

## COMUNE DI FANO



## MENÙ ESTIVO ASILO NIDO A.S. 2023-2024

	II SETTIMANA	
Lunedì	Frutta fresca*  Pasta al pesto*** di zucchine** 1,7,9  Scaglie di grana/ Formaggio 3,7  Insalata di carote e frutta  Pane 1  Merenda: Frutta fresca	
Martedì	Frutta fresca* Tagliatelle al ragù di carne 1,3,6,7,9 Insalata di fagiolini e patate Pane 1 Merenda: Dolce della cuoca/o***1,3,7	
Mercoledì	Frutta fresca*  Pasta all'olio e parmigiano 1,7  Polpette*** di legumi e melanzane 1,7,9  Pomodori in insalata,insalata e cetrioli**  Pane 1  Merenda: Yogurt con cereali 1,7	
Giovedì	Salutiamo le scuole primarie	
Venerdì	Frutta fresca*  Pasta all'olio e parmigiano 1,7  Pesce° al forno fresco 1,4  Zucchine**  Pane 1  Merenda: Latte e biscotti 1,7	

## NOTE:

<u>Prodotti IGP</u>: carne rossa <u>Prodotti DOP</u>: grana padano - parmiggiano reggiano - casatella

Prodotti integrali bio: pasta

Prodotti da produttori impegnati nel sociale: pasta Libera Terra

Dolce e Pizza della cuoca/o di produzione propria

Indice allergeni: 1)cereali contenenti glutine - 2)crostacei - 3)uova - 4)pesce - 5)arachidi - 6)soia - 7)latte e derivati - 8)frutta a guscio - 9)sedano - 10)senape - 11)semi di sesamo - 12)solfiti - 13)lupini - 14) molluschi

Il menù potrebbe essere modificato in caso di eventi non programmabili o per cause di forza maggiore

<sup>\*</sup>Frutta fresca consumata a metà mattina.

<sup>\*\*</sup>Prodotti provenienti da filiera corta (pomodori, zucchine, cetrioli, insalata verde, albicocca, pesca, susina, melone, anguria, fragole, mele, pere e pane)

\*\*\*Produzione propria 
Prodotti di origine biologica presenti nel menù: olio extravergine di oliva, pasta,riso, orzo,farro,miglio, passata e polpa di pomodoro, legumi, frutta fresca, verdura fresca, farina, latte fresco, confettura, surgelati (bieta,minestrone,piselli,spinaci e fagiolini) yogurt, uova pastorizzate, pasta di farro, pasta integrale, petto di pollo, carne di tacchino, carne rossa, biscotti, formaggio