

MENU INVERNALE - Scuole NIDO/INFANZIA- DIETA STANDARD

Settimana	LUNEDI		MARTEDI		MERCOLEDI		GIOVEDI		VENERDI	
		ALLERGENI CONTENUTI		ALLERGENI CONTENUTI		ALLERGENI CONTENUTI		ALLERGENI CONTENUTI		ALLERGENI CONTENUTI
	MINESTRINA IN BRODO VEGETALE CON PASTINA	*1,7,9*	*RISOTTO ALLA ZUCCA E CAROTE*	*7,9*	*PASTA AL PESTO DI CAVOLO NERO*	*1,7*	*PASTA AL RAGU' VEGETALE INVERNALE*	*1,7,9*	*PASSATO DI VERDURA CON PASTINA*	*1,7,9*
PRIMA SETTIMANA	*BOCCONCINI DI ARISTA PANATI*	*1,6,10,*	*COTOLETTA DI LEGUMI*	*1,6,10,7,3*	*BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI ALLE ERBE*	*1,6,10*	*POLPETTINE DI MERLUZZO AL FORNO*	*4,3,7,1,6,10*	*PETTO DI POLLO AL FORNO*	*NESSUNO*
09.11.2026	*BIETE ERBETTE SALTATE*	*NESSUNO*	*FINOCCHI GRATINATI*	*7*	*FAGIOLINI ALL'AGRO*	*NESSUNO*	*CAROTE AL TEGAME*	*NESSUNO*	*CAVOLO VERZA STUFATO*	*NESSUNO*
13.11.2026	*FRUTTA FRESCA*	*NESSUNO*	*FRUTTA FRESCA*	*NESSUNO*	*FRUTTA FRESCA*	*NESSUNO*	*FRUTTA FRESCA*	*NESSUNO*	*FRUTTA FRESCA*	*NESSUNO*
	PANE	*1,6,10*	*PANE*	*1,6,10*	*PANE*	*1,6,10*	*PANE*	*1,6,10*	*PANE*	*1,6,10*
	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO	*1,7*	*PASSATO DI LEGUMI E VERDURE SENZA PASTA*	*1,8,10,11,9*	*POLENTA CON*	*NESSUNO*	*VELLUTATA DI ZUCCA E/O CAROTE CON FARRO*	*1,7,9*	*RISO AL POMODORO*	*7,9*
SECONDA SETTIMANA	*BOCCONCINI DI MERLUZZO IMPANANTI*	*4,1,6,10*	*FRITTATA AL PARMIGIANO*	*1,7*	*SPEZZATINO DI VITELLONE CON PISELLI*	*9*	*HAMBUGHER DI TACCHINO*	*1,6,10,3*	*STRACCHINO*	*7*
16.11.2026	*FINOCCHI GRATINATI*	*7*	*CAVOLFIORE ALL'OLIO*	*NESSUNO*	*CONTORNO COMPRESO NEL SECONDO PIATTO*		*BROCCOLI ALL'OLIO*	*NESSUNO*	*CAROTE STUFATE*	*NESSUNO*
20.11.2026	*FRUTTA FRESCA*	*NESSUNO*	*FRUTTA FRESCA*	*NESSUNO*	*FRUTTA FRESCA*	*NESSUNO*	*FRUTTA FRESCA*	*NESSUNO*	*FRUTTA FRESCA*	*NESSUNO*
	PANE	*1,6,10*	*PANE*	*1,6,10*	*PANE*	*1,6,10*	*PANE*	*1,6,10*	*PANE*	*1,6,10*
							MENU' SPECIALE "I COLORI DEL BENESSERE"			
	PASTA AI BROCCOLI	*1,7*	*PASTA AL POMODORO*	*1,7,9*	*MINESTRINA IN BRODO VEGETALE CON PASTINA*	*1,7,9*	*RISOTTO ALLO ZAFFERANO*	*7,9*	*VELLUTATA DI ZUCCA E/O CAROTE CON PASTINA*	*1,7,9*
TERZA SETTIMANA	*PETTO DI POLLO IMPANATO*	*1,6,10,3*	*RICOTTA*	*7*	*PIZZA MARGHERITA*	*1,6,10,7,8*	*ARISTA ALLE MELE*	*9*	*HAMBURGER DI PLATESSA O MERLUZZO*	*4,3,7,1,6,10*
