

MENU ESTIVO - Scuole NIDI/INFANZIA

Settimana	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	PASTA AL POMODORO E BASILICO	RISO CON RICOTTA E PARMIGIANO	PASTA AL PESTO DELICATO	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO	MINISTRA VEGETALE CON ORZO PERLATO
DA 05/05 A 09/05/25	FRITTATA DI ZUCCHINE AL FORNO	POLPETTINE DI CHIANINA	PETTO DI POLLO AGLI AROMI	FILETTO DI MERLUZZO AL POMODORO	MOZZARELLA
	POMODORI	CAROTE PREZZEMOLATE	FAGIOLINI ALL'OLIO	PATATE LESSATE	ZUCCHINE E CAROTE AL TEGAME
	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
	PASTA AL PESTO DELICATO	PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE	RISO CON CREMA DI ZUCCHINE	CREMA DI CAROTE CON CROSTINI	RISO AL POMODORO S/G
DA 12/05 A 16/05/25	FILETTO DI MERLUZZO AL POMODORO	CROCCHETTE DI VERDURE	ARROSTO DI LONZA ALLE MELE	HAMBURGER DI TACCHINO CON AROMI	TORTINO DI PATATE, RICOTTA E FAGIOLINI S/G
	PATATE LESSATE	POMODORI	INSALATA VERDE	SPINACI ALL'OLIO	INSALATA DI CAROTE S/G
	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	POLPA DI FRUTTA S/G
	PANE	PANE	PANE	PANE	GALLETTE DI RISO S/G
	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO	PASTA AL PESTO DELICATO	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE CON PASTINA	RISO AL POMODORO E BASILICO	PASTA ALLE ZUCCHINE
DA 19/05 A 23/05/25	PETTO DI POLLO IMPANATO	ROTOLO DI FRITTATA AL FORNO	PIZZA MARGHERITA	CROCCHETTE DI VERDURE	FILETTO DI MERLUZZO* GRATINATO AGLI AROMI
	INSALATA VERDE	POMODORI	CAROTE JULIENNE	INSALATA VERDE	BIETE RIPASSATE
	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
	RISO AL POMODORO	PASSATO DI VERDURE CON PASTINA	ORZOTTO ESTIVO	PASTA AL RAGU' VEGETALE	PASTA POMODORO E BASILICO
26/05 A 30/05/25	PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA'	ARROSTO DI TACCHINO	FILETTO DI MERLUZZO* GRATINATO ALLE ERBE	POLPETTE DI CHIANINA	CECINA CON VERDURE
	ZUCCHINE TRIFOLATE	CAROTE JULIENNE	POMODORI	CAROTE LESSATE	INSALATA VERDE
	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
	VELLUTATA DI ZUCCHINE CON PASTA	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO	PASTA AL POMODORO E PEPPERONI	PIZZA MARGHERITA	PASTA AL PESTO DELICATO
DA 02/06 A 06/06/25	ARROSTO DI ARISTA AGLI AROMI	FILETTO DI PLATESSA*PANATO	MOZZARELLA	PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA'	SPEZZATINO DI POLLO CON PATATE, CAROTE E PISELLI
	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA VERDE	CAROTE JULIENNE	ZUCCHINE TRIFOLATE	CONTORNO COMPRESO NEL SECONDO PIATTO
	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE

TUTTI A TAVOLA
TUTTI INSIEME

giornata del
menù
senza glutine

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.Soja 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.

MODIFICHE POTREBBERO ESSERE EFFETTUATE IN BASE ALLA EFFETTIVA DISPONIBILITA' DEI PRODOTTI A FILIERA.