



Menù Asilo Nido Comune di Cuggiono

medi/grandi (12/36mesi) Primavera/Estate | Anno Scolastico 2020-2021

		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	DESSERT	PANE	MERENDA
1° settimana	LUN.	Pasta al pesto fresco	Frittata	Pomodori	Frutta di stagione	Pane	Pane e ricotta
	MAR.	Crema di zucchine con riso*	Nasello impanato*	Patate al forno*	Frutta di stagione	Pane	Spremuta di arancia e biscotti secchi
	MER.	Pasta alle verdure*	Bocconcini di pollo	Fagiolini trifolati*	Frutta di stagione	Pane	Latte con orzo e biscotti secchi
	GIOV.	Lasagne al forno*		Zucchine al forno*	Frutta di stagione	Pane	Frullato di frutta fresca
	VEN.	Pasta al ragù di lenticchie	½ porzione di asiago	Carote al vapore*	Frutta di stagione	Pane	Yogurt alla frutta
2° settimana	LUN.	Passato di verdura*	Pizza margherita		Frutta di stagione	Pane integrale	Spremuta di arancia e biscotti secchi
	MAR.	Pasta e ceci	½ porzione di grana	Carote al vapore*	Frutta di stagione	Pane	Yogurt alla frutta
	MER.	Pasta agli aromi	Uova strapazzate	Fagiolini*	Frutta di stagione	Pane	Latte con orzo e biscotti secchi
	GIOV.	Minestra di verdure con orzo*	Merluzzo gratinato al forno*	Patate al forno*	Frutta di stagione	Pane	Pane e frutta fresca
	VEN.	Pasta al pomodoro	Bocconcini di pollo dorati	Piselli*	Frutta di stagione	Pane	Gelato
3° settimana	LUN.	Pastina in brodo vegetale	Cosce di pollo al forno	Zucchine al forno*	Frutta di stagione	Pane	Pane e ricotta
	MAR.	Risotto alla parmigiana	Frittata al formaggio	Carote al vapore*	Frutta di stagione	Pane	Spremuta di arancia e biscotti secchi
	MER.	Pasta al pomodoro	Nasello gratinato al forno*	Piselli*	Frutta di stagione	Pane integrale	Latte con orzo e biscotti secchi
	GIOV.	Lasagne al pesto	½ porzione di asiago	Pomodori	Frutta di stagione	Pane	Frullato di frutta fresca
	VEN.	Minestra di verdure con pasta*	Bocconcini di vitello in umido	Patate al forno*	Frutta di stagione	Pane	Yogurt alla frutta
4° settimana	LUN.	Risotto allo zafferano	Provolone	Pomodori	Frutta di stagione	Pane	Spremuta di arancia e biscotti secchi
	MAR.	Minestra di verdure con riso*	Sformatino con patate e formaggio	Fagiolini trifolati*	Frutta di stagione	Pane	Yogurt alla frutta
	MER.	Passato di verdura*	Pizza margherita		Frutta di stagione	Pane	Latte con orzo e biscotti secchi
	GIOV.	Pasta alle erbe aromatiche	Arrosto di vitello	Erbette all'olio*	Frutta di stagione	Pane	Pane e frutta fresca
	VEN.	Minestrone di verdure e cannellini con pasta*	Nasello al forno*	Carote al vapore*	Frutta di stagione	Pane integrale	Gelato

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