

MENU' PRIMAVERA – ESTATE - ANNO SCOLASTICO 2025-2026

Asilo Nido (1-3 anni)



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 settimana	Pasta alla pizzaiola (1,9) Formaggio Asiago (3,7) Finocchi all'olio Pane (1) e frutta fresca	Pasta al ragù P.U. (1,3,7,9) Carote julienne Pane (1) e frutta fresca	Riso alle zucchine (3,7,9) Maiale al latte (1,7,9) Bis di bieta* e spinaci* all'olio Pane (1) e frutta fresca	Crema di fagioli con orzo P.U. (1,3,6,7,9) Cavolo cappuccio Pane (1) e frutta fresca	Pasta all'olio EVO (1) Merluzzo* al forno (1,4) Insalata verde e cetrioli Pane (1) e frutta fresca
2 settimana	Pasta al pesto genovese (1,3,7,8) Hamburger di tacchino (7,12) Fagiolini* all'olio Pane (1) e frutta fresca	Crema di piselli con pastina P.U. (1,3,6,7,9) Patate e carote al vapore Pane (1) e frutta fresca	Riso al pomodoro (3,7,9) Frittata con verdure (3,7) Fagiolini* all'olio Pane (1) e frutta fresca	Pasta mammarosa (1,7,9) Merluzzo* gratinato (1,4) Insalata verde e cetrioli Pane (1) e frutta fresca	Pasta all'olio EVO (1) Formaggio BRA (7) Spinaci* al vapore Pane (1) e frutta fresca
3 settimana	Riso al pomodoro e basilico (3,7,9) Frittata (3,7) Carote crude Pane (1) e frutta fresca	Crema di ceci con riso P.U. (3,6,7,9) Fagiolini* all'olio Pane (1) e frutta fresca	Pasta al ragù P.U. (1,3,7,9) Bis di bieta* e spinaci* all'olio Pane (1) e frutta fresca	Crema di patate con riso (3,6,7,9) Straccetti di pollo (1,9,12) Piselli* al tegame Pane (1) e frutta fresca	Pasta alla pizzaiola (1,9) Platessa* al limone (1,4,12) Insalata mista di stagione Pane (1) e frutta fresca
4 settimana	Pasta al pomodoro (1,9) Mozzarella (7) Zucchine all'olio Pane (1) e frutta fresca	Pasta al pesto genovese (1,3,7,8) Hamburger di tacchino (7,12) Carote julienne Pane (1) e frutta fresca	Frittata con patate all'olio P.U. (3,7) Spinaci* al vapore Pane (1) e frutta fresca	Riso all'olio Arrostì di maiale (9) Fagiolini* all'olio Pane (1) e frutta fresca	Pasta mammarosa (1,7,9) Merluzzo* al forno (1,4) Insalata verde Pane (1) e frutta fresca
5 settimana	Riso alle verdure (3,7,9) Frittata gli spinaci* (3,7) Piselli* al tegame Pane (1) e frutta fresca	Pasta al pomodoro (1,9) Merluzzo* in umido (1,4,9) Bis di bieta* e spinaci* al vapore Pane (1) e frutta fresca	Pasta all'ortolana (1,9) Hamburger di tacchino (7,12) Fagiolini* all'olio Pane (1) e frutta fresca	Crema di lenticchie con orzo (1,3,6,9) Carote julienne Pane (1) e frutta fresca	Riso al pomodoro (3,7,9) Casatella (7) Finocchi all'olio Pane (1) e frutta fresca

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come **INGREDIENTE** uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soja e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/ltkg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati. Si invitano i genitori di consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni al personale incaricato della Ditta catering. Rev2026