

Menu autunno – inverno a.s. 2025/26

Asilo Nido per bambini dai 6 ai 15 mesi

In vigore dal 03/11/2025 con la 1° settimana



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Crema di riso ^{6,7} o riso cotto in brodo vegetale, passato di tacchino e zucca* frullata Olio extravergine d'oliva Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Crema di mais e tapioca ^{6,7} in brodo vegetale, formaggio ⁷ e verdure* frullate Olio extravergine d'oliva Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Semolino di grano in brodo vegetale ^{1,6,7} , formaggio ⁷ e zucchine frullate Olio extravergine d'oliva Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Pastina in brodo vegetale ^{1,6,10} , uovo ³ e verdure* frullate Olio extravergine d'oliva Merenda: yogurt alla frutta ⁷
MARTEDÌ	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Pastina in brodo vegetale ^{1,6,10} , uovo ³ e zucchine frullate Olio extravergine d'oliva Merenda: latte e biscotti ^{1, 7}	Crema di riso ^{6,7} o riso cotto in brodo vegetale, passato di merluzzo* ⁴ e carote frullate Olio extravergine d'oliva Merenda: latte e biscotti ^{1, 7}	Crema di riso ^{6,7} o riso cotto in brodo vegetale, uovo ³ e verdure* frullate Olio extravergine d'oliva Merenda: latte e biscotti ^{1, 7}	Semolino di grano in brodo vegetale ^{1,6,7} , passato di merluzzo* ⁴ e verdure* frullate Olio extravergine d'oliva Merenda: latte e biscotti ^{1, 7}
MERCOLEDÌ	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Semolino di grano in brodo vegetale passato di legumi e carote frullate ^{1,6,7,10,11} Olio extravergine d'oliva Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Crema di zucchine o carote con patate in brodo vegetale, passato di manzo e verdure* frullate Olio extravergine d'oliva Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Pastina in brodo vegetale ^{1,6,10} , passato di pollo e carote frullate Olio extravergine d'oliva Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Crema multicereali ^{1,6,7} o riso cotto in brodo vegetale, passato di pollo e verdure* frullate Olio extravergine d'oliva Merenda: yogurt alla frutta ⁷
GIOVEDÌ	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Crema mais e tapioca ^{6,7} in brodo vegetale, formaggio ⁷ e zucchine frullate Olio extravergine d'oliva Merenda: latte e biscotti ^{1, 7}	Pastina in brodo vegetale ^{1,6,10} , passato di pollo e verdure* frullate Olio extravergine d'oliva Merenda: latte e biscotti ^{1, 7}	Crema di mais e tapioca ^{6,7} in brodo vegetale, passato di manzo e erbette* frullate Olio extravergine d'oliva Merenda: latte e biscotti ^{1, 7}	Pastina in brodo vegetale, passato di lenticchie e carote frullate ^{1,6,10,11} Olio extravergine d'oliva Merenda: latte e biscotti ^{1, 7}
VENERDÌ	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Pastina in brodo vegetale ^{1,6,10} , passato di merluzzo* ⁴ e erbette* frullate Olio extravergine d'oliva Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Semolino di grano in brodo vegetale, passato di legumi e erbette* frullate ^{1,6,7,10,11} Olio extravergine d'oliva Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Pastina in brodo vegetale ^{1,6,10} , passato di merluzzo* ⁴ e verdure* frullate Olio extravergine d'oliva Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Crema di riso ^{6,7} o riso cotto in brodo vegetale, formaggio ⁷ e zucca* frullata Olio extravergine d'oliva Merenda: yogurt alla frutta ⁷

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

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati 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 e derivati. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape e prodotti a base di senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini e prodotti a base di lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

