



# Menù Asilo Nido Comune di Cuggiono

medi/grandi (12/36mesi) Autunno-Inverno | Anno Scolastico 2020-2021

		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	DESSERT	PANE	MERENDA
1° settim ana	LUN.	Risotto al pomodoro	Frittata	Spinaci*	Frutta di stagione	Pane	Yogurt alla frutta
	MAR.	Pasta al pesto	Tortino di legumi		Frutta di stagione	Pane	Latte con orzo e biscotti secchi
	MER.	Passato di verdure con riso*	Bocconcini di pollo al forno	Carote saltate*	Frutta di stagione	Pane	Frullato di frutta fresca
	GIOV.	Fagiolini*	Lasagne al ragù*		Frutta di stagione	Pane	Yogurt alla frutta
	VEN.	Pasta al pomodoro	Nasello gratinato al forno*	Zucchine al vapore*	Frutta di stagione	Pane	Spremuta di arancia e biscotti secchi

2° settim ana	LUN.	Pasta al pomodoro	Uova strapazzate	Patate al forno*	Frutta di stagione	Pane	Pane e frutta
	MAR.	Minestrone di verdura* con orzo	Ricotta al forno	Piselli*	Frutta di stagione	Pane	Yogurt alla frutta
	MER.	Minestra vegetale*	Tortino di patate e formaggio*	Finocchi all'olio*	Frutta di stagione	Pane	Frullato di frutta fresca
	GIOV.	Pasta agli aromi	Merluzzo gratinato al forno*	Carote al vapore*	Frutta di stagione	Pane	Spremuta di arancia e biscotti secchi
	VEN.	Polenta	Bruscitt	Verdure miste cotte*	Frutta di stagione	Pane	Latte con orzo e biscotti/cereali

3° settim ana	LUN.	Pasta al ragù di verdure*	Coscia di pollo al forno	Fagiolini*	Frutta di stagione	Pane	Frullato di frutta fresca
	MAR.	Minestrina con pastina*	Frittata	Finocchi all'olio*	Frutta di stagione	Pane	Yogurt alla frutta
	MER.	Riso e piselli*	½ porz. di formaggio	Zucchine al vapore*	Frutta di stagione	Pane	Latte con orzo e biscotti secchi
	GIOV.	Pasta agli aromi	Platessa panata*	Patate al forno*	Frutta di stagione	Pane	Macedonia di frutta fresca
	VEN.	Minestra di legumi e farro*	Grana	Carote al vapore*	Frutta di stagione	Pane	Yogurt alla frutta

4° settim ana	LUN.	Minestra vegetale*	Pizza margherita		Frutta di stagione	Pane	Pane e frutta
	MAR.	Pasta e lenticchie		Spinaci*	Frutta di stagione	Pane	Spremuta d'arancia e biscotti secchi
	MER.	Passato di verdure con pasta*	Polpettine di pesce*	Piselli*	Frutta di stagione	Pane	Yogurt alla frutta
	GIOV.	Pasta al basilica fresco	Bocconcini di pollo al forno	Carote al forno*	Frutta di stagione	Pane	Latte con orzo e biscotti secchi
	VEN.	Risotto alla zucca	Frittata	Patate al forno*	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.





# Menù Asilo Nido Comune di Cuggiono

## *lattanti (7/12 mesi)Autunno-Inverno | Anno Scolastico 2020-2021*

		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	DESSERT	PANE	MERENDA
<b>1° settimana</b>	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 frullato e verdure*			Frutta frullata (mela, pera, banana)	Pane	Yogurt bianco
<b>2° settimana</b>	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
<b>3° settimana</b>	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
<b>4° settimana</b>	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, 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.