizza margherita <sup>6</sup> Verdura cotta o cruda <sup>2</sup> Pane	Risotto primavera (con zucchine, carote e piselli) Pollo Verdura cotta Pane
4	Pasta Uovo sode o strapazzate (a rotazione) Bis di verdura cotta (2 tipologie) Pane	Verdura cruda <sup>1</sup> Pasta al ragù di manzo Spinaci agli aromi Pane	Risotto di stagione <sup>4</sup> Coniglio Verdura cruda Pane	Crema di lenticchie rosse o cannellini con pastina Formaggio (mozzarella o crescenza o robiola a rotazione) Verdura cotta Pane	Passato di verdura con pastina o farro (a rotazione) Polpette di pesce <sup>5</sup> Patate 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 di verdura può essere ridotto in base alla gradibilità dell'utenza 3. Polpette di ricotta al forno preparate con: ricotta fresca (40g a porzione), uova, pangrattato, pane e/o patate, parmigiano, verdure (carote, zucchine, cipolla) 4. Per risotti con verdura di stagione si intendono risotti preparati con le verdure di stagione disponibili a rotazione come: asparagi bianchi o verdi, zucchine, peperoni rossi e/o gialli, melanzane, piselli, erbe, cavolfiore ecc. 5. Polpette di pesce preparate con 2-3 tipologie di pesce a scelta dei cuochi (no merluzzo) 6. 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) 7. Tortino ingredienti per porzione: un uovo, verdure (zucchine, carote, patate), Parmigiano Reggiano 5g 8. Risotto agli asparagi verdi e bianchi alternativamente: 10.04.24; 08.05.24 9. Giovedì 2° settimana pasta alle verdure 11.04.24; pasta al pesto 09.05.24 e 06.06.24 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