Asilo Nido “Insieme giocando” di Calolziocorte

Menu autunno – inverno a.s. 2025/26 per bambini dai 15 ai 36 mesi

In vigore dal 03/11/2025 con la 1° settimana

NO CARNE.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Risotto con zucca Formaggio Broccoletti Merenda: the con biscotti	Gnocchi alla romana Primosale Cavolfiori Merenda: the con biscotti	Pasta agli aromi Latteria/Primosale Zucchine all'olio Merenda: yogurt magro e frutta fresca	Pasta al pesto Frittata al forno con piselli Zucchine con salsa di pomodoro Merenda: latte e biscotti
MARTEDÌ	Pasta al pomodoro Frittata al forno con zucchine Cavolfiori Merenda: frutta fresca di stagione	Riso e prezzemolo Polpette di merluzzo Carote prezzemolate Merenda: mousse di frutta	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Cavolfiori Merenda: torta con the/succo di arancia/mela	Pasta al pomodoro Merluzzo al forno con pangrattato e aromi Finocchi al vapore Merenda: frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Passato di verdure con riso Sformato di ceci Carote cotte Merenda: yogurt magro e frutta fresca	Crema di zucchine con pastina Formaggio Purè di patate / Polenta Merenda: torta	Pastina in brodo vegetale Pesce dorato al forno Carote cotte Merenda: the con biscotti	Pasta all'olio extravergine d'oliva Formaggio Fagiolini Merenda: yogurt alla frutta
GIOVEDÌ	Pizza margherita Zucchine all'olio Merenda: the con torta	Pastina in brodo vegetale Pesce al limone Fagiolini Merenda: frutta fresca di stagione e pane	Lasagne alla crema di pomodoro e formaggio Erbette all'olio Merenda: yogurt alla frutta	Pastina in brodo vegetale Polpette di lenticchie Carote cotte Merenda: budino al cioccolato
VENERDÌ	Pastina in brodo vegetale Polpette di platessa Erbette Merenda: yogurt alla frutta	Burger di fagioli cannellini ed erbe Patate al forno al rosmarino Merenda: yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Platessa impanata al forno Fagiolini Merenda: frutta fresca di stagione	Passato di verdura con riso Primosale Purea di zucca al rosmarino Merenda: focaccia ^{1,3,6,7,8,11} e 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.

Asilo Nido “Insieme giocando” di Calolziocorte

Menu autunno – inverno a.s. 2025/26 per bambini dai 15 ai 36 mesi

In vigore dal 03/11/2025 con la 1° settimana



DIETA ETICO-RELIGIOSA: NO CARNE DI MAIALE

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Risotto con zucca Bocconcini di tacchino/arrostato di tacchino Broccoletti Merenda: the con biscotti ^{1,6,7,10}	Gnocchi alla romana Primosale Cavolfiori Merenda: the con biscotti	Pasta agli aromi Latteria ⁷ / Primosale Zucchine all'olio Merenda: yogurt magro e frutta fresca	Pasta al pesto Frittata al forno con piselli Zucchine con salsa al pomodoro Merenda: latte e biscotti
MARTEDÌ	Pasta al pomodoro Frittata al forno con zucchine Cavolfiori Merenda: frutta fresca di stagione	Riso e prezzemolo Polpette di merluzzo Carote prezzemolate Merenda: mousse di frutta	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Cavolfiori Merenda: torta con the/succo di arancia/mela	Pasta al pomodoro Merluzzo al forno con pangrattato e aromi Finocchi al vapore Merenda: frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Passato di verdure con riso Sformato di ceci Carote cotte Merenda: yogurt magro e frutta fresca	Crema di zucchine con pastina Ragù di carne trita con carote, cipolla e pomodoro / Spezzatino di manzo Purè di patate / Polenta Merenda: torta	Pastina in brodo vegetale Petto di pollo dorato al forno Carote cotte Merenda: the con biscotti	Pasta all'olio extravergine d'oliva Spezzatino di pollo Fagiolini Merenda: yogurt alla frutta
GIOVEDÌ	Pizza margherita Zucchine all'olio Merenda: the con torta	Pastina in brodo vegetale Petto di pollo al limone Fagiolini Merenda: frutta fresca di stagione e pane	Lasagne al ragù di manzo Erbette all'olio Merenda: yogurt alla frutta	Pastina in brodo vegetale Polpette di lenticchie Carote cotte Merenda: budino al cioccolato
VENERDÌ	Pastina in brodo vegetale Polpette di platessa Erbette Merenda: yogurt alla frutta	Burger di fagioli cannellini ed erbe Patate al forno al rosmarino Merenda: yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Platessa impanata al forno Fagiolini Merenda: frutta fresca di stagione	Passato di verdura con riso Primosale Purea di zucca al rosmarino Merenda: focaccia e 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.

