



Menù estivo 2026/2027 Scuola nido 6-12 mesi

Comune di Pontedassio

REV 010926



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	CREMA DI VERDURA* PASTINA (1) con OMOGENIZZATO PESCE (4) MOUSSE/OMOGENIZZATO DI FRUTTA	PASTINA (1) CON CREMA DI VERDURA* AL PESTO (7/8) PROSCIUTTO COTTO FRULLATO MOUSSE/OMOGENIZZATO DI FRUTTA	SEMOLINO (1) ALL'OLIO FORMAGGIO (7) FRESCO PURE PATATE (7) MOUSSE/OMOGENIZZATO DI FRUTTA	CREMA DI LEGUMI E VERDURA* CON PASTINA (1) YOGURT BIO	PASTINA (1) AL POMODORO OMOGENIZZATO POLLO/TACCHINO MOUSSE/OMOGENIZZATO DI FRUTTA
2	PASTINA (1) CON CREMA DI VERDURE* FORMAGGIO (7) MOUSSE/OMOGENIZZATO DI FRUTTA	CREMA DI ZUCCHINE CON PASTINA (1) OMOGENIZZATO PESCE (4) MOUSSE/OMOGENIZZATO DI FRUTTA	PASTINA (1) AL POMODORO SFORMATINO (3/7) DI VERDURE* FRULLATE AL FORNO MOUSSE/OMOGENIZZATO DI FRUTTA	SEMOLINO (1) CON CREMA DI PISELLI* OMOGENIZZATO POLLO/TACCHINO MOUSSE/OMOGENIZZATO DI FRUTTA	CREMA DI LEGUMI E VERDURA* CON PASTINA (1) MOUSSE/OMOGENIZZATO DI FRUTTA
3	PASTINA (1) AL POMODORO FRITTATINA (3/7) DI VERDURA FRULLATE MOUSSE/OMOGENIZZATO DI FRUTTA	PASTINA (1) CON CREMA ZUCCHINE OMOGENIZZATO POLLO/TACCHINO YOGURT BIO	CREMA DI LEGUMI E VERDURA CON PASTINA (1) MOUSSE/OMOGENIZZATO DI FRUTTA	SEMOLINO (1) ALL'OLIO OMOGENIZZATO POLLO/TACCHINO PURE DI PATATE (7) MOUSSE/OMOGENIZZATO DI FRUTTA	CREMA DI ZUCCHINE PASTINA (1) OMOGENIZZATO PESCE (4) MOUSSE/OMOGENIZZATO DI FRUTTA
4	SEMOLINO (1) ALL'OLIO SFORMATINO (3/7) DI ZUCCHINE FRULLATE MOUSSE/OMOGENIZZATO DI FRUTTA	PASTINA (1) AL POMODORO CON FORMAGGIO (7) MOUSSE/OMOGENIZZATO DI FRUTTA	PASTINA (1) OMOGENIZZATO POLLO/TACCHINO CON PURE PATATE (7) MOUSSE/OMOGENIZZATO DI FRUTTA	PASTINA (1) AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO FRULLATO MOUSSE/OMOGENIZZATO DI FRUTTA	SEMOLINO (1) ALL'OLIO OMOGENIZZATO PESCE (4) MOUSSE/OMOGENIZZATO DI 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. Frutta a rotazione a fine pasto: Banana Mele Pere Arance Kiwi, possibile sostituzione con frutta di stagione

Dussmann