MENU' DIETE
Asili nido estate 2023/2024 bis

Data emissione: 12.04.2024

Categoria: 2 - Menu privo di alimenti contenenti glutine

Emerg. Freddo Adulti:	*Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta biologica -* ***Gallette di riso***
Emerg. Freddo Bambini:	*Formaggini - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - //*
Emerg. Caldo:	***Riso olio e parmigiano*** *- Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione -* ***Pane S/Glut***
150 menù leggero:	*Riso all'olio - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela -* ***Pane S/Glut***

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	***Pasta S/Glut al pomodoro bio*** Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine brasate Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	***Pasta S/Glut al pesto*** ***Nasello al forno*** Pomodori Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	Riso olio e parmigiano Bruscitt di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	Risotto alla parmigiana Frittatina Erbette all'olio Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	***Pasta S/Glut pomodoro bio e zucchine*** ***Ceci brasati*** Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***
Seconda settimana	***Riso olio e parmigiano*** ***Petto di pollo bio ai ferri*** ***Carote brasate*** Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Ricotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	***Pasta S/Glut al pesto*** Frittatina Pomodori Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	Risotto con zucchine ***Piselli in umido*** Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	***Pasta S/Glut agli aromi*** ***Nasello al forno*** Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico ***Nasello al forno*** Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	***Pasta S/Glut al pesto*** ***Rustichelle di pollo bio S/Glut*** Insalata di stagione Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	***Riso olio e parmigiano*** ***Platessa all'olio*** Pomodori Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	***Pasta S/Glut al pomodoro bio*** ***Ceci brasati*** Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	Risotto con crema di piselli Formaggio (primo sale biologico) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***
Quarta settimana	***Pasta S/Glut al pomodoro bio e basilico*** Frittatina con spinaci Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	***Pasta S/Glut agli aromi*** Formaggio (crescenza biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	Risotto alla parmigiana ***Bocconcini di pollo bio gratinati S/Glut*** Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	***Pasta S/Glut alla pizzaiola*** ***Ceci brasati*** Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	Riso all'olio ***Nasello al forno*** ***Erbette all'olio*** Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***

Menù: 2 - Menu privo di alimenti contenenti glutine
In grassetto corsivo i menù variati

° Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 22.04.2024 al 10.11.2024

Emissione: Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare - Alessandra Bini **Approvazione: Direzione Aziendale - Davide Vincenzo Dell'Acqua**