

MENÙ ASILO NIDO 12-36 MESI Comune di Sondrio

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
PASTA 1 ¹⁰ OLIO E PARMIGIANO 1-7 UOVO STRAPAZZATO 3 VERDURE CRUDE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: YOGURT 7	PASTA AL PESTO 1-5-7-8 CRESCENZA 7 CON VERDURE CRUDE FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: YOGURT 7	PASTA 1 AL RAGÙ DI PISELLI ASIAGO 7 CON VERDURE CRUDE FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: TÈ CON LATTE 7 E BISCOTTI 1-3-6-7-8	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO 1-7 FRITTATA CON FORMAGGIO 7-3 VERDURE CRUDE FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: YOGURT 7
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
MANZO MACINATO E POLENTA ¹⁰ ALTERNATO A PIZZOCCHERI 1 6 7 8 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: PANE ¹ POMODORI E OLIO EVO	PASTA 1 10 E LENTICCHIE ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁸ O PASTA 1 E FAGIOLI 1-5-6-8 PATATE E CAROTE FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: FRULLATO DI FRUTTA	PASSATO DI VERDURA PIZZA MARGHERITA ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ VERDURA CRUDA FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: FETTE BISCOTTATE 1 E MARMELLATA	GNOCCHI ¹⁻³⁻⁵⁻⁸ DI SEMOLINO AI FORMAGGI 7 o GNOCCHI 1-3-5-8 AL RAGÙ DI VITELLONE VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: FRULLATO DI FRUTTA
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
PASTA 1 ¹⁰ POMODORO E BASILICO FILETTO DI HALIBUT* ⁴ AL FORNO VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE ¹ MERENDA: TORTA 1-3-5-7-8	ORZOTTO ^{1 10} CON VERDURE MISTE CONIGLIO AL FORNO CON PATATE FRUTTA FRESCA PANE ¹ MERENDA: TORTA 1-3-5-7-8	RISOTTO ALLO ZAFFERANO PLATESSA* ⁴ AL FORNO VERDURE COTTA O CRUDA FRUTTA FRESCA PANE ¹ MERENDA: TORTA 1-3-5-7-8	RISOTTO AL PARMIGIANO 7 POLPETTE DI CECI ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁸ AL POMODORO CON VERDURE FRUTTA FRESCA PANE ¹ MERENDA: TORTA 1-3-5-7-8
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
MINESTRA DI VERDURA CON ORZO 1 POLPETTE DI LEGUMI 1-5-6-8 AL POMODORO CON VERDURE FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: FOCACCIA 1 DOLCE	PASTA 1 AL POMODORO NASELLO* 4 AL FORNO VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: RICOTTA 7 E GRISSINI 1	MINISTRINA 1 DI VERDURA BOCCONCINI DI POLLO DORATI 1 PATATE AL FORNO FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: FOCACCIA 1 ROSMARINO	MINESTRA DI VERDURA CON MIGLIO 1 SCALOPPINA DI POLLO 1 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: RICOTTA 7 E GRISSINI 1
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
RISOTTO AL POMODORO PLATESSA* 1-4 GRATINATA VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: BANANA	MINESTRA DI VERDURA CON FARRO ¹ TACCHINO AL FORNO E VERDURE FRUTTA FRESCA PANE ¹ MERENDA: BANANA	PASTA IN BIANCO 1 MERLUZZO* GRATINATO 4-1 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: BANANA	PASTA 1 AL POMODORO E BASILICO POLPETTINE DI NASELLO* 1 3-4-7 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: BANANA

VERDURE MISTE: offrire possibilmente due verdure a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE – condire solo con olio extra vergine di oliva.
 N.B. Le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure, quindi devono essere somministrate solo quando specificate nel menù, prevedendo sempre anche un contorno di verdure.
FRUTTA: assicurando almeno tre differenti prodotti alla settimana, meglio se distribuita a metà mattina e di tanto in tanto alternarla con MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
ACQUA: di rete. **PESCE:** origine FAO 37 o 27, deve essere assicurata una adeguata deliscatura – prodotto surgelato all'origine.
 Si utilizzano solo: **PREPARATO PER BRODO VEGETALE senza glutammato, parmigiano DOP. SALE IODATO, PANE a ridotto contenuto di sale e OLIO extravergine di oliva** sia per condimenti a crudo che per la cottura.
 Le pietanze preparate seguono le grammature previste dalle linee guida ATS.
 I prodotti utilizzati per la preparazione rispettano le caratteristiche merceologiche del capitolato e dell'offerta tecnica presentata.
 Nella stagione estiva verrà proposto a merenda il gelato fior di latte 2 volte al mese.

PRODOTTI BIOLOGICI 100%: frutta, ortaggi, uova, pasta, riso, pelati, passata e polpa di pomodoro, legumi, latte, yogurt. PRODOTTI BIOLOGICI in parte: carni.
PRODOTTI km ZERO: formaggi (30 % biologico o DOP, IGP, pizzoccheri).

I numeri a pedice indicano la presenza e il tipo di allergene riferito alla tabella ministeriale degli allergeni.LEGENDA TABELLA MINISTERIALE ALLERGENI:

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.