

# Menu primavera-estate 2025

## Asilo Nido per bambini dai 6 ai 15 mesi

### In vigore dal 01/09/2025 con la 3° settimana



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Pastina in brodo vegetale, caprino e verdure passate <sup>1,6,7,10</sup> Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Orzo cotto, Parmigiano Reggiano DOP e passato di tacchino, carote e patate <sup>1,6,7</sup>  Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Pastina <sup>1,6,10</sup> o crema di mais e tapioca <sup>6,7</sup> in brodo vegetale, uovo e verdure <sup>3</sup> Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Pastina in brodo vegetale, uovo e verdure <sup>1,3,6</sup> Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta <sup>7</sup>
<b>MARTEDÌ</b>	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Pastina in brodo vegetale, passato di pesce* e verdure frullate <sup>1,4,6,10</sup> Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti <sup>1,7</sup>	Semolino di grano in brodo vegetale, legumi e verdure* <sup>1,6,9,10</sup> Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti <sup>1,7</sup>	Crema di riso <sup>6,7</sup> o riso cotto in brodo vegetale, formaggio, carote e patate <sup>7</sup> Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti <sup>1,7</sup>	Crema multicereali <sup>1,6,7</sup> o riso cotto in brodo vegetale, passato di manzo e verdure Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti <sup>1,7</sup>
<b>MERCOLEDÌ</b>	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Crema mais e tapioca in brodo passato di lenticchie e carote* <sup>6,7,9</sup> Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Crema di riso <sup>6,7</sup> o riso cotto in brodo vegetale, passato di pollo, patate e zucchine <sup>1,6,7</sup> Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Crema di riso <sup>6,7</sup> o riso cotto in brodo vegetale, passato di pollo, zucchine* e carote frullate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Crema di riso <sup>6,7</sup> o riso cotto in brodo vegetale, passato di pesce <sup>4</sup> e carote Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta <sup>7</sup>
<b>GIOVEDÌ</b>	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Crema di riso <sup>6,7</sup> con passato di manzo, carote ed erbe* frullate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti <sup>1,7</sup>	Pastina in brodo vegetale, formaggio, carote e patate <sup>1,6,7,10</sup> Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti <sup>1,7</sup>	Crema di carote o zucca in brodo vegetale, passato di pesce* e verdure <sup>4</sup> Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti <sup>1,7</sup>	Semolino di grano in brodo vegetale, <sup>1,4,6,7</sup> Parmigiano Reggiano DOP <sup>7</sup> Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti <sup>1,7</sup>
<b>VENERDÌ</b>	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Crema multicereali <sup>1,6,7</sup> o riso cotto in brodo vegetale, uovo e verdure <sup>3</sup> Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Semolino in brodo vegetale, passato di pesce* e verdure <sup>1,4,6,7</sup> Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Pastina <sup>1,6,10</sup> o pancotto <sup>1,3,6,7,8,11</sup> in brodo vegetale, passato di lenticchie e erbe* Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Crema di mais e tapioca in brodo vegetale, passato di pollo, erbe* e patate <sup>6,7</sup> Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta <sup>7</sup>

\* I piatti segnati con l'asterisco possono contenere ingredienti congelati e/o surgelati all'origine.

Per le preparazioni e i condimenti viene usato olio extravergine d'oliva.

I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati. 2) crostacei e prodotti a base di crostacei. 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce. 5) arachidi e prodotti a base di arachidi. 6) soia e prodotti a base di soia. 7) latte e prodotti a base di latte. 8) frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.



In vigore dal 01/09/2025 con la 3° settimana

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Pasta integrale al pomodoro <sup>1,6,10</sup> Asiago DOP <sup>7</sup> / Primosale <sup>7</sup> Fagiolini*  <b>Merenda:</b> mousse di frutta/yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Risotto alla parmigiana <sup>7</sup> Arrostato freddo di tacchino Zucchine*  <b>Merenda:</b> the e biscotti <sup>1,6,7,10</sup>	Pasta al pesto <sup>1,3,6,7,8,10</sup> Frittata con patate* <sup>3,7</sup> Fagiolini*  <b>Merenda:</b> the e biscotti/yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Passato di verdura* con pasta <sup>1,6,9,10</sup> Frittata al forno <sup>3,7</sup> Patate prezzemolate*  <b>Merenda:</b> mousse di frutta/yogurt alla frutta <sup>7</sup>
<b>MARTEDÌ</b>	Passato di verdura* con pastina <sup>1,6,9,10</sup> Polpette di merluzzo* <sup>1,3,4,6,10</sup> Zucchine*  <b>Merenda:</b> frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro <sup>1,6,10</sup> Polpette di piselli* <sup>1,3,6,9,10</sup> Carote cotte*  <b>Merenda:</b> mousse di frutta /yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Pizza margherita <sup>1,3,6,7,8,11</sup> Carote cotte*  <b>Merenda:</b> torta <sup>1,3,6,7,10</sup>	Pasta integrale al ragù di manzo <sup>1,6,9,10</sup> Fagiolini*  <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta <sup>7</sup>
<b>MERCOLEDÌ</b>	Pasta al pesto <sup>1,3,6,7,8,10</sup> Lenticchie in umido <sup>1,6,9</sup> Carote cotte*  <b>Merenda:</b> the e biscotti <sup>1,6,7,10</sup>	Riso e prezzemolo* Scaloppina di pollo <sup>1,6,10</sup> Fagiolini*  <b>Merenda:</b> torta <sup>1,3,6,7,10</sup>	Risotto allo zafferano <sup>7</sup> Spezzatino di pollo <sup>9</sup> Zucchine all'olio*  <b>Merenda:</b> mousse di frutta /yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Risotto alla parmigiana <sup>7</sup> Merluzzo* al forno con pangrattato e aromi <sup>1,4,6,10</sup> Piselli e carote* <sup>9</sup>  <b>Merenda:</b> gelato Coppa Fragoletta*
<b>GIOVEDÌ</b>	Risotto con carote* <sup>7</sup> Scaloppine di lonza al limone <sup>1,6,10</sup> Dadolata di pomodori  <b>Merenda:</b> gelato Coppa Fragoletta*	Crema di verdure zucchine, zucca e piselli (alternate*) con pastina <sup>1,6,9,10</sup> Primo sale <sup>7</sup> Patate* al rosmarino  <b>Merenda:</b> frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro <sup>1,6,10</sup> Plattessa* impanata <sup>1,2,3,4,6,10,14</sup> Dadolata di pomodori  <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Pasta al pomodoro <sup>1,6,10</sup> Primo sale <sup>7</sup> / Latteria <sup>7</sup> Zucchine*  <b>Merenda:</b> budino al cioccolato <sup>7</sup>
<b>VENERDÌ</b>	Pizza margherita <sup>1,3,6,7,8,11</sup> Erbette*  <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Gnocchi alla romana* <sup>1,2,3,4,6,7,8,9,11,12,14</sup> Merluzzo* al forno con pangrattato e aromi <sup>1,4,6,10</sup> Dadolata di pomodori e basilico  <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Crema di zucchine* con pasta <sup>1,6,10</sup> Polpette di lenticchie <sup>1,3,6,10</sup> Erbette*  <b>Merenda:</b> frutta fresca di stagione	Pasta con melanzane e basilico* <sup>1,6,10</sup> Petto di pollo alla salvia Dadolata di pomodori e basilico  <b>Merenda:</b> frutta fresca di stagione

\* I piatti segnati con l'asterisco possono contenere ingredienti congelati e/o surgelati all'origine

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina). Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati. 2) crostacei e prodotti a base di crostacei. 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce. 5) arachidi e prodotti a base di arachidi. 6) soia e prodotti a base di soia. 7) latte e prodotti a base di latte. 8) frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape.

11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

# Menu primavera-estate 2025

## Asilo Nido per bambini dai 6 ai 15 mesi

In vigore dal 01/09/2025 con la 3° settimana

**NO CARNE DI MAIALE.**

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Pastina in brodo vegetale, caprino e verdure passate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Orzo cotto, Parmigiano Reggiano DOP e passato di tacchino, carote e patate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Pastina o crema di mais e tapioca in brodo vegetale, uovo e verdure Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Pastina in brodo vegetale, uovo e verdure Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta
<b>MARTEDÌ</b>	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Pastina in brodo vegetale, passato di pesce e verdure frullate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Semolino di grano in brodo vegetale, legumi e verdure Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Crema di riso o riso cotto in brodo vegetale, formaggio, carote e patate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Crema multicereali o riso cotto in brodo vegetale, passato di manzo e verdure Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti
<b>MERCOLEDÌ</b>	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Crema mais e tapioca in brodo, passato di lenticchie e carote Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Crema di riso o riso cotto in brodo vegetale, passato di pollo, patate e zucchine Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Crema di riso o riso cotto in brodo vegetale, passato di pollo, zucchine e carote frullate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Crema di riso o riso cotto in brodo vegetale, passato di pesce e carote Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta
<b>GIOVEDÌ</b>	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Crema di riso con passato di manzo, carote ed erbe frullate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Pastina in brodo vegetale, formaggio, carote e patate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Crema di carote o zucca in brodo vegetale, passato di pesce e verdure Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Semolino di grano in brodo vegetale, Parmigiano Reggiano DOP Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti
<b>VENERDÌ</b>	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Crema multicereali o riso cotto in brodo vegetale, uovo e verdure Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Semolino di grano in brodo vegetale, passato di pesce e verdure Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Pastina o pancotto in brodo vegetale, passato di lenticchie e erbe frullate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Crema di mais e tapioca in brodo vegetale, passato di pollo, erbe frullate e patate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva.

## Asilo Nido “Insieme giocando” di Calolziocorte

### Menu primavera-estate 2025 per bambini dai 15 ai 36 mesi

In vigore dal 01/09/2025 con la 3° settimana

#### DIETA ETICO-RELIGIOSA: NO CARNE DI MAIALE.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Pasta integrale al pomodoro Asiago DOP / Primosale Fagiolini  <b>Merenda:</b> mousse di frutta /yogurt alla frutta	Risotto alla parmigiana Arrosto freddo di tacchino Zucchine  <b>Merenda:</b> the e biscotti	Pasta al pesto Frittata con patate Fagiolini  <b>Merenda:</b> the e biscotti/yogurt alla frutta	Passato di verdura con pasta Frittata al forno Patate prezzemolate  <b>Merenda:</b> mousse di frutta /yogurt alla frutta
<b>MARTEDÌ</b>	Passato di verdura con pastina Polpette di merluzzo Zucchine  <b>Merenda:</b> frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di piselli Carote cotte  <b>Merenda:</b> mousse di frutta /yogurt alla frutta	Pizza margherita Carote cotte  <b>Merenda:</b> torta	Pasta integrale al ragù di manzo Fagiolini  <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta
<b>MERCOLEDÌ</b>	Pasta al pesto Lenticchie in umido Carote cotte  <b>Merenda:</b> the e biscotti	Riso e prezzemolo Scaloppina di pollo Fagiolini  <b>Merenda:</b> torta	Risotto allo zafferano Spezzatino di pollo Zucchine all’olio  <b>Merenda:</b> mousse di frutta /yogurt alla frutta	Risotto alla parmigiana Merluzzo al forno con pangrattato e aromi Piselli e carote  <b>Merenda:</b> gelato Coppa Fragoletta
<b>GIOVEDÌ</b>	Risotto con carote Scaloppine di pollo al limone Dadolata di pomodori  <b>Merenda:</b> gelato Coppa Fragoletta	Crema di verdure zucchine, zucca e piselli (alternate) con pastina Primo sale Patate al rosmarino  <b>Merenda:</b> frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Platessa impanata Dadolata di pomodori  <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Primo sale / Latteria Zucchine  <b>Merenda:</b> budino al cioccolato
<b>VENERDÌ</b>	Pizza margherita Erbette  <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Gnocchi alla romana Merluzzo al forno con pangrattato e aromi Dadolata di pomodori e basilico  <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Crema di zucchine con pasta Polpette di lenticchie Erbette  <b>Merenda:</b> frutta fresca di stagione	Pasta con melanzane e basilico Petto di pollo alla salvia Dadolata di pomodori e basilico  <b>Merenda:</b> frutta fresca di stagione

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina). Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

IN GRIGIO I PIATTI CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E PER I QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

# Menu primavera-estate 2025

## Asilo Nido per bambini dai 6 ai 15 mesi

In vigore dal 01/09/2025 con la 3° settimana

**NO CARNE.**

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Pastina in brodo vegetale, caprino e verdure passate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Orzo cotto, Parmigiano Reggiano DOP e passato di pesce, carote e patate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Pastina o crema di mais e tapioca in brodo vegetale, uovo e verdure Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Pastina in brodo vegetale, uovo e verdure Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta
<b>MARTEDÌ</b>	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Pastina in brodo vegetale, passato di pesce e verdure frullate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Semolino di grano in brodo vegetale, legumi e verdure Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Crema di riso o riso cotto in brodo vegetale, formaggio, carote e patate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Crema multicereali o riso cotto in brodo vegetale, passato di legumi e verdure Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti
<b>MERCOLEDÌ</b>	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Crema mais e tapioca in brodo, passato di lenticchie e carote Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Crema di riso o riso cotto in brodo vegetale, passato di pesce, patate e zucchine Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Crema di riso o riso cotto in brodo vegetale, passato di pesce, zucchine e carote frullate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Crema di riso o riso cotto in brodo vegetale, passato di pesce e carote Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta
<b>GIOVEDÌ</b>	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Crema di riso con passato di pesce, carote ed erbe frullate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Pastina in brodo vegetale, formaggio, carote e patate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Crema di carote o zucca in brodo vegetale, passato di pesce e verdure Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Semolino di grano in brodo vegetale, Parmigiano Reggiano DOP Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti
<b>VENERDÌ</b>	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Crema multicereali o riso cotto in brodo vegetale, uovo e verdure Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Semolino di grano in brodo vegetale, passato di pesce e verdure Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Pastina o pancotto in brodo vegetale, passato di lenticchie e erbe frullate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Crema di mais e tapioca in brodo vegetale, passato di pesce, erbe frullate e patate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva.

## Asilo Nido “Insieme giocando” di Calolziocorte

### Menu primavera-estate 2025 per bambini dai 15 ai 36 mesi

In vigore dal 01/09/2025 con la 3° settimana

#### DIETA ETICO-RELIGIOSA: NO CARNE.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Pasta integrale al pomodoro Asiago DOP / Primosale Fagiolini  <b>Merenda:</b> mousse di frutta /yogurt alla frutta	Risotto alla parmigiana Formaggio Zucchine  <b>Merenda:</b> the e biscotti	Pasta al pesto Frittata con patate Fagiolini  <b>Merenda:</b> the e biscotti/yogurt alla frutta	Passato di verdura con pasta Frittata al forno Patate prezzemolate  <b>Merenda:</b> mousse di frutta /yogurt alla frutta
<b>MARTEDÌ</b>	Passato di verdura con pastina Polpette di merluzzo Zucchine  <b>Merenda:</b> frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di piselli Carote cotte  <b>Merenda:</b> mousse di frutta /yogurt alla frutta	Pizza margherita Carote cotte  <b>Merenda:</b> torta	Pasta integrale alla crema di pomodoro e legumi Fagiolini  <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta
<b>MERCOLEDÌ</b>	Pasta al pesto Lenticchie in umido Carote cotte  <b>Merenda:</b> the e biscotti	Riso e prezzemolo Pesce dorato Fagiolini  <b>Merenda:</b> torta	Risotto allo zafferano Pesce al forno Zucchine all'olio  <b>Merenda:</b> mousse di frutta /yogurt alla frutta	Risotto alla parmigiana Merluzzo al forno con pangrattato e aromi Piselli e carote  <b>Merenda:</b> gelato Coppa Fragoletta
<b>GIOVEDÌ</b>	Risotto con carote Pesce al limone Dadolata di pomodori  <b>Merenda:</b> gelato Coppa Fragoletta	Crema di verdure zucchine, zucca e piselli (alternate) con pastina Primo sale Patate al rosmarino  <b>Merenda:</b> frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Platessa impanata Dadolata di pomodori  <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Primo sale / Latteria Zucchine  <b>Merenda:</b> budino al cioccolato
<b>VENERDÌ</b>	Pizza margherita Erbette  <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Gnocchi alla romana Merluzzo al forno con pangrattato e aromi Dadolata di pomodori e basilico  <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Crema di zucchine con pasta Polpette di lenticchie Erbette  <b>Merenda:</b> frutta fresca di stagione	Pasta con melanzane e basilico Pesce alla salvia Dadolata di pomodori e basilico  <b>Merenda:</b> frutta fresca di stagione

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina). Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

IN GRIGIO I PIATTI CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E PER I QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

# Menu primavera-estate 2025

## Asilo Nido per bambini dai 6 ai 15 mesi

In vigore dal 01/09/2025 con la 3° settimana

**NO CARNE, NO PESCE.**

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Pastina in brodo vegetale, caprino e verdure passate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Orzo cotto, Parmigiano Reggiano DOP e formaggio, carote e patate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Pastina o crema di mais e tapioca in brodo vegetale, uovo e verdure Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Pastina in brodo vegetale, uovo e verdure Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta
<b>MARTEDÌ</b>	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Pastina in brodo vegetale, passato di formaggio e verdure frullate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Semolino di grano in brodo vegetale, legumi e verdure Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Crema di riso o riso cotto in brodo vegetale, formaggio, carote e patate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Crema multicereali o riso cotto in brodo vegetale, passato di legumi e verdure Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti
<b>MERCOLEDÌ</b>	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Crema mais e tapioca in brodo, passato di lenticchie e carote Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Crema di riso o riso cotto in brodo vegetale, formaggio, patate e zucchine Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Crema di riso o riso cotto in brodo vegetale, passato di legumi, zucchine e carote frullate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Crema di riso o riso cotto in brodo vegetale, formaggio e carote Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta
<b>GIOVEDÌ</b>	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Crema di riso con passato di legumi, carote ed erbe frullate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Pastina in brodo vegetale, formaggio, carote e patate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Crema di carote o zucca in brodo vegetale, formaggio e verdure Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Semolino di grano in brodo vegetale, Parmigiano Reggiano DOP Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> latte e biscotti
<b>VENERDÌ</b>	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Crema multicereali o riso cotto in brodo vegetale, uovo e verdure Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Semolino di grano in brodo vegetale, passato di legumi e verdure Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Pastina o pancotto in brodo vegetale, passato di lenticchie e erbe frullate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Crema di mais e tapioca in brodo vegetale, passato di legumi, erbe frullate e patate Olio extravergine d'oliva <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva.

## Asilo Nido “Insieme giocando” di Calolziocorte

### Menu primavera-estate 2025 per bambini dai 15 ai 36 mesi

In vigore dal 01/09/2025 con la 3° settimana

#### DIETA ETICO-RELIGIOSA: NO CARNE, NO PESCE.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Pasta integrale al pomodoro Asiago DOP / Primosale Fagiolini  <b>Merenda:</b> mousse di frutta /yogurt alla frutta	Risotto alla parmigiana Formaggio Zucchine  <b>Merenda:</b> the e biscotti	Pasta al pesto Frittata con patate Fagiolini  <b>Merenda:</b> the e biscotti/yogurt alla frutta	Passato di verdura con pasta Frittata al forno Patate prezzemolate  <b>Merenda:</b> mousse di frutta /yogurt alla frutta
<b>MARTEDÌ</b>	Passato di verdura con pastina Formaggio Zucchine  <b>Merenda:</b> frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di piselli Carote cotte  <b>Merenda:</b> mousse di frutta /yogurt alla frutta	Pizza margherita Carote cotte  <b>Merenda:</b> torta	Pasta integrale alla crema di pomodoro e legumi Fagiolini  <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta
<b>MERCOLEDÌ</b>	Pasta al pesto Lenticchie in umido Carote cotte  <b>Merenda:</b> the e biscotti	Riso e prezzemolo Formaggio Fagiolini  <b>Merenda:</b> torta	Risotto allo zafferano Legumi in umido Zucchine all'olio  <b>Merenda:</b> mousse di frutta /yogurt alla frutta	Risotto alla parmigiana Formaggio Piselli e carote  <b>Merenda:</b> gelato Coppa Fragoletta
<b>GIOVEDÌ</b>	Risotto con carote Legumi al pomodoro Dadolata di pomodori  <b>Merenda:</b> gelato Coppa Fragoletta	Crema di verdure zucchine, zucca e piselli (alternate) con pastina Primo sale Patate al rosmarino  <b>Merenda:</b> frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Formaggio Dadolata di pomodori  <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Primo sale / Latteria Zucchine  <b>Merenda:</b> budino al cioccolato
<b>VENERDÌ</b>	Pizza margherita Erbette  <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Gnocchi alla romana Legumi al pomodoro Dadolata di pomodori e basilico  <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Crema di zucchine con pasta Polpette di lenticchie Erbette  <b>Merenda:</b> frutta fresca di stagione	Pasta con melanzane e basilico Legumi alla salvia Dadolata di pomodori e basilico  <b>Merenda:</b> frutta fresca di stagione

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina). Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

IN GRIGIO I PIATTI CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E PER I QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

## Asilo Nido "Insieme giocando" di Calolziocorte

### Menu primavera-estate 2025 per bambini dai 15 ai 36 mesi

#### In vigore dal 01/09/2025 con la 3° settimana

**NO LATTOSIO: NO LATTE, BURRO E FORMAGGI CONTENENTI LATTOSIO. °NON AGGIUNGERE LATTE, BURRO, FORMAGGIO CONTENENTI LATTOSIO NELLE PREPARAZIONI, SI PARMIGIANO REGGIANO DOP E GRANA PADANO DOP. ^utilizzare pangrattato senza latte marca Lema (fornitore Marr).**  
**Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di lattosio.**

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Pasta integrale al pomodoro° Pesce agli aromi Fagiolini Pane senza lattosio Chicco di riso  <b>Merenda:</b> mousse di frutta/ yogurt di soia	Risotto alla parmigiana° Arrosto freddo di tacchino senza lattosio/petto di pollo Zucchine Pane senza lattosio Chicco di riso <b>Merenda:</b> the con biscotti senza latte Crich	Pasta al basilico bio e olio evo°/agli aromi° Frittata con patate° Fagiolini Pane senza lattosio Chicco di riso <b>Merenda:</b> the e biscotti senza latte Crich / yogurt di soia	Passato di verdura con pasta° Frittata al forno° Patate prezzemolate Pane senza lattosio Chicco di riso <b>Merenda:</b> mousse di frutta/ yogurt di soia
<b>MARTEDÌ</b>	Passato di verdura con pastina° Polpette di merluzzo°^ Zucchine Pane senza lattosio Chicco di riso  <b>Merenda:</b> frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro° Polpette di piselli°^ Carote cotte Pane senza lattosio Chicco di riso <b>Merenda:</b> mousse di frutta/ yogurt di soia	Pizza Margherita senza lattosio Joyens° Carote cotte Pane senza lattosio Chicco di riso  <b>Merenda:</b> dolce senza lattosio	Pasta integrale al ragù di manzo° Fagiolini Pane senza lattosio Chicco di riso  <b>Merenda:</b> yogurt di soia / mousse di frutta
<b>MERCOLEDÌ</b>	Pasta al basilico bio e olio evo°/agli aromi° Lenticchie in umido Carote cotte Pane senza lattosio Chicco di riso  <b>Merenda:</b> the e biscotti senza latte Crich	Riso e prezzemolo° Scaloppina di pollo°^ Fagiolini Pane senza lattosio Chicco di riso  <b>Merenda:</b> dolce senza lattosio	Risotto allo zafferano° Spezzatino di pollo° Zucchine all'olio Pane senza lattosio Chicco di riso <b>Merenda:</b> mousse di frutta/ yogurt di soia	Risotto alla parmigiana° Merluzzo al forno con pangrattato e aromi°^ Piselli e carote Pane senza lattosio Chicco di riso <b>Merenda:</b> gelato senza lattosio Coppa Fragoletta
<b>GIOVEDÌ</b>	Risotto con carote Scaloppine di lonza al limone° Dadolata di pomodori Pane senza lattosio Chicco di riso  <b>Merenda:</b> gelato senza lattosio Coppa Fragoletta	Crema di verdure zucchine, zucca e piselli (alternate) con pastina° Pesce agli aromi Patate al rosmarino Pane senza lattosio Chicco di riso  <b>Merenda:</b> frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro° Platessa impanata°^ Dadolata di pomodori Pane senza lattosio Chicco di riso  <b>Merenda:</b> yogurt di soia / mousse di frutta	Pasta al pomodoro° Pesce agli aromi Zucchine Pane senza lattosio Chicco di riso  <b>Merenda:</b> budino di soia / mousse di frutta
<b>VENERDÌ</b>	Pizza Margherita senza lattosio Joyens° Erbette Pane senza lattosio Chicco di riso  <b>Merenda:</b> yogurt di soia / mousse di frutta	Pasta all'olio evo° Merluzzo al forno con pangrattato e aromi - Dadolata di pomodori e basilico Pane senza lattosio Chicco di riso  <b>Merenda:</b> yogurt di soia / mousse di frutta	Crema di zucchine con pasta° Polpette di lenticchie°^ Erbette Pane senza lattosio Chicco di riso  <b>Merenda:</b> frutta fresca di stagione	Pasta con melanzane e basilico bio° Petto di pollo alla salvia°^ Dadolata di pomodori e basilico Pane senza lattosio Chicco di riso  <b>Merenda:</b> frutta fresca di stagione

