



Menù primaverile Asilo nido veicolato A.s. 2025-26

In vigore dal 16.03.2026 al 24.04.2026 con partenza dal lunedì della 3a settimana



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 30.03.26 Al 03.04.26 Merend mattino: Mer pomeriggio:	Crema di carote con midolline Polpette di verdure Zucchine trifolate/Carote a bastoncino Pane Frutta fresca Biscotti e latte caldo con orzo	Spaghetti al pomodoro e basilico Coscette di pollo disossate Insalata/Spinaci al Parmigiano Pane Frutta fresca Fette biscottate e succo di frutta senza zuccheri aggiunti	Vellutata di piselli con riso Halibut gratinato al forno Fagiolini all'olio/finocchi julienne Pane Torta di mele Frutta fresca	Crema di verdure con risoni Maiale al latte Patate al forno/Cappuccio julienne Pane Frutta fresca Grissini e tè deteinato	Mezze penne alla pizzaiola Montasio Radicchio variegato/Lenticchie rosse decorticate al tegame Pane Yogurt alla frutta in vasetto Frullato di frutta 100%
2 Dal 06.04.26 Al 10.04.26 Merend mattino: Mer pomeriggio:	Nocioline al pomodoro Uova sode Finocchi julienne e mais Pane Frutta fresca Crackers e tè deteinato	Riso morbido agli asparagi Bocconcini di mozzarella Carote julienne/bieta all'olio Pane Crostata con confettura di albicocche Frutta fresca	Crema di verdure con stelline Tacchino arrosto Purè di patate Pane Frutta fresca Fette biscottate e latte caldo	Crema di cavolfiori e patate con cous cous Polpette di manzo al pomodoro Insalata/piselli al tegame Pane Yogurt alla frutta in vasetto Biscotti e infuso alla frutta caldo	Stortini al pesto alla genovese Halibut gratinato Zucchine gratinate/Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca Frullato di frutta
3 Dal 13.04.26 Al 17.04.26 Merend mattino: Mer pomeriggio:	Crema di carote e peperoni gialli con tempestina Affettato di tacchino Carote all'olio/cavolfiore gratinato Pane Frutta fresca Fette biscottate e latte caldo	Crema di lenticchie rosse con farro Crescenza Pomodori/finocchi julienne Pane Torta allo yogurt Frutta fresca	Crema di zucchine con orzo Spezzatino di pollo Patate al forno Pane Frutta fresca Biscotti e tè deteinato caldo	Riso dell'orto Straccetti di manzo Carote julienne/spinaci al parmigiano Pane Frutta fresca Grissini e succo di frutta senza zuccheri aggiunti	Chifferi al pomodoro Filetto di merluzzo al limone Broccoli all'olio/insalata Pane Yogurt alla frutta in vasetto Frutta fresca
4 Dal 23.03.26 Al 27.03.26 Dal 20.04.26 Al 24.04.26 Merend mattino: Mer pomeriggio:	Passato di verdure con stelline Bocconcini di tacchino al rosmarino Cappuccio julienne/purè di patate Pane Frutta fresca Crackers e tè deteinato caldo	Mezze penne al pomodoro Sformato di pesce ² Carote julienne/pomodori Pane Yogurt da bere alla frutta Frutta fresca	Pipe alla mammarosa Polpette di manzo verdure Finocchi julienne/Zucchine trifolate Pane Frutta fresca Biscotti e latte caldo	Crema di ceci con ditalini Robiola Patate al forno/spinaci all'olio Pane Panino al latte con barretta di cioccolato al latte equosolidale Frutta fresca	Vellutata di erbette e spinaci con tempestina Uova sode Insalata/carote al burro Pane Frutta fresca Fette biscottate e infuso alla frutta caldo

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione e distribuzione. 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 e distribuzione.

Dussmann