Asilo Nido “Insieme giocando” di Calolziocorte

Menu autunno – inverno a.s. 2025/26 per bambini dai 15 ai 36 mesi

In vigore dal 08/01/2026 con la 2° settimana



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Risotto con zucca* ⁷ Bocconcini di tacchino/arrostato di tacchino Broccoletti* Merenda: the con biscotti ^{1,6,7,10}	Gnocchi alla romana* ^{1,2,3,4,6,7,8,9,11,12,14} Primosale ⁷ Cavolfiori* Merenda: the con biscotti ^{1,6,7,10}	Pasta agli aromi ^{1,6,10} Latteria ⁷ / Primosale ⁷ Zucchine all'olio* Merenda: yogurt magro ⁷ e frutta fresca	Pasta al pesto ^{1,3,6,7,8,10} Frittata al forno con piselli* ^{3,7,9} Zucchine* con salsa al pomodoro Merenda: latte e biscotti ^{1,6,7,10}
MARTEDÌ	Pasta al pomodoro ^{1,6,10} Frittata al forno con zucchine* ^{3, 7} Cavolfiori* Merenda: frutta fresca di stagione	Riso e prezzemolo* Polpette di merluzzo* ^{1,3,4,6,10} Carote prezzemolate* Merenda: mousse di frutta	Risotto alla parmigiana ⁷ Frittata al forno ^{3,7} Cavolfiori* Merenda: torta con the/succo di arancia/mela ^{1,3,6,7,10}	Pasta al pomodoro ^{1,6,10} Merluzzo* al forno con pangrattato e aromi ^{1,4,6,10} Finocchi al vapore Merenda: frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Passato di verdure* con riso ⁹ Sformato di ceci* ^{1,3,6,9,10,11} Carote cotte* Merenda: yogurt magro ⁷ e frutta fresca	Crema di zucchine* con pastina ^{1,6,10} Ragù di carne trita con carote, cipolla e pomodoro / Spezzatino di manzo ⁹ Purè di patate ⁷ / Polenta ⁶ Merenda: torta ^{1,3,6,7,10}	Pastina in brodo vegetale ^{1,6,10} Petto di pollo dorato al forno ^{1,3,6,10} Carote cotte* Merenda: the con biscotti ^{1,6,7,10}	Pasta all'olio extravergine d'oliva ^{1,6,10} Spezzatino di pollo ⁹ Fagiolini* Merenda: yogurt alla frutta ⁷
GIOVEDÌ	Pizza margherita ^{1,3,6,7,8,11} Zucchine* all'olio Merenda: the con torta ^{1,3,6,7,10}	Pastina in brodo vegetale ^{1,6,10} Petto di pollo al limone ^{1,6,10,13} Fagiolini* Merenda: frutta fresca di stagione e pane ^{1,3,6,7,8,11}	Lasagne al ragù di manzo ^{1,3,6,9,10,13} Erbette* all'olio Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Pastina in brodo vegetale ^{1,6,10} Polpette di lenticchie ^{1,3,6,10,11} Carote cotte* Merenda: budino al cioccolato ⁷
VENERDÌ	Pastina in brodo vegetale ^{1,6,10} Polpette di platessa* ^{1,3,4,6,10} Erbette* Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Passato di verdura* ⁹ Fagioli cannellini agli aromi ^{1,6,9,10,11} Patate al forno* Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Pasta al pomodoro ^{1,6,10} Platessa* impanata al forno ^{1,2,3,4,6,10,14} Fagiolini* Merenda: frutta fresca di stagione	Passato di verdura* con riso ⁹ Primosale ⁷ Purea di zucca* al rosmarino Merenda: focaccia ^{1,3,6,7,8,11} e frutta fresca di stagione

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

Il pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12} 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 e derivati. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape e prodotti a base di senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini e prodotti a base di lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.