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

IN GRIGIO LE GIORNATE CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E NELLE QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2025 rev.1 del 30/07/2025 Dieta rev.0 del 27/08/2025



In vigore dal 01/09/2025 con la 3° settimana

**DIETA IN BIANCO (max 3 gg senza documento medico).**

**Aggiungere al primo piatto un cucchiaino di formaggio grattugiato.**

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Pastina in brodo vegetale Formaggio fresco Carote lessate/patate lessate  <b>Merenda:</b> mela	Riso all’olio evo Pesce al vapore Carote lessate/patate lessate  <b>Merenda:</b> mela	Pasta all’olio evo Pesce al vapore Patate lessate  <b>Merenda:</b> mela	Pastina in brodo vegetale Pesce al vapore Carote lessate/patate lessate  <b>Merenda:</b> mela
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta all’olio evo Merluzzo al vapore Carote lessate/patate lessate  <b>Merenda:</b> mela	Pasta all’olio evo Pesce al vapore Carote lessate  <b>Merenda:</b> mela	Pastina in brodo vegetale Formaggio fresco Carote lessate  <b>Merenda:</b> mela	Pasta all’olio evo Pollo ai ferri Carote lessate/patate lessate  <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta <sup>7</sup>
<b>MERCOLEDÌ</b>	Pasta all’olio evo Pesce al vapore Carote lessate  <b>Merenda:</b> mela	Riso all’olio evo Pollo ai ferri Carote lessate/patate lessate  <b>Merenda:</b> mela	Riso all’olio evo Pollo ai ferri Carote lessate/patate lessate  <b>Merenda:</b> mela	Riso all’olio evo Pesce al vapore Carote lessate  <b>Merenda:</b> mela
<b>GIOVEDÌ</b>	Riso all’olio evo Pollo ai ferri Carote lessate/patate lessate  <b>Merenda:</b> mela	Pastina in brodo vegetale Formaggio fresco Patate lessate  <b>Merenda:</b> mela	Pasta all’olio evo Pesce al vapore Carote lessate/patate lessate  <b>Merenda:</b> mela	Pasta all’olio evo Formaggio fresco Carote lessate/patate lessate  <b>Merenda:</b> mela
<b>VENERDÌ</b>	Pastina in brodo vegetale Pesce al vapore Carote lessate/patate lessate  <b>Merenda:</b> mela	Pasta all’olio evo Merluzzo al vapore Carote lessate/patate lessate  <b>Merenda:</b> mela	Pastina in brodo vegetale Pollo ai ferri Carote lessate/patate lessate  <b>Merenda:</b> mela	Pasta all’olio evo Petto di pollo ai ferri Patate lessate  <b>Merenda:</b> mela

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d’oliva e sale iodato.