



MENU INVERNALE

ASILO NIDO AQUILONE - LATTANTI

in vigore dal 16/10/2023 al 12/04/2024 decorrenza dalla 1° settimana

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Pastina al pomodoro Frittata/Omogeneizzato di pollo Broccoli all'olio Frutta frullata/omogeneizzato di frutta	Crema di riso Crescenza/Formaggino Finocchi al vapore Frutta frullata/omogeneizzato di frutta	Passato di legumi con pastina Prosciutto cotto*/Omogeneizzato di prosciutto Fagiolini all'olio Frutta frullata/omogeneizzato di frutta	Crema di mais e tapioca Fettina di bovino/Omogeneizzato di manzo Carote all'olio Frutta frullata/omogeneizzato di frutta	Vellutata di verdure con pastina Omogeneizzato di pesce Patate al vapore Frutta frullata/omogeneizzato di frutta
2a Settimana	Pastina al ragù di verdure Filetto di merluzzo/omogeneizzato di pesce Finocchi al vapore Frutta frullata/omogeneizzato di frutta	Crema di riso con ricotta Petto di pollo/omogeneizzato di pollo Carote all'olio Frutta frullata/omogeneizzato di frutta	Crema di mais e tapioca Formaggino/Ricotta Tris di verdure Frutta frullata/omogeneizzato di frutta	Passato di verdura con pastina Uova stapazzate/Omogeneizzato di vitello Patate prezzemolate Frutta frullata/omogeneizzato di frutta	Crema di riso Legumi passati Erbette all'olio Frutta frullata/omogeneizzato di frutta
3a Settimana	Pastina in brodo vegetale Frittata/Omogeneizzato di pollo Fagiolini all'olio Frutta frullata/omogeneizzato di frutta	Crema di mais e tapioca Primo sale*/Formaggino Patate al vapore Frutta frullata/omogeneizzato di frutta	Pastina al ragù Prosciutto cotto*/Omogeneizzato di manzo Broccoli all'olio Frutta frullata/omogeneizzato di frutta	Crema di riso con zucca Ricotta/Formaggino Carote all'olio Frutta frullata/omogeneizzato di frutta	Pastina in crema di broccoli Platessa alla pizzaiola/omogeneizzato di pesce Finocchi al vapore Frutta frullata/omogeneizzato di frutta
4a Settimana	Crema di mais e tapioca Ricotta/Formaggino Tris di verdure Frutta frullata/omogeneizzato di frutta	Crema di riso Frittata/Omogeneizzato di vitello Fagiolini agli aromi Frutta frullata/omogeneizzato di frutta	Pastina in brodo vegetale Fesa di tacchino/omogeneizzato di tacchino Cavolfiori a vapore Frutta frullata/omogeneizzato di frutta	Crema di mais e tapioca Fagioli passati Carote all'olio Frutta frullata/omogeneizzato di frutta	Vellutata di zucca con pastina Filetto di merluzzo/omogeneizzato di pesce Patate all'olio Frutta frullata/omogeneizzato di frutta

Frutta di stagione: mele, pere, kiwi, arance, clementine, miyagawa, uva, banane una volta settimana

Per S.Natale, Carnevale, Pasqua serviremo il menù speciale delle feste

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società: walter.rossetti@elior.it

Se gli alimenti presenti in menù non fossero ancora stati inseriti nel piano di svezzamento, sarà servita un'alternativa idonea.

Il pane integrale sarà distribuito due volte la settimana. Il succo di frutta dovrà essere servito eccezionalmente nel caso non fosse possibile l'approvvigionamento della frutta.

Pane a basso contenuto di sale.

Note: *Piatti con grammatura ridotta

Dott.ssa Francesca Gennaro
Biologa Nutrizionista