Menu: Scuola Asilo Nido Comune di Dronero

PRIMAVERA 2025

	Lunedì	*Martedì*	*Mercoledì*	*Giovedì*	*Venerdì*
Sett. 1 Pranzo	Risotto ai formaggi Frittata agli *spinaci al forno Piselli* al forno Frutta fresca di stagione	Pasta alla crema di pesto Arrosto di tacchino freddo Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Trancio di pizza Margherita 1/2 porzione di formaggio fresco Spinaci* al forno Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Hamburger di bovino al pomodoro Carote agli aromi Dessert	Pasta pomodoro e olive Filetto di pesce* impanato al forno Fagiolini* al vapore Frutta fresca di stagione
Sett. 2 Pranzo	Pasta alla crema di pesto Formaggio Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Passato di *verdura e legumi con orzo Frittata di *verdure al forno Patate prezzemolate Dessert	Pasta all'olio extravergine e salvia Polpette di legumi Spinaci* al vapore Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Cotoletta di maiale impanata al forno Fagiolini* al forno Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Burger di *pesce al forno Carote agli aromi Frutta fresca di stagione
Sett. 3 Pranzo	Pasta all'olio extravergine Frittata di *verdure al forno Fagiolini* al vapore Frutta fresca di stagione	Trancio di pizza Margherita Prosciutto cotto mezza porzione Carote al forno Frutta fresca di stagione	Risotto alle zucchine Pollo al forno Spinaci* al forno Frutta fresca di stagione	Crema di legumi e verdure Formaggio Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Burger di *pesce al forno Spinaci* al forno Dessert
Sett. 4 Pranzo	Pasta all'olio extravergine Formaggio Carote al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto rosso Polpette di bovino alla pizzaiola Spinaci* al forno Frutta fresca di stagione	Riso ai *piselli Frittata al naturale al forno Zucchine al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine Hamburger di tacchino Fagiolini* al forno Frutta fresca di stagione	Crema di zucchine con orzo Filetto di pesce* impanato al forno Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione

Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta,, primo sale. Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluzzo* e limanda*. Dessert: a rotazione tra budino yogurt e polpa di frutta. Tale menù è inteso per i bambini di età superiore all'anno. Tutti i pasti vengono completati con pane comune a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione. La verdura cruda viene sostituita da verdura cotta. Il brodo per le preparazioni è preparato con verdura fresca. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti. I(In presenza di certificati medici per intolleranze /allergie vengono formulate diete). *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine

Aggiornato in data 04/05/2024 - Validato da: ASL CN 1