



Menù estivo 2025/2026

Scuola nido 12 - 36 mesi

Comune di Pontedassio



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	RISOTTO BIO ALLA PARMIGIANA* (L) BOCCONCINI LONZA AGL' AROMI INSALATA E POMODORI BIO YOGURT BIO (L) ALLA FRUTTA	GNOCCHI *(G)(S)(SE) AL POMODORO FORMAGGIO(L) SPALMABILE FAGIOLINI *BIO FRUTTA FRESCA	VELLUTATA ZUCCHINE* BIO CON CROSTINI (G) ARROSTO TACCHINO FREDDO CAROTE JULIENNE' FRUTTA FRESCA	PASTA (S)(SE)(G) BIO AL OLIO DOP DOP FRITTATA DI SPINACI (U)(L) ZUCCHINE BIO* FRUTTA FRESCA/GELATO* (L)(G)(U)	PASTA (S)(SE)(G) BIO RICOTTA BIO (L) E ZUCCHINE *BIO BASTONCINI MERLUZZO*(P)AL FORNO BIETA* BIO FRUTTA FRESCA
2	PASTA (S)(SE)(G) BIO POMODORO E BASILICO STRACCHINO (L) CAROTE JULIENNE BUDINO (L)	RISOTTO BIO ZUCCHINE* PROSCIUTTO COTTO PISELLI *BIO FRUTTA FRESCA	PASTA (S)(SE)(G) BIO PESTO DOP BASTONCINI MERLUZZO *(P) (P)(G) INSALATA VERDE BIO E MAIS FRUTTA FRESCA	LASAGNE* (G)(S)(SE)(U) AL POMODORO BOCCONCINI POLLO BIO (G) AL FORNO CAROTE* BIO LESSE YOGURT BIO (L) ALLA FRUTTA	PASTA (S)(SE)(G) BIO INTEGRALE OLIO DOP E GRANA DOP STRACCHINO(L) POMODORI BIO FRUTTA FESCA
3	PANZEROTTI (G) BURRO E SALVIA CONDIJUN (tonno CON fagiolini *e pomodori) BIO FRUTTA FRESCA	PIZZA (G) AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA	RISO BIO ALLO ZAFFERANO STRACCHINO (L) INSALATA MISTA TORTA (G)(G)(L) PRODUZIONE PROPRIA	ORECCHIETTE BIO (G) PORTOFINO DOP ARROSTO LONZA POMODORI BIO FRUTTA FRESCA	INSALATA DI RISO BIO BASTONCINI DI MERLUZZO*(P) AL FORNO PISELLI* BIO FRUTTA FESCA
4	VELLUTATA ZUCCHINE*BIO CON RISO BIO SFORMATO VERDURE* E LEGUMI BIO INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA	PASTA (S)(SE)(G) BIO ALLA PIZZAIOLA(L) FORMAGGIO(L)SPALMABILE PISELLI BIO* IN UMIDO FRUTTA FRESCA	PASTA (S)(SE)(G) BIO AL OLIO DOP BOCCONCINI TACCHINO (G) AL FORNO CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA/GELATO* (L)(G)(U)	GNOCCHI* (G)(S)(SE)AL PESTO DOP BASTONCINI MERLUZZO * (P) FAGIOLINO * BIO FRUTTA FRESCA	RISO BIO AL POMODORO STRACCHINO (L) BIETA BIO FRUTTA FRESCA

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

LEGGENDA (P) PESCE (G) GLUTINE (L) LATTICINI (SE) SESAMO (SO) SOIA (FS) FRUTTA A GUSCIO (U) UOVA (SN) SENAPE (LU) LUPINI

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. Frutta a rotazione a fine pasto: Banana Mele Pere Arance Kiwi, possibile sostituzione con frutta di stagione**

Dussmann