



Menù estivo 2026/2027 Scuola nido 12-36 mesi

Comune di Pontedassio

REV 140926



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASTA (1) AL POMODORO BASTONCINI (1/3/4/7/8) DI MERLUZZO* BIETOLINE* ALL'OLIO GELATO (7/8)	PASTA (1) AL PESTO (7/3/8) PROSCIUTTO COTTO CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	INSALATA DI RISO (3/7/4) FRITTATA (3/7) DI ZUCCHINE* PATATE ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PIZZA (1) AL POMODORO STRACCHINO (7) INSALATA VERDE YOGURT (7) BIO	PASTA (1) POMODORO E BASILICO FUSI DI POLLO POMODORI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
2	PASTA (1) AL RAGU' DI VERDURE* FORMAGGIO (7) POMODORI BUDINO (7)	PASTA (1) OLIO MERLUZZO* GRATINATO (1/4) ZUCCHINE* TRIFOLATE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA (1) POMODORO E BASILICO SFORNATO (3/7) DI VERDURE* AL FORNO CAROTE JULIENNE GELATO (7/8)	RISO ALLO ZAFFERANO BOCCONCINI POLLO IMPANATO (1/3/7) PISELLI* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA (1) AL PESTO (7/3/8) UOVA (3) SODE FAGIOLINI E PATATE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
3	PASTA (1) AL POMODORO FRITTATA (3/7) DI VERDURA FAGIOLINI ALL'OLIO GELATO (7/8)	PASTA (1) CON LE ZUCCHINE* ARROSTO DI TACCHINO POMODORI YOGURT (7) BIO	PIZZA (1) AL POMODORO MOZZARELLA (7) INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISO OLIO (3) POLPETTONE DI CARNE (7/3) PATATE* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA (1) POMODORO E MOZZARELLA (7) E BASILICO BASTONCINI (1/3/4/7/8) DI MERLUZZO ZUCCHINE TRIFOLATE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
4	RISO E PISELLI* SFORNATO (3/7) DI ZUCCHINE* AL FORNO POMODORI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA (1) POMODORO CON RAGU' FORMAGGIO (7) FRESCO INSALATA DI FAGIOLINI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA (1) OLIO BOCCONCINI IN UMIDO DI TACCHINO (1) CON PATATE* E PISELLI GELATO (7/8)	PASTA (1) AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO CAROTE JULIENNE BUDINO (7)	INSALATA DI RISO (3/7/4) MERLUZZO* GRATINATO (1/4)* SPINACI* ALL'OLIO FRUTTA 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. Frutta a rotazione a fine pasto: Banana Mele Pere Arance Kiwi, possibile sostituzione con frutta di stagione

Dussmann