



**MENU' PRIMAVERA ESTATE ASILI NIDO (PER UTENTI 12/15 MESI 3 ANNI) VALIDO DAL 1 MAGGIO AL 31 OTTOBRE**

|           | 1a settimana   | 2a settimana  | 3a settimana  | 4a settimana   | RACCOMANDAZIONI<br>ASUR AV2   |
|-----------|--|---|---|--|---|
| Lunedì    | - PASTA CON VERDURE DI STAGIONE<br>- UOVA STRAPAZZATE<br>- VERDURA COTTA<br>PANE SEMI-INTEGRALE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE         | - PASTA AL POMODORO<br>- CACIOTTA/PARMIGIANO<br>- VERDURA CRUDA<br>PANE SEMI-INTEGRALE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE     | - PASTA AL POMODORO<br>- RICOTTA<br>- VERDURA COTTA<br>PANE SEMI-INTEGRALE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                           | - PASTA OLIO E PARMIGIANO<br>- FRITTATA/UOVA<br>- VERDURA COTTA<br>PANE SEMI-INTEGRALE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE          | Il menù è stato valutato e dopo opportune modifiche validate tenendo in considerazione le difficoltà organizzative legate alla fornitura delle materie prime e alla preparazione di specifici alimenti nella stessa giornata o in alcuni giorni della settimana.<br>Eventuali spostamenti durante la settimana o modifiche occasionali per problematiche tecniche organizzative devono essere comunicate dal Comune/Gestore preventivamente alle famiglie.<br>Si informa inoltre la modalità di comunicazione del Comune sarà esclusivamente tramite pubblicazione e di news nel sito internet dell'Ente.   |
| Martedì   | - RISO AL POMODORO<br>- SCALOPPINA DI TACCHINO<br>- VERDURA CRUDA<br>PANE SEMI-INTEGRALE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                | - PASTA CON VERDURE<br>- FRITTATA/UOVA<br>- VERDURA COTTA<br>PANE SEMI-INTEGRALE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE           | - RISO CON VERDURE<br>- PETTO DI TACCHINO AL LIMONE<br>- VERDURA CRUDA<br>PANE SEMI-INTEGRALE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE        | - MINESTRA DI VERDURE CON FARRO<br>- SPEZZATINO DI VITELLONE<br>- PATATE<br>PANE SEMI-INTEGRALE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | La migliore modalità di presentazione del piatto è affidata alla responsabilità del centro cottura affinché sia garantita una minimale presenza di scarti.<br>Quando previsto il piatto unico questo può essere scomposto in primo piatto e secondo piatto eventualmente dovessero esserci problemi nel consumo del pasto.<br>Le richieste di diete speciali per patologie/allergie alimentari devono essere presentate dai genitori al comune tramite apposita modulistica corredata certificazione medica attestante la patologia e gli alimenti da escludere. In fase di preparazione devono essere predisposti pasti personalizzati. Si ricorda che al nido non vanno somministrati alimenti la cui tolleranza non sia già stata saggiata a casa e di non utilizzare, sale e zuccheri, bevande zuccherate e succhi di frutta. |
| Mercoledì | - PASSATO DI VERDURA CON FAGIOLI CANNELLINI E PASTINA<br>- MOZZARELLA E POMODORI<br>PANE SEMI-INTEGRALE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | - MINESTRA DI VERDURE CON FARRO<br>- ARISTA DI MAIALE<br>- PATATE<br>PANE SEMI-INTEGRALE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   | - PASSATO DI VERDURE CON CECI E PASTINA<br>- PROSCUTTO COTTO<br>- PATATE/PURE<br>PANE SEMI-INTEGRALE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | - RISO CON PISELLI<br>- STRACCHINO<br>- VERDURA COTTA<br>PANE SEMI-INTEGRALE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                    | La migliore modalità di presentazione del piatto è affidata alla responsabilità del centro cottura affinché sia garantita una minimale presenza di scarti.<br>Quando previsto il piatto unico questo può essere scomposto in primo piatto e secondo piatto eventualmente dovessero esserci problemi nel consumo del pasto.<br>Le richieste di diete speciali per patologie/allergie alimentari devono essere presentate dai genitori al comune tramite apposita modulistica corredata certificazione medica attestante la patologia e gli alimenti da escludere. In fase di preparazione devono essere predisposti pasti personalizzati. Si ricorda che al nido non vanno somministrati alimenti la cui tolleranza non sia già stata saggiata a casa e di non utilizzare, sale e zuccheri, bevande zuccherate e succhi di frutta. |
| Giovedì   | PIATTO UNICO:<br>- PASTA CON RAGU' DI CARNE MACINATA<br>- VERDURA COTTA<br>PANE SEMI-INTEGRALE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE          | - RISO CON PISELLI<br>- PETTO DI POLLO AL LIMONE<br>- VERDURA CRUDA<br>PANE SEMI-INTEGRALE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | - PASTA OLIO E PARMIGIANO<br>- FRITTATA CON ZUCCHINE<br>PANE SEMI-INTEGRALE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                          | - PASTA FREDDA CON VERDURE<br>- CONIGLIO AL FORNO<br>- VERDURA CRUDA<br>PANE SEMI-INTEGRALE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE     | La migliore modalità di presentazione del piatto è affidata alla responsabilità del centro cottura affinché sia garantita una minimale presenza di scarti.<br>Quando previsto il piatto unico questo può essere scomposto in primo piatto e secondo piatto eventualmente dovessero esserci problemi nel consumo del pasto.<br>Le richieste di diete speciali per patologie/allergie alimentari devono essere presentate dai genitori al comune tramite apposita modulistica corredata certificazione medica attestante la patologia e gli alimenti da escludere. In fase di preparazione devono essere predisposti pasti personalizzati. Si ricorda che al nido non vanno somministrati alimenti la cui tolleranza non sia già stata saggiata a casa e di non utilizzare, sale e zuccheri, bevande zuccherate e succhi di frutta. |
| Venerdì   | - PASTA OLIO E PARMIGIANO<br>- PESCE<br>- VERDURA COTTA<br>PANE SEMI-INTEGRALE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                          | - PASTA CON VERDURE<br>- PESCE<br>- VERDURA COTTA<br>PANE SEMI-INTEGRALE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                   | - RISOTTO AL POMODORO/ALLE VERDURE<br>- PESCE<br>- VERDURA CRUDA<br>PANE SEMI-INTEGRALE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE              | - GNOCCHETTI SARDI CON POMODORO<br>- PESCE<br>- VERDURA DI STAGIONE<br>PANE SEMI-INTEGRALE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE      | La migliore modalità di presentazione del piatto è affidata alla responsabilità del centro cottura affinché sia garantita una minimale presenza di scarti.<br>Quando previsto il piatto unico questo può essere scomposto in primo piatto e secondo piatto eventualmente dovessero esserci problemi nel consumo del pasto.<br>Le richieste di diete speciali per patologie/allergie alimentari devono essere presentate dai genitori al comune tramite apposita modulistica corredata certificazione medica attestante la patologia e gli alimenti da escludere. In fase di preparazione devono essere predisposti pasti personalizzati. Si ricorda che al nido non vanno somministrati alimenti la cui tolleranza non sia già stata saggiata a casa e di non utilizzare, sale e zuccheri, bevande zuccherate e succhi di frutta. |

(evitare la somministrazione della banana nei giorni in cui sono presenti le patate)