

# 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**



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

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

Il pane <sup>1,3,4,6,7,8,9,10,11,12</sup> 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.

# 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



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

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

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

MENU' AUTUNNO INVERNO rev.2 del 13/10/2025 Dieta rev.2 del 31/10/2025

# 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**

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

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

MENU' AUTUNNO INVERNO rev.2 del 13/10/2025 Rev.2 del 31/10/2025