



# Menù Primavera/Estate ASILO NIDO

Comune di  
Acqui terme



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta olio e grana Stracchino Carote all'olio SP: budino	Pasta integrale al pomodoro Polpette di bovino al forno con piselli* SP: torta di mele	Pasta al pesto di zucchine Bocconcini di pollo al limone Pomodori SP: yogurt	Passato di verdura con pasta* Frittata verde* Patate al forno SP: focaccia	Riso agli aromi Merluzzo alla pizzaiola* Zucchine all'olio SP: pane e banana
2	Pasta al pomodoro Polpette di pesce al forno* Macedonia di verdure SP: tisana di frutta + pane e marmellata	Risotto allo zafferano Tortino di verdura* Erbette all'olio* SP: purea di frutta e fette biscottate	Pizza margherita ½ porzione di prosciutto cotto Pomodori SP: budino	Pasta al pomodoro e zucchine Bocconcini di pollo alla salvia Carote all'olio SP: the e biscotti	Passato di verdura con pasta* Lonza di maiale al forno Purè di patate SP: pane e banana
3	Pasta al pesto Platessa al forno* Julienne di carote e pomodori SP: nettare di frutta +crackers	Passato di verdura con riso* Polpettone al forno Purè di patate SP: the e biscotti	Pasta alla ricotta Frittata verde* Carote all'olio SP: frutta di stagione	Pasta all'olio evo e grana Stracchino Zucchine all'olio SP: yogurt	Pasta integrale al pomodoro Pollo al forno Spinaci all'olio* SP: crostata
4	Pasta all'olio evo e grana Tortino vegetariano al forno* Fagiolini all'olio* SP: pane olio e origano	Passato di verdura con pasta* Arrosto di bovino Patate al forno SP: yogurt	Chicche di patate al pomodoro* Primo sale Carote prezzemolate SP: tisana di frutta+ pane e marmellata	Riso alla parmigiana Bocconcini di pollo alla salvia Piselli in umido* SP: frutta di stagione	Pasta al pesto di zucchine Platessa panata al forno* Pomodori SP: nettare di frutta e fette biscottate

\* CONTIENE INGREDIENTI SURGELATI ALL'ORIGINE.

IL MENU' DELLA GIORNATA COMPRENDE L'UTILIZZO DI SALE IODATO IN QUANTITA' MODERATA..

GIORNATA DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE:IL MENU' PROPOSTO VERRA' COMUNICATO 3 GIORNI PRIMA, CONSULTABILE NELLA PAGINA DEL PORTALE ON LINE.

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

**Dussmann**