



Menù invernale 2026/2027

Scuola nido 12-36 mesi

Comune di PONTEDASSIO

REV 010926



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 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA (1) AL PESTO MERLUZZO(4)* GRATINATO PATATE* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA(7) TORTA RUSTICA(1/3/7) DI VERDURA CAVOFIORE ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PIZZA (1)AL POMODORO STRACCHINO(7) FINOCCHI COTTI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
2	GNOCCHI (1)ALLA ROMANA(3/7) PROSCIUTTO COTTO FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA (1) AL POMODORO FUSI DI POLLO AL FORNO CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURA CON PASTA (1) ARROSTO DI TACCHINO PATATE AL FORNO TORTA CASALINGA (1/3/7)	PIZZA (1)AL POMODORO MOZZARELLA(7) SPINACI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	POLENTA (1)AL POMODORO BASTONCINI DI MERLUZZO (1/3/4/7) BROCCOLETTI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
3	PIZZA(1) AL POMODORO MOZZARELLA(7) BIETOLINE ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA (1) AL POMODORO MERLUZZO GRATINATO(4) CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA ZUCCA* . PROSCIUTTO COTTO FAGIOLINI* ALL'OLIO BUDINO(7)	PASSATO VERDURA * CON CROSTINI(1) BOCCONCINI IMPANATI (1/3/7) DI POLLO PISELLI* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA (1) AL PESTO FRITTATA (3/7) DI VERDURA PATATE ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
4	PASSATO DI VERDURA CON ORZO (1) BASTONCINI PESCE(1/3/4/7) PISELLI ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO TORTA RUSTICA (1/3/7) DI VERDURA* CAROTE JULINNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PIZZA (1)AL POMODORO STRACCHINO(7) POMODORI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RAVIOLI (1/3/7)AL SUGO PROSCIUTTO COTTO FAGIOLINI*ALL'OLIO TORTA CASALINGA (1/3/7)	PASTA (1) CON OLIO E GRANA(3) BOCCONCINI (1)TACCHINO IN UMIDO CON PATATE E PISELLI 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

Dussmann