



Menù Asilo Nido Comune di Cuggiono

lattanti (7/12 mesi)Autunno-Inverno | Anno Scolastico 2018-2019

		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	DESSERT	PANE	MERENDA
1° settimana	LUN.	Crema di riso in brodo vegetale con pesce frullato e verdure*			Frutta frullata (mela, pera, banana)	Pane	Latte con biscotti
	MAR.	Pastina in brodo vegetale con tacchino e verdure			Frutta frullata (mela, pera, banana)	Pane	Frullato di frutta mista
	MER.	Semolino in brodo vegetale con formaggio e verdure			Frutta frullata (mela, pera, banana)	Pane	Yogurt bianco
	GIOV.	Crema di cereali in brodo vegetale con uovo e verdure			Frutta frullata (mela, pera, banana)	Pane	Banana
	VEN.	Crema di mais e tapioca in brodo vegetale con nasello frullata e verdure*			Frutta frullata (mela, pera, banana)	Pane	Yogurt bianco
2° settimana	LUN.	Pastina in brodo vegetale con uovo e verdure			Frutta frullata (mela, pera, banana)	Pane	Yogurt bianco
	MAR.	Crema di riso in brodo vegetale con pollo frullato 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.	Semolino in brodo vegetale con formaggio e verdure			Frutta frullata (mela, pera, banana)	Pane	Yogurt bianco
	VEN.	Pastina in brodo vegetale con platessa frullata e verdure*			Frutta frullata (mela, pera, banana)	Pane	Banana
3° settimana	LUN.	Crema di mais e tapioca in brodo vegetale con pollo frullato e verdure			Frutta frullata (mela, pera, banana)	Pane	Yogurt bianco
	MAR.	Pastina in brodo vegetale con uovo e verdure			Frutta frullata (mela, pera, banana)	Pane	Frullato di frutta mista
	MER.	Crema di cereali in brodo vegetale con pesce frullato e verdure*			Frutta frullata (mela, pera, banana)	Pane	Banana
	GIOV.	Crema di riso in brodo vegetale con nasello frullato e verdure*			Frutta frullata (mela, pera, banana)	Pane	Yogurt bianco
	VEN.	Semolino in brodo vegetale con formaggio e verdure			Frutta frullata (mela, pera, banana)	Pane	Latte e biscotti
4° settimana	LUN.	Pastina in brodo vegetale con pesce frullato e verdure*			Frutta frullata (mela, pera, banana)	Pane	Banana
	MAR.	Semolino in brodo vegetale con tacchino frullato e verdure			Frutta frullata (mela, pera, banana)	Pane	Yogurt bianco
	MER.	Crema di mais e tapioca in brodo vegetale con platessa frullata e verdure*			Frutta frullata (mela, pera, banana)	Pane	Latte e biscotti
	GIOV.	Crema di riso in brodo vegetale con formaggio e verdure			Frutta frullata (mela, pera, banana)	Pane	Frullato di frutta mista
	VEN.	Pastina in brodo vegetale con uovo e verdure			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 PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Cefalope, 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) Autunno-inverno | Anno Scolastico 2018-2019

		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	DESSERT	PANE	MERENDA
1° settim ana	LUN.	Risotto alla parmigiana	Frittata	Spinaci*	Frutta di stagione	Pane	Yogurt bianco con frutta fresca
	MAR.	Minestrone con orzo*	Bocconcini di pollo al forno	Patate*	Frutta di stagione	Pane	Latte con orzo e biscotti secchi
	MER.	Pasta al pomodoro	Formaggio	Zucchine fresche al forno	Frutta di stagione	Pane	Pane e marmellata
	GIOV.	Crema di carote con crostini*	Crocchette di legumi		Frutta di stagione	Pane	Frullato di frutta fresca
	VEN.	Pasta agli aromi	Platessa al limone*	Fagiolini all'olio*	Frutta di stagione	Pane	Spremuta di arancia e biscotti secchi

2° settim ana	LUN.	Minestrone con pasta*	Ricotta al forno	Carote grattugiate	Frutta di stagione	Pane	Pane e frutta
	MAR.	Pasta e lenticchie		Spinaci all'olio*	Frutta di stagione	Pane	Yogurt bianco con cereali
	MER.	Pastina in brodo vegetale	Uova strapazzate	Patate*	Frutta di stagione	Pane	Spremuta di arancia e biscotti secchi
	GIOV.	Polenta	Carne trita	Verdure miste cotte*	Frutta di stagione	Pane	Frullato di frutta fresca
	VEN.	Pasta agli aromi	Polpettine di pesce*	Finocchi all'olio*	Frutta di stagione	Pane	Latte con orzo e biscotti/cereali

3° settim ana	LUN.	Riso e piselli*		Carote grattugiate	Frutta di stagione	Pane	Yogurt bianco con frutta fresca
	MAR.	Pasta al ragù di verdure*	Cotoletta di tacchino	Piselli*	Frutta di stagione	Pane	Frullato di frutta fresca
	MER.	Passato di verdura*	Pizza margherita		Frutta di stagione	Pane	Latte con orzo e biscotti secchi
	GIOV.	Minestrina con orzo*	Tortino di uova e formaggio*	Finocchi cotti*	Frutta di stagione	Pane	Macedonia di frutta fresca
	VEN.	Passato di legumi con crostini	Platessa impanata al forno*	Zucchine fresche al forno	Frutta di stagione	Pane	Pane e ricotta

4° settim ana	LUN.	Pastina in brodo vegetale	Formaggio	Cavolfiori*	Frutta di stagione	Pane	Pane e frutta
	MAR.	Lasagne*		Carote al forno*	Frutta di stagione	Pane	Latte con orzo e biscotti secchi
	MER.	Pasta agli aromi	Frittata	Fagiolini all'olio*	Frutta di stagione	Pane	Yogurt bianco con cereali
	GIOV.	Polenta	Lenticchie in umido	Finocchi gratinati*	Frutta di stagione	Pane	Spremuta d'arancia e biscotti secchi
	VEN.	Passato di verdure con pasta*	Polpettine di pesce*	Patate*	Frutta di stagione	Pane	Frullato 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.

