



Menù autunno-inverno 2023-2024 - Comune di Carpenedolo

Asilo Nido



	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	1° settimana
1 settimana	S: Frutta di stagione Passato di verdura con stelline* primosale carote olio* Pane M: Banana	S: Frutta di stagione pasta ai ragù broccoli* Pane M: Cracker	S: Frutta di stagione ravioli di magro nuggets di pesce* patate all'olio* Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione pasta olio e grana tortino di legumi* finocchio cotto* Pane M: Succo e biscotti	13.11.2023-19.11.2023 25.12.2023-31.12.2023 05.2.2024-11.2.2024 18.3.2024-24.3.2024 29.4.2024-05.5.2024
2 settimana	S: Frutta di stagione Penne al sugo di formaggi Hamburger di tacchino* cavolfiore* Pane M: Budino	S: Frutta di stagione Fusilli al pomodoro piatessa gratinata* piselli* Pane M: Succo e biscotti	S: Frutta di stagione pasta al pomodoro arrosti di manzo carote all'olio* Pane M: Yogurt	S: Frutta di stagione Riso olio e grana fritata al naturale contorno misto cotto* Pane M: Mousse di frutta	20.11.2023-26.11.2023 01.1.2024-07.1.2024 12.2.2024-18.2.2024 25.3.2024-31.3.2024
3 settimana	S: Frutta di stagione Farfalle al sugo di merluzzo* piselli* Pane M: pane e cioccolato	S: Frutta di stagione Vellutata di ceci con crostini tortino di verdure* cavolfiore olio* Pane M: Torta margherita	S: Frutta di stagione pasta olio e grana bocconcini di pollo* purè Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione riso allo zafferano primo sale finocchio crudo Pane M: banana	27.11.2023-03.12.2023 08.1.2024-14.1.2024 19.2.2024-25.2.2024 01.4.2024-07.4.2024
4 settimana	S: Frutta di stagione pasta al pomodoro e basilico stracchino piselli* Pane M: Cracker	S: Frutta di stagione riso con la salmella alla pilota broccoli* Pane M: Budino	S: Frutta di stagione gnocchi alla romana* prosciutto cotto contorno misto cotto* Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Farfalle olio e grana Spezzatino di tacchino agli aromi patate al forno* Pane M: Succo e biscotti	23.10.2023-29.10.2023 04.12.2023-10.12.2023 15.1.2024-21.1.2024 26.2.2024-03.3.2024 08.4.2024-14.4.2024
5 settimana	S: Frutta di stagione gnocchi al pomodoro caciottella carote cotte* piselli* Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione pasta olio e grana hamb.vegetale* cavolfiore* Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione pizza margherita* minestrone* contorno misto cotto* Pane M: Plumcake allo yogurt	S: Frutta di stagione pasta alla crema di broccoli* merluzzo gratinato* finocchio olio* Pane M: Cracker	30.10.2023-05.11.2023 11.12.2023-17.12.2023 22.1.2024-28.1.2024 04.3.2024-10.3.2024 15.4.2024-21.4.2024
6 settimana	S: Frutta di stagione pasta olio e grana tortino di verdure carote cotte* Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Crema di patate con crostini* stracchino finocchio cotto* Pane M: Budino	S: Frutta di stagione riso al pomodoro Filetto di platessa gratinato* patate* Pane M: Succo e biscotti	S: Frutta di stagione Farfalle al sugo di verdure* prosciutto cotto piselli brasati* Pane M: Mousse di frutta	06.11.2023-12.11.2023 18.12.2023-24.12.2023 29.1.2024-04.2.2024 11.3.2024-17.3.2024 22.4.2024-28.4.2024

PRODOTTO LOCALE

Progetto di inserimento e valorizzazione piatti a base di trota
Progetto di inserimento e valorizzazione piatti a base di legumi

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Note: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità novembre - febbraio: arance, mandarini, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana, macedonia, mandarini, kiwi, mele, pere, banana.

Calendario rotazione verdure crude - secondo disponibilità novembre - dicembre: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio, grembiolo/delbala, carote, cappuccio, finocchio, radicchio, arzo, carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio.

Si ringraziamo i consumatori con allergie o intolleranze alimentari o di pari età (familiari) che negli alimenti e nelle bevande preparate e commercializzate possono essere contenute uno o più dei seguenti allergeni come indicati in etichetta: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, PROTEINE DI LATTICIE, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTE LIOFILIZZATO), FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SEMI DI SOIA, ANEDRIDE SOLFORICA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l, MOLLUSCHI. I dati relativi ai prodotti derivati da base di latte (latte e latte allungato) si riferiscono al latte UHT (UE 1189/11, D. UE 105/92, 26/2/2009 n.1 m.l.). Le informazioni relative alla presenza di allergeni o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione messa in fase di produzione vengono formalizzati (per ogni allegato per curiosità documentata una simbolizzazione).

Giornata biologica