



Menù Asilo Nido Comune di Cuggiono

lattanti (7/12 mesi) Primavera-Estate | Anno Scolastico 2018-2019

| | PRIMO PIATTO | SECONDO PIATTO | CONTORNO | DESSERT | PANE | MERENDA |
|---------------------|--------------|---|----------|--------------------------------------|------|--------------------------|
| 1° settimana | LUN. | Crema di cereali in brodo vegetale con tacchino frullato e verdure* | | Frutta frullata (mela, pera, banana) | Pane | Latte con biscotti |
| | MAR. | Pastina in brodo vegetale con formaggio e verdure | | Frutta frullata (mela, pera, banana) | Pane | Frullato di frutta mista |
| | MER. | Crema di mais e tapioca in brodo vegetale con pesce frullato e verdure* | | Frutta frullata (mela, pera, banana) | Pane | Yogurt bianco |
| | GIOV. | Semolino in brodo vegetale con uovo e verdure | | Frutta frullata (mela, pera, banana) | Pane | Banana |
| | VEN. | Crema di riso in brodo vegetale con platessa frullata e verdure* | | Frutta frullata (mela, pera, banana) | Pane | Yogurt bianco |
| 2° settimana | LUN. | Pastina in brodo vegetale con ricotta e verdure | | Frutta frullata (mela, pera, banana) | Pane | Yogurt bianco |
| | MAR. | Semolino in brodo vegetale con uovo e verdure | | Frutta frullata (mela, pera, banana) | Pane | Latte e biscotti |
| | MER. | Crema di cereali in brodo vegetale con pesce frullato e verdure* | | Frutta frullata (mela, pera, banana) | Pane | Frullato di frutta mista |
| | GIOV. | Pastina in brodo vegetale con carne frullata e verdure | | Frutta frullata (mela, pera, banana) | Pane | Yogurt bianco |
| | VEN. | Crema di riso in brodo vegetale con nasello frullato e verdure* | | Frutta frullata (mela, pera, banana) | Pane | Banana |
| 3° settimana | LUN. | Crema di mais e tapioca in brodo vegetale con carne frullata e verdure | | Frutta frullata (mela, pera, banana) | Pane | Yogurt bianco |
| | MAR. | Pastina in brodo vegetale con pesce frullato e verdure* | | Frutta frullata (mela, pera, banana) | Pane | Frullato di frutta mista |
| | MER. | Crema di riso in brodo vegetale con uovo e verdure | | Frutta frullata (mela, pera, banana) | Pane | Banana |
| | GIOV. | Pastina in brodo vegetale con formaggio e verdure | | Frutta frullata (mela, pera, banana) | Pane | Yogurt bianco |
| | VEN. | Semolino in brodo vegetale con platessa frullata e verdure* | | Frutta frullata (mela, pera, banana) | Pane | Latte e biscotti |
| 4° settimana | LUN. | Crema di cereali in brodo vegetale con vitello frullato e verdure | | Frutta frullata (mela, pera, banana) | Pane | Banana |
| | MAR. | Pastina in brodo vegetale con pesce frullato e verdure* | | Frutta frullata (mela, pera, banana) | Pane | Yogurt bianco |
| | MER. | Crema di riso con uovo e verdure | | Frutta frullata (mela, pera, banana) | Pane | Latte e biscotti |
| | GIOV. | Semolino in brodo vegetale con formaggio e verdure | | Frutta frullata (mela, pera, banana) | Pane | Frullato di frutta mista |
| | VEN. | Crema di mais e tapioca con platessa frullata* | | Frutta frullata (mela, pera, banana) | Pane | Yogurt bianco |

Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE

CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI

ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO

PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano,

Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti,

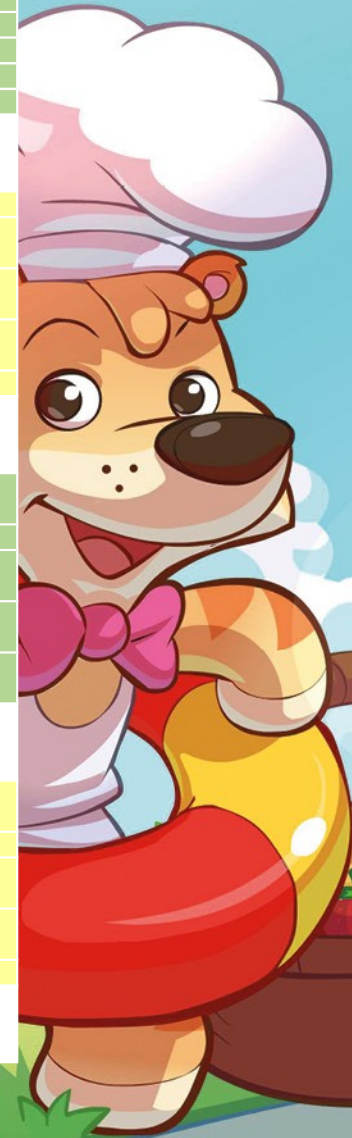
Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati. Poiché le informazioni relative

alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante

la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione

verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti

o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.





Menù Asilo Nido Comune di Cuggiono

medi/grandi (12/36mesi) Primavera-Estate | Anno Scolastico 2018-2019

| | | PRIMO PIATTO | SECONDO PIATTO | CONTORNO | DESSERT | PANE | MERENDA |
|---------------------|-------|-------------------------------|-----------------------------|---------------------------|---------|------|--------------------------------------|
| 1° settim ana | LUN. | Orzo con verdure* | Frittata | Carote cotte* | Frutta | Pane | Latte con orzo e biscotti secchi |
| | MAR. | Pasta al pesto fresco | Crescenza | Insalata di pomodori | Frutta | Pane | Gelato fior di latte* |
| | MER. | Crema di verdure con pastina* | Polpettine di ceci | Zucchine fresche al forno | Frutta | Pane | Pane e frutta |
| | GIOV. | Lasagne al forno | | Fagiolini trifolati* | Frutta | Pane | Yogurt bianco con frutta fresca |
| | VEN. | Minestrina con riso* | Platessa impanata al forno* | Patate in insalata* | Frutta | Pane | Spremuta d'arancia e biscotti secchi |

| | | | | | | | |
|---------------------|-------|----------------------------------|--------------------------|--------------|--------|------|---------------------------------|
| 2° settim ana | LUN. | Minestra di verdura con n farro* | Bocconcini di mozzarella | Pomodori | Frutta | Pane | Macedonia di frutta |
| | MAR. | Pasta agli aromi | Merluzzo gratinato* | Fagiolini* | Frutta | Pane | Latte e cereali/biscotti secchi |
| | MER. | Riso in brodo vegetale | Uova strapazzate | Purè | Frutta | Pane | Gelato fior di latte* |
| | GIOV. | Orzotto allo zafferano | Pollo al forno | Erbette* | Frutta | Pane | Yogurt bianco con cereali |
| | VEN. | Pasta e lenticchie | | Carote crude | Frutta | Pane | Pane e ricotta |

| | | | | | | | |
|---------------------|-------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------|--------|------|---------------------------------|
| 3° settim ana | LUN. | Passato di verdura con pastina* | Grana Padano | Zucchine fresche al forno | Frutta | Pane | Yogurt bianco con frutta fresca |
| | MAR. | Pasta al pesto fresco | Frittata | Carote grattugiate | Frutta | Pane | Pane olio e pomodoro |
| | MER. | Pasta al pomodoro | Nasello gratinato* | Piselli* | Frutta | Pane | Gelato fior di latte* |
| | GIOV. | Risotto alla parmigiana | Platessa al forno | Pomodori in insalata | Frutta | Pane | Frullato di frutta fresca |
| | VEN. | Minestrone di verdura con orzo* | Bocconcini di tacchino al forno | Purè | Frutta | Pane | Latte con orzo e biscotti |

| | | | | | | | |
|---------------------|-------|--|--------------------------------|------------------------|--------|------|--------------------------------------|
| 4° settim ana | LUN. | Risotto con zucchine | Filetto di merluzzo al limone* | Pomodori | Frutta | Pane | Yogurt bianco con cereali |
| | MAR. | Sformato di patate con uovo e formaggio* | | Carote Crude | Frutta | Pane | Spremuta d'arancia e biscotti secchi |
| | MER. | Passato di verdure* | Pizza margherita | | Frutta | Pane | Yogurt bianco/alla frutta |
| | GIOV. | Pasta agli aromi | Primosale | Fagiolini in insalata* | Frutta | Pane | Gelato fior di latte* |
| | VEN. | Minestrone di verdura con riso* | Coscia di pollo al forno | Erbette* | Frutta | Pane | Macedonia di frutta fresca |

Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI

ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

