

MENU' COMUNE DI ALESSANDRIA



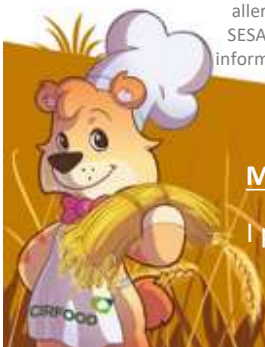
ESTIVO - Anno scolastico 2024/2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Passato di verdure* con pastina	Pasta al pesto	Pasta tricolore all'olio evo	Passato di verdura*	Riso pomodoro e basilico
	Farinata di ceci*	Bocconcini di pollo dorati al forno	Crocchette di merluzzo*	Pizza margherita	Frittata di spinaci
		Broccoli*	Fagiolini* all'olio		Carote al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Merenda: Frutta fresca	Merenda: Torta margherita	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Frutta fresca	
2 SETTIMANA	Pasta al pesto di zucchine	Riso all'olio	Pasta al ragù vegetale	Ravioli di magro burro e salvia	Crema di verdura* con orzo
	Tonno all'olio di oliva	Hamburger di vitellone	Asiago DOP	Polpette vegetali*	Frittatina ceci e verdure
	Insalata verde	Fagiolini* all'olio	Pomodori in insalata	Carote al vapore	Patate al forno
	Polpa di frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Torta al cacao	Merenda: Frutta fresca
3 SETTIMANA	Pasta al ragù	Pasta all'olio	Passato di verdura*	Pasta al pomodoro	Risotto alla milanese
	Crespelle ricotta e spinaci*	Sformato di zucchine	Pizza margherita	Suino alle mele	Fettuccine di totano con piselli*
	Fagiolini* all'olio	Pomodori in insalata		Zucchine trifolate	
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Merenda: Polpa di frutta	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Torta margherita	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Frutta fresca
4 SETTIMANA	Pasta pomodoro	Pasta al ragù di lenticchie	Pasta al pesto	Passato di verdura* con crostini	Riso all'olio evo
	Formaggio piemontese	Bocconcini di tacchino al limone	Crocchette di piselli*	Frittata di zucchine	Polpette di pesce*
	Zucchine	Broccoli*	Fagiolini* all'olio	Pomodori in insalata	Carote al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Polpa di frutta	Frutta fresca	Frutta fresca
	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Torta allo yogurt	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Frutta fresca

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati piatti omologizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

MARTEDÌ E GIOVEDÌ IL PANE SERVITO SARÀ INTEGRALE

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate



MENU' COMUNE DI ALESSANDRIA

ESTIVO - Anno scolastico 2024/2025



ASILO NIDO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Passato di verdure* con pastina	Pastina al pesto	Pastina all'olio evo	Passato di verdura*	Riso pomodoro e basilico
	Farinata di ceci*	Bocconcini di pollo dorati al forno	Crocchette di merluzzo*	Pizza margherita	Frittata di spinaci
		Broccoli*	Fagiolini* all'olio		Carote al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Merenda: Frutta fresca	Merenda: Torta margherita	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Frutta fresca	
2 SETTIMANA	Pastina al pesto di zucchine	Riso all'olio	Pastina al ragù vegetale	Ravioli di magro burro e salvia	Crema di verdura* con orzo
	Merluzzo* olio e limone	Hamburger di vitellone	Asiago DOP	Polpette vegetali*	Frittatina ceci e verdure
	Insalata verde	Fagiolini* all'olio	Pomodori in insalata	Carote al vapore	Patate al forno
	Polpa di frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Torta al cacao	Merenda: Frutta fresca
3 SETTIMANA	Pastina al ragù	Pastina all'olio	Passato di verdura*	Pastina all'olio evo	Risotto ala milanese
	Ricotta	Sformato di zucchine	Pizza margherita	Bocconcini di suino alle mele	Merluzzo* olio e limone
	Fagiolini* all'olio	Pomodori in insalata		Zucchine trifolate	Carote al vapore
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Merenda: Polpa di frutta	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Torta margherita	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Frutta fresca
4 SETTIMANA	Pastina pomodoro	Pastina al ragù di lenticchie	Pastina al pesto	Passato di verdura* con crostini	Riso all'olio evo
	Mozzarella	Bocconcini di tacchino al limone	Crocchette di piselli*	Frittata di zucchine	Polpette di pesce*
	Zucchine	Broccoli*	Fagiolini* all'olio	Pomodori in insalata	Carote al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Polpa di frutta	Frutta fresca	Frutta fresca
	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Torta allo yogurt	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Frutta fresca

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 – allegato II e III). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati prodotti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

MARTEDÌ E GIOVEDÌ IL PANE SERVITO SARA' INTEGRALE

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

