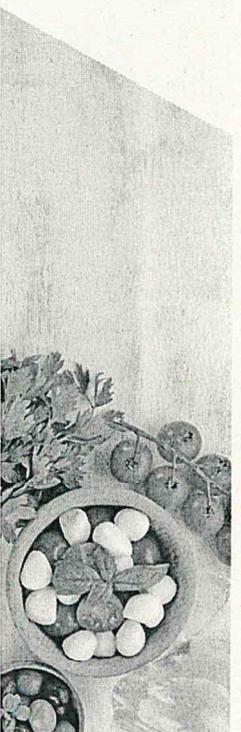




Menu: Scuola Asilo Nido Comune di Dronero - Pranzo
ESTATE 2024



Lunedì

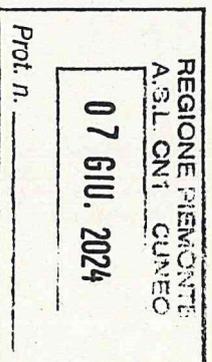
Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

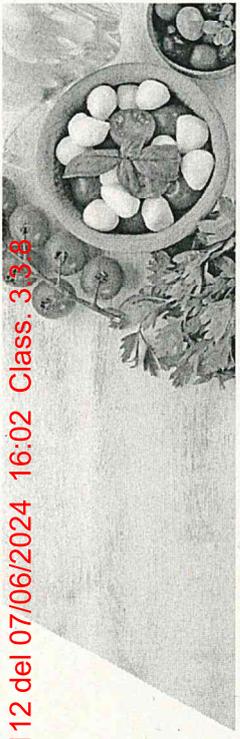
1	Pasta all'olio extravergine Girotondi di verdure Insalata verde Dessert	Trancio di pizza Margherita 1/2 porzione di affettato di prosciutto cotto Carote julienne Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Hamburger di bovino Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Cous Cous alle verdure Formaggio Fagiolini* al vapore Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Filetto di pesce* impanato al forno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione
2	Pasta al pomodoro e olive Arrosto di tacchino freddo Carote julienne Frutta fresca di stagione	Riso all'olio extravergine Filetto di *pesce alla pizzaiola Fagiolini* e pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di verdure Piselli* al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine Pollo al forno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto rosso Formaggio Insalata mista Frutta fresca di stagione
3	Trancio di pizza Margherita 1/2 porzione di affettato di prosciutto cotto Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta alla crema di pesto Girotondi di verdure Carote julienne Dessert	Riso ai *piselli Formaggio Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Scaloppina di pollo Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Burger di *pesce al forno Fagiolini* al vapore Frutta fresca di stagione
4	Pasta al pesto rosso Pollo al forno Insalata mista Dessert	Pasta all'olio extravergine Polpette di legumi Melanzane al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure Filetto di pesce* impanato al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione	Risotto alle zucchine Polpette di bovino al forno Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e olive Formaggio Insalata di fagiolini* Frutta fresca di stagione



Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta, primo sale. Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluccio* e limonda*. 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 ridotta 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, senapa, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti. (In presenza di certificati medici per intolleranze /allergie vengono formulate diete) *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine



Menu: Scuola Asilo Nido Comune di Dronero - Merenda
ESTATE 2024



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pane e marmellata	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Biscotti secchi	Torta margherita
2	Pane e olio extravergine d'oliva	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione	Biscotti secchi	Yogurt alla frutta
3	Crackers	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Yogurt alla frutta	Torta margherita
4	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Yogurt alla frutta	Pane e olio extravergine d'oliva	Crackers



REGIONE PIEMONTE
A.S.L. CN1 - GUNEO
07 GIU. 2024
Prot. n. _____

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 verdum 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 amidi di solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti. (In presenza di certificati medici per intolleranze /allergie vengono formulate diete). *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine