

## MENÙ ASILO NIDO 12-36 MESI (AUTUNNO-INVERNO) Comune di Sondrio

1° LUNEDÌ	2° LUNEDÌ	3° LUNEDÌ	4° LUNEDÌ
PASTA OLIO E PARMIGIANO 1,6,7,10 FILETTO DI HALIBUT* AL FORNO 4 VERDURE CRUDE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 <b>MERENDA:</b> YOGURT E CEREALI 1,6,7,8	PASTA AL PESTO 1-5-6,7,8,10 CRESCENZA 7 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 <b>MERENDA:</b> PANE E MARMELLATA 1,3,4,5,6,7,8,10,11	PASTA IN BIANCO 1,6,7,10 MERLUZZO* GRATINATO 1,4,6,10 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 <b>MERENDA:</b> PANE OLIO E POMODORO 1,3,4,5,6,7,8,10,11	PASTA OLIO E PARMIGIANO 1,6,7,10 FRITTATA CON FORMAGGIO 3,7 VERDURE CRUDE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 <b>MERENDA:</b> YOGURT E CEREALI 1,6,7,8
1° MARTEDÌ	2° MARTEDÌ	3° MARTEDÌ	4° MARTEDÌ
MANZO MACINATO E POLENTA 6 ALTERNATO A GNOCCHI AL RAGU'DI VITELLONE 1,3,5,7,8,13 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 <b>MERENDA:</b> PANE CON CREMA DI FORMAGGIO 1,3,4,5,6,7,8,10,11	VELLUTATA DI ZUCCA/CAROTE BOCCONCINI DI POLLO DORATI 1,6,10  PATATE VERDURE DI STAGIONE PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 <b>MERENDA:</b> TORTA 1,3,5,6,7,10	PASTINA IN BRODO 1,6,10 PIZZA MARGHERITA 1,6,7,10,13 VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 <b>MERENDA:</b> INFUSO/LATTE E BISCOTTI 1,3,6,7,8,10	GNOCCHI DI SEMOLINO AI FORMAGGI 1,3,6,7,10 o PIZZOCCHERI 1,6,7,10,13 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 <b>MERENDA:</b> FRUTTA MISTA
1° MERCOLEDÌ	2° MERCOLEDÌ	3° MERCOLEDÌ	4° MERCOLEDÌ
RISOTTO POMODORO ASIAGO 7 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 <b>MERENDA:</b> TORTA 1,3,5,6,7,10	PASTA AL POMODORO 1,6,7,10 NASELLO* AL FORNO 4 VERDURE DI STAGIONE PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 <b>MERENDA:</b> FRUTTA MISTA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO 7 PLATESSA* AL FORNO 4 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 <b>MERENDA:</b> RICOTTA E GRISSINI 1,6,7,10,11	RISOTTO ALLA ZUCCA POLPETTE DI CECI AL POMODORO 1,3,6,7,8,10,11 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 <b>MERENDA:</b> FOCACCIA AL ROSMARINO 1,6,7,10,13
1° GIOVEDÌ	2° GIOVEDÌ	3° GIOVEDÌ	4° GIOVEDÌ
MINESTRA DI VERDURA CON ORZO 1,6,10,11 SFORNATO DI LEGUMI 1,3,6,7,10,11 PATATE VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 <b>MERENDA:</b> RICOTTA E GRISSINI 1,6,7,10,11	ORZOTTO CON VERDURE MISTE 1,6,10,11 UOVO STRAPAZZATO 3,7 VERDURE DI STAGIONE PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 <b>MERENDA:</b> FOCACCIA AL ROSMARINO 1,6,7,10,13	MINISTRINA DI VERDURE CON FARRO 1,6,10,11 TACCHINO AL FORNO PATATE AL FORNO VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 <b>MERENDA:</b> TORTA 1,3,5,6,7,10	MINESTRA DI VERDURA CON CROSTINI 1,6,7,10,11,13 POLLO ALLA PIZZAIOLA CON PURE'7 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 <b>MERENDA:</b> TORTA 1,3,5,6,7,10
1° VENERDÌ	2° VENERDÌ	3° VENERDÌ	4° VENERDÌ
PASTA AL RAGU VEGETARIANO 1,6,10 PLATESSA*GRATINATA 1,4,6,10 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 <b>MERENDA:</b> PANE E FRUTTA 1,3,4,5,6,7,8,10,11	PASTA E LENTICCHIE O FAGIOLI 1,6,8,10,11, PATATE VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 <b>MERENDA:</b> YOGURT E CEREALI 1,6,7,8	PASTA AL RAGU' DI PISELLI (1/2 DOSE) 1,6,7,10 POLPETTE DI RICOTTA (1/2 DOSE) E VERDURE 1,3,6,7,10 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 <b>MERENDA:</b> FRUTTA MISTA	PASTA POMODORO E BASILICO 1,6,10 POLPETTINE DI NASELLO* 1 3-4-6,10 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 <b>MERENDA:</b> LATTE, PANE E MARMELLATA 1,3,4,5,6,7,8,10,11

## MENÙ ASILO NIDO 12-36 MESI (PRIMAVERA-ESTATE) Comune di Sondrio

<b>1° LUNEDI'</b>	<b>2° LUNEDI'</b>	<b>3° LUNEDI'</b>	<b>4° LUNEDI'</b>
PASTA OLIO E PARMIGIANO 1,6,7,10 FILETTO DI HALIBUT* AL FORNO 4 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 MERENDA: YOGURT E CEREALI 1,6,7,8	COUS COUS CON VERDURE 1, UOVO STRAPAZZATO 3,7 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 MERENDA: YOGURT CEREALI 1,6,7,8	RISOTTO ALLO ZAFFERANO PLATESSA* AL FORNO 4 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 MERENDA: YOGURT CEREALI 1,6,7,8	PASTA OLIO E PARMIGIANO 1,6,7,10 FRITTATA CON VERDURE 3,7 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 MERENDA: YOGURT E CEREALI 1,6,7,8
<b>1° MARTEDI'</b>	<b>2° MARTEDI'</b>	<b>3° MARTEDI'</b>	<b>4° MARTEDI'</b>
INSALATA DI ORZO CON VERDURE, 1,6,10,11 BOCCONCINI DI POLLO 1,6,10 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 MERENDA: PANE OLIO E POMODORI 1,3,4,5,6,7,8,10,11	LASAGNA VEGETARIANA 1,3,6,7,10 BURGER DI LEGUMI 1,3,6,7,8,10,11 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 MERENDA: PANE CON CREMA DI FORMAGGIO 1,3,4,5,6,7,8,10,11 1,7	PASTINA IN BRODO 1,6,10 PIZZA MARGHERITA 1,6,7,10,13 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 MERENDA: FRUTTA MISTA	GNOCCHI DI SEMOLINO 1,3,6,7,10 FORMINE DI ASIAGO 7 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 MERENDA: PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 E MARMELLATA
<b>1° MERCOLEDI'</b>	<b>2° MERCOLEDI'</b>	<b>3° MERCOLEDI'</b>	<b>4° MERCOLEDI'</b>
RISOTTO AL LIMONE PLATESSA* GRATINATA 1,4,6,10 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 MERENDA: LATTE CON CACAO AMARO E BANANA 7	VELLUTATA DI POMODORO E LIMONE CON RICOTTA 7 PATATE VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 MERENDA: GELATO FIORDILATTE 1,3,6,7,8	PASTA IN BIANCO 1,6,10 TACCHINO ALLA PIZZAIOLA VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 MERENDA: FOCACCIA CON ROSMARINO 1,6,7,10,13	VELLUTATA DI CECI E CAROTE CON I CROSTINI 1,6,8,10,11 PATATE VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 MERENDA: LATTE E TORTA 1,3,5,6,10
<b>1° GIOVEDI'</b>	<b>2° GIOVEDI'</b>	<b>3° GIOVEDI'</b>	<b>4° GIOVEDI'</b>
MINISTRA DI VERDURE 1,6,10 SFORMATO DI LEGUMI 1,3,6,7,10,11 PATATE AL FORNO VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 MERENDA: LATTE E TORTA 1,3,5,6,7,10	PASTA AL PESTO 1,5,6,7,8,10 NASELLO* AL FORNO 4 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 MERENDA: FRUTTA MISTA	VELLUTATA DI ZUCCHINE POLPETTE DI CECI AL POMODORO 1,3,6,7,8,10,11 PATATE VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 MERENDA: LATTE E TORTA 1,3,5,6,7,10	PASTA AL POMODORO E BASILICO 1,6,10 BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 MERENDA: RICOTTA E GRISSINI 1,6,7,10,11,
<b>1° VENERDI'</b>	<b>2° VENERDI'</b>	<b>3° VENERDI'</b>	<b>4° VENERDI'</b>
PASTA ZUCCHINE E POMODORI 1,6,10 CRESCENZA 7 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 MERENDA: PANE E MARMELLATA 1,3,4,5,6,7,8,10,11	INSALATA DI FARRO CON VERDURE 1,6,11 POLPETTE DI MANZO 1,3,7 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 MERENDA: RICOTTA E GRISSINI 1,6,7,10,11	PASTA AL RAGU' VEGETARIANO 1,6,10 MERLUZZO* GRATINATO 1,4,6,10 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 MERENDA: PANE OLIO E POMODORO 1,3,4,5,6,7,8,10,11	RISOTTO PRIMAVERA POLPETTINE DI NASELLO* 1,3,4,6,7,10 VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11 MERENDA: FRUTTA MISTA

**Note:**

**VERDURE MISTE:** offrire possibilmente due verdure a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE – condire solo con olio extra vergine di oliva. Come contorno sono sempre segnate delle verdure di stagione la cui quantità varia in base alla porzione presente nel primo piatto. Infatti, la somma di verdure presente nel primo e nel contorno deve essere pari alla grammatura totale disponibile per il pranzo.

N.B. Le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure, quindi devono essere somministrate solo quando specificate nel menù, prevedendo sempre anche un contorno di verdure.

**FRUTTA:** assicurando almeno tre differenti prodotti alