

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

Menù Autunno Inverno data inizio 19-10-2026



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima settimana				
Pasta al ragù vegetale Formaggio Caciotta Insalata mista Pane - Frutta Merenda: Pane all'olio Variante stagionale: Pasta rossa alle melanzane Formaggio Mozzarella	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pollo* al forno Broccoli all'olio Pane - Frutta Merenda: Frutta e Cracker Variante stagionale: Macedonia di verdura e legumi	Gnocchi di semolino Lenticchie stufate Carote all'olio Pane - Frutta Merenda: Pane e cioccolatina	Crema di piselli con riso Lombo di suino alle mele Patate al forno Gallette - Frutta Merenda: Yogurt  *GIORNATA GLUTEN FREE* Variante stagionale: Lombo di suino alle verdure	Pasta all'olio extravergine Hamburger di pesce* al forno Fagiolini lessati* Pane - Frutta Merenda: Frutta di stagione Variante stagionale: Fagiolini prezzemolati
Seconda settimana				
Pasta al pomodoro Sformato di verdure Carote a julienne Pane - Frutta Merenda: Latte e biscotti Variante stagionale: Pasta pomodoro e ricotta Frittata con cipolle	Insalata mista PU: Pizza Margherita Pane Frutta Merenda: Frutta	Risotto con la zucca Crocchette di legumi Contorno crudo Pane - Frutta Merenda: Yogurt Variante stagionale: Risotto alla parmigiana	Minestra di legumi con pasta Bocconcini di tacchino* agli agrumi Fagiolini all'olio Pane - Frutta Merenda: Frutta Variante stagionale: Crema di carote e legumi con pasta Bocconcini di tacchino* timo e limone Contorno crudo (pomodori in stagione)	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pesce* al forno Purea di patate Pane - Frutta Merenda: Focaccia Variante stagionale: Pasta fredda alla caprese (da Maggio) Insalata mista
Terza settimana				
Pasta al ragù Formaggio Caciotta ½ razione Cappuccino/Verza Pane - Frutta Merenda: Frutta di stagione Variante stagionale: Pomodori	Antipasto: verdure crude PU: Raviolini di patate* in salsa emiliana Pane - Frutta Merenda: Spremuta di arancia e cracker Variante stagionale: PU: Raviolini di ricotta e spinaci* al pomodoro e basilico Merenda: Karkadè e cracker	Passato di verdure e legumi con orzo Bocconcini di pollo alla salvia Spinaci alla parmigiana Pane - Frutta Merenda: Yogurt Variante stagionale: Bocconcini di pollo alla pizzaiola Patate al forno	Gnocchi di patate al pomodoro Filetto di pesce in crosta di mais Verdura cruda di stagione Pane - Frutta Merenda: Frutta Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico Spinaci al limone	Pastina in brodo vegetale Crocchette di verdura e legumi Macedonia di verdura Pane - Frutta Merenda: Focaccia Variante stagionale: Crema di zucchini con riso Verdura cruda di stagione
Quarta settimana				
Risotto alla milanese Torta salata emiliana* Fagiolini all'olio Pane - Frutta Merenda: Frutta di stagione Variante stagionale: Insalata mista	Pasta al pomodoro Sformato di verdure e legumi Carote crude Pane - Frutta Merenda: Torta	Minestra di legumi e verdura con pasta Bocconcini di pollo alla pizzaiola Patate al forno Pane - Frutta Merenda: Frutta Variante stagionale: Bocconcini di pollo agli aromi Fagiolini all'olio	Lasagne Antipasto di verdura Pane - Frutta Merenda: Tè deteinato e cracker	Crema di verdure e legumi con riso Filetto di pesce gratinato Contorno Crudo Pane - Frutta Merenda: Yogurt
Quinta settimana				
Pasta pomodoro e ricotta Frittata con verdure Insalata Pane - Frutta Merenda: Frutta di stagione Variante stagionale: Pasta prosciutto e piselli	Risotto barbabietola e stracchino Tortino di verdure e legumi Insalata mista Pane - Frutta Merenda: Yogurt Variante stagionale: Riso con verdure	Pastina in brodo vegetale Polpette di carne al pomodoro Purea di patate Pane - Frutta Merenda: Latte e biscotti Variante stagionale: Hamburger di vitellone Patate al forno Merenda: Frutta	Insalata mista PU: Pizza Margherita Pane - Frutta Merenda: Frutta Variante stagionale: Merenda: Gelato	Passato di verdure con pasta Bastoncini di pesce Spinaci* al limone Pane - Frutta Merenda: Focaccia Variante stagionale: Zucchini trifolati

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD

A.S. 2026-2027