



Menù invernale 2026/2027

Scuola nido 6-12 mesi

Comune di PONTEDASSIO

REV 010926



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	CREMA DI CAROTE CON PASTINA (1) FRITTATINA (3/7) DI VERDURA FRULLATE YOGURT BIO(7)	PASSATO DI VERDURA CON RISO OMOGENIZZATO POLLO/TACCHINO MOUSSE FRUTTA/OMOGENIZZATO FRUTTA	SEMOLINO (1) CON CREMA DI VERDURA OMOGENIZZATO PESCE (4) MOUSSE FRUTTA/OMOGENIZZATO FRUTTA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA(7) SFORMATINO (3/7) DI VERDURA FRULLATA MOUSSE FRUTTA/OMOGENIZZATO FRUTTA	CREMA DI VERDURA E LEGUMI CON PASTINA (1) E FORMAGGIO MOUSSE FRUTTA/OMOGENIZZATO FRUTTA
2	PASTINA (1) AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO FRULLATO/OMOGENIZZATO MOUSSE FRUTTA/OMOGENIZZATO FRUTTA	PASTINA (1) AL POMODORO OMOGENIZZATO PESCE (4) MOUSSE FRUTTA/OMOGENIZZATO FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON PASTINA (1) ARROSTO DI TACCHINO FRULLATO MOUSSE FRUTTA/OMOGENIZZATO FRUTTA	CREMA DI VERDURA E LEGUMI CON PASTINA (1) E FORMAGGIO MOUSSE FRUTTA/OMOGENIZZATO FRUTTA	POLENTA AL POMODORO OMOGENIZZATO POLLO/TACCHINO MOUSSE FRUTTA/OMOGENIZZATO FRUTTA
3	CREMA DI VERDURA E LEGUMI CON PASTINA (1) E FORMAGGIO MOUSSE FRUTTA/OMOGENIZZATO FRUTTA	PASTINA (1) AL POMODORO OMOGENIZZATO PESCE (4) MOUSSE FRUTTA/OMOGENIZZATO FRUTTA	RISOTTO ALLA ZUCCA*FRULLATI. PROSCIUTTO COTTO FRULLATO/OMOGENIZZATO MOUSSE FRUTTA/OMOGENIZZATO FRUTTA	PASSATO VERDURA * CON SEMOLINO (1) OMOGENIZZATO POLLO/TACCHINO MOUSSE FRUTTA/OMOGENIZZATO FRUTTA	PASTINA (1) CREMA DI VERDURA FRITTATINA (3/7) DI VERDURA FRULLATA MOUSSE FRUTTA/OMOGENIZZATO FRUTTA
4	PASSATO DI VERDURA CON ORZO (1) OMOGENIZZATO PESCE (4) MOUSSE FRUTTA/OMOGENIZZATO FRUTTA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO MORBIDO SFORMATINO (3/7) DI VERDURA* FRULLATA MOUSSE FRUTTA/OMOGENIZZATO FRUTTA	CREMA DI VERDURA E LEGUMI CON PASTINA (1) MOUSSE FRUTTA/OMOGENIZZATO FRUTTA	PASTINA (1) AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO FRULLATO/OMOGENIZZATO MOUSSE FRUTTA/OMOGENIZZATO FRUTTA	PASTINA (1) CON OLIO E GRANA(3) OMOGENIZZATO POLLO/TACCHINO CON PURE PATATE (7) MOUSSE FRUTTA/OMOGENIZZATO FRUTTA

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