23.11.2026	*VERZA STUFATA*	*NESSUNO*	*PATATE AL FORNO*	*NESSUNO*	*CAROTE AGLI AROMI*	*NESSUNO*	*INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO E CAROTE*	*NESSUNO*	*SPINACI SALTATI*	*NESSUNO*
27.11.2026	*FRUTTA FRESCA*	*NESSUNO*	*FRUTTA FRESCA*	*NESSUNO*	*FRUTTA FRESCA*	*NESSUNO*	*MELA COTTA AL FORNO*	*NESSUNO*	*FRUTTA FRESCA*	*NESSUNO*
	PANE	*1,6,10*	*PANE*	*1,6,10*	*PANE*	*1,6,10*	*PANE INTEGRALE*	*1,6,10*	*PANE*	*1,6,10*
	RISO AI PORRI	*7,9*	*PASSATO DI VERDURA CON ORZO PERLATO*	*1,7,9*	*PASTA AL RAGU' VEGETALE INVERNALE*	*1,7*	*PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO*	*1,7*	*MINESTRINA IN BRODO VEGETALE CON PASTINA*	*1,7,9*
QUARTA SETTIMANA	*FRITTATA AL PARMGIANO*	*4,7*	*ARROSTO DI TACCHINO*	*9*	*BOCCONCINI DI MERLUZZO IMPANANTI*	*4,1,6,10*	*HAMBURGHER DI LEGUMI*	*1,6,10,7,3*	*SFORMATO DI FAGIOLINI E RICOTTA*	*1,6,10,7,3*
30.11.2026	*CAVOLI STUFATI*	*NESSUNO*	*CAROTE STUFATE*	*NESSUNO*	*SPINACI SALTATI*	*NESSUNO*	*BROCCOLI ALL'OLIO*	*NESSUNO*	*BIETE ALL'OLIO*	*NESSUNO*
04.12.2026	*FRUTTA FRESCA*	*NESSUNO*	*FRUTTA FRESCA*	*NESSUNO*	*FRUTTA FRESCA*	*NESSUNO*	*FRUTTA FRESCA*	*NESSUNO*	*FRUTTA FRESCA*	*NESSUNO*
	PANE	*1,6,10*	*PANE*	*1,6,10*	*PANE*	*1,6,10*	*PANE*	*1,6,10*	*PANE*	*1,6,10*
					PASTA AL POMODORO	*1,7*	*MINESTRINA IN BRODO VEGETALE CON RISO*	*7,9*	*PASTA AL RAGU' VEGETALE INVERNALE*	*1,7,9*
QUINTA SETTIMANA	***PONTE FESTIVO***		***FESTIVITA'***		*FRITTATA AL PARMIGIANO*	*1,7*	*PIZZA MARGHERITA*	*1,6,10,7,8*	*BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI ALLE ERBE*	*1,6,10*
07.12.2026					*FINOCCHI GRATINATI*	*7*	*CAROTE LESSATE*	*NESSUNO*	*BROCCOLI ALL'OLIO*	*NESSUNO*
11.12.2026					*FRUTTA FRESCA*	*NESSUNO*	*FRUTTA FRESCA*	*NESSUNO*	*FRUTTA FRESCA*	*NESSUNO*
					PANE	*1,6,10*	*PANE*	*1,6,10*	*PANE*	*1,6,10*

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato nel menù di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni A) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero B) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate:

1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soia e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/ltkg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

PERTANTO IN CASO DI NECESSITA' DIETOTERAPEUTICHE E' NECESSARIO FORNIRE APPOSITA DOCUMENTAZIONE AI NS. UFFICI TERRITORIALI.

MODIFICHE DELLA TABELLA GIORNALIERA POTREBBERO ESSERE EFFETTUATE IN BASE ALLE EFFETTIVA DISPONIBILITA' DEI PRODOTTI A FILIERA.