



Menu: Scuola Asilo Nido Comune di Dronero
Autunno 2025



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pomodoro e basilico Sett. 1 Arrosto di tacchino freddo Pranzo Fagiolini* al forno Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Formaggio fresco Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione	Crema di legumi e verdure Lonza di maiale al forno Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta alla crema di pesto Frittata di verdure Spinaci* al forno Dessert	Riso ai *piselli Burger di *pesce al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione
Pasta all'olio extravergine e salvia Sett. 2 Formaggio fresco Pranzo Insalata verde Frutta fresca di stagione	Trancio di pizza Margherita 1/2 porzione di affettato di prosciutto cotto Carote julienne Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca Crocchette di legumi Zucchine al forno Dessert	Crema di verdure Filetto di pesce* al vapore Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di bovino al forno Spinaci* al forno Frutta fresca di stagione
Pasta all'olio extravergine Sett. 3 Sformato alle *verdure Pranzo Carote julienne Frutta fresca di stagione	Crema di legumi e verdure Pollo al forno Patate al forno Dessert	Risotto allo zafferano Polpette di bovino al forno Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di bovino Formaggio fresco Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto rosso Burger di *pesce al forno Biete erbette* al vapore Frutta fresca di stagione
Pasta alla crema di pesto Sett. 4 Formaggio fresco Pranzo Insalata mista Frutta fresca di stagione	Risotto ai formaggi Piselli* al forno Carote al forno Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Hamburger di tacchino al forno Spinaci* al forno Dessert	Pasta al pomodoro Cotoletta di maiale impanata al forno Fagiolini* al forno Frutta fresca di stagione	Passato di *verdura Filetto di pesce* al vapore Patate al forno 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



Menu: Scuola Asilo Nido Comune di Dronero
Autunno 2025



Lunedì		Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Sett. 1	Pane e marmellata Merenda	Crackers	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Torta margherita
Sett. 2	Latte e biscotti secchi Merenda	Pane e marmellata	Frutta fresca	Crackers	Yogurt alla frutta
Sett. 3	Crackers Merenda	Frutta fresca	Pane e marmellata	Yogurt alla frutta	Torta margherita
Sett. 4	Crackers Merenda	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Pane e marmellata	Biscotti secchi

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