

Menù invernale 2026/2027
Scuola Nido 12-36 mesi

Comune di PONTEDASSIO

REV 051126

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASTA (1) AL POMODORO FRITTATA (3/7) DI VERDURA CAROTE* COTTE YOGURT BIO(7)	PASSATO DI VERDURA CON RISO FETTA POLLO IMPANATO (1/3/7) SPINACI ALL'OLIO FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	PASTA (1) AL PESTO MERLUZZO (4)* GRATINATO CAVOFIORE ALL'OLIO FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA (7) TORTA RUSTICA (1/3/7) DI VERDURA PATATE* ALL'OLIO FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	PIZZA (1) AL POMODORO STRACCHINO (7) FINOCCHI FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE
2	GNOCCHI (1)ALLA ROMANA(3/7) HAMBURGER VEGETALI FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	PASTA (1) AL POMODORO MERLUZZO (4)* GRATINATO CAROTE JULIENNE FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURA CON PASTA (1) ARROSTO DI TACCHINO PATATE AL FORNO TORTA CASALINGA (1/3/7)	PIZZA (1) AL POMODORO FORMAGGIO SPALMABILE (7) SPINACI FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	POLENTA (1)AL POMODORO FUSI DI POLLO AL FORNO BROCCOLETTI FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE
3	PIZZA (1) AL POMODORO STRACCHINO (7) BIETOLINE ALL'OLIO FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	PASTA (1) AL POMODORO MERLUZZO GRATINATO (4) PISELLI IN UMIDO FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA ZUCCA* . HAMBURGER VEGETALI CAVOLFIORE* ALL'OLIO BUDINO(7)	PASSATO VERDURA * CON CROSTINI(1) BOCCONCINI IMPANATI (1/3/7) DI POLLO CAROTE FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	PASTA (1) AL PESTO FRITTATA (3/7) DI VERDURA PATATE ALL'OLIO FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE
4	PASSATO DI VERDURA CON ORZO (1) BASTONCINI PESCE (1/3/4/7) BROCCOLETTI FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	RISOTI'O ALLO ZAFFERANO TORTA RUSTICA (1/3/7) Di VERDURA* CAROTE JULINNE FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	PIZZA (1)AL POMODORO FORMAGGIO SPALMABILE (7) FINOCCHI FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	RAVIOLI (1/3/7)AL SUGO HAMBURGER VEGETALI FAGIOLINI*ALL'OLIO TORTA CASALINGA (1/3/7)	PASTA (1) CON OLIO E GRANA(3) BOCCONCINI (1)TACCHINO IN UMIDO CON PATATE E PISELLI FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.
LEGGENDA 1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Semi di sesamo 12 Anidride solforosa e solfiti 13 Lupini 14 Molluschi Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate /congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. **I PRODOTTI DISTINTI CON (*) POSSONO PROVENIRE DA PRODOTTI SURGELATI**

Dussmann