



Cucina: C.S CARPINETI - MENU' NIDO-INFANZIA COMUNE DI CARPINETI

CIRFOOD

Menù Autunno Inverno data di inizio 02-09-2024 (2° settimana)

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima settimana				
<p>Risotto alla milanese Crocchette di verdura e legumi Insalata Pane - Frutta Merenda: Biscotti e Latte con cacao</p> <p>Variante stagionale: Carote crude a filetto</p>	<p>Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pollo* al forno Braccoli all'olio Pane - Frutta Merenda: Frutta e Cracker</p> <p>Variante stagionale: Macedonia di verdura</p>	<p>Pasta al ragù Formaggio Caciotta (1/2 razione) Carote crude Pane - Frutta Merenda: Pane e marmellata</p> <p>Variante stagionale: Formaggio Asiago (1/2 razione) Insalata mista</p>	<p>Crema di piselli* con riso Lombo di suino agli aromi Patate al forno Galette - frutta Merenda: Yogurt alla frutta</p> <p>*** GIORNATA GLUTEN FREE ***</p> <p>Variante stagionale: Crema di piselli* con riso Arrosto di suino alle verdure</p>	<p>Gnocchi di patate al pomodoro Hamburger di pesce* al forno Fagiolini lessati* Pane - Frutta Merenda: Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Fagiolini prezzemolati</p>
Seconda settimana				
<p>Pasta con spinaci* Sformato di verdure Carote a julienne Pane - Frutta Merenda: Latte cacao e biscotti</p> <p>Variante stagionale: Pasta pomodoro e ricotta Frittata con cipolle</p>	<p>Minestra di ceci con pasta Bocconcini di tacchino* agli agrumi Fagiolini all'olio Pane - Frutta Merenda: Focaccia all'olio</p> <p>Variante stagionale: Crema di carote e legumi con pasta Bocconcini di tacchino* hmo e limone Contorno crudo (pomodori in stagione)</p>	<p>Insalata mista Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 razione) Pane Merenda: Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale:</p>	<p>Risotto con la zucca Crocchette vegetariane (con legumi) Contorno crudo Pane - Frutta Merenda: Yogurt</p> <p>Variante stagionale: Risotto alla parmigiana</p>	<p>Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pesce* al forno Purea di patate Pane - Frutta Merenda: Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Pasta fredda con verdure (da Maggio) Insalata mista</p>
Terza settimana				
<p>Pasta pomodoro e ricotta Formaggio Caciotta Carote crude Pane - Frutta Merenda: Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Pasta al ragù vegetale (con legumi) Parmigiano reggiano</p>	<p>Passato di verdura e legumi con orzo Scaloppina di pollo* alla salvia Spinaci* alla parmigiana Pane - Frutta Merenda: Succo e cracker</p> <p>Variante stagionale: Scaloppina di pollo alla pizzaiola Patate al forno</p>	<p>Antipasto: verdure crude di stagione Raviolini di patate* in salsa emiliana Dolce Pane - Frutta Merenda: Yogurt</p> <p>Variante stagionale: Raviolini di ricotta e spinaci* al pomodoro e basilico Dolce: gelato</p>	<p>Crema di legumi e verdura con pasta Crocchette di verdure e legumi Verdura cruda di stagione Pane - Frutta Merenda: Pane ricotta e cacao</p> <p>Variante stagionale: Crema di zucchine con riso</p>	<p>Pasta olio e parmigiano Filetto di pesce in crosta di mais Macedonia di verdura* Pane - Frutta Merenda: Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico Spinaci al limone</p>
Quarta settimana				
<p>Pasta pomodoro e piselli Erbozzone Insalata mista Pane - Frutta Merenda: Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Pasta in salsa rosa</p>	<p>Minestra di legumi e verdura con riso Bocconcini di pollo alle verdure Patate al forno Pane - Frutta Merenda: Torta</p> <p>Variante stagionale: Bocconcini di pollo agli aromi Patate e fagiolini lessati</p>	<p>Pasta alla zucca Tortino di verdura Fagiolini lessati Pane - Frutta Merenda: Yogurt alla frutta</p> <p>Variante stagionale: Pasta olio e parmigiano Insalata mista con uova sode</p>	<p>Lasagne Antipasto di verdura Pane - Frutta Merenda: Latte cacao e biscotti</p> <p>Variante stagionale: Pasta al forno pasticciata</p>	<p>Pastina in brodo vegetale Bocconcini* di pesce Contorno Crudo Pane - Frutta Merenda: Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Contorno Crudo (pomodori in stagione)</p>
Quinta settimana				
<p>Pasta alla amatriciana Crocchette di legumi e verdura Carote all'olio Pane - Frutta Merenda: Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Pasta prosciutto e piselli Frittata al forno con verdure Contorno crudo</p>	<p>Insalata mista Pizza Margherita Dolce Pane - Frutta Merenda: Yogurt alla frutta</p> <p>Variante stagionale: Dolce: gelato</p>	<p>Crema di ceci con pasta Polpettine di vitellone con pomodoro Purea di patate Pane - Frutta Merenda: Focaccia</p> <p>Variante stagionale: Crema di fagioli cannellini con orzo Hamburger di vitellone Patate arrosto</p>	<p>Risotto barbabietola e stracchino Frittata al forno Insalata mista Pane - Frutta Merenda: Latte cacao e biscotti</p> <p>Variante stagionale: Risotto agli spinaci Sformato di mozzarella e verdura</p>	<p>Vellutata di verdure con pasta Cotoletta di pesce* Spinaci* al limone Pane - Frutta Merenda: Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Zucchine infolate</p>

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e der., crostacei, uova e der., pesce, arachidi, soia, latte e der., incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con 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. Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platassa/Limanda, Fettucine di Tonno

****** NOTA BENE: PER IL MESE DI LUGLIO LE MERENDE POMERIDIANE POTREBBERO SUBIRE ALCUNE MODIFICHE ******

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

A.S. 2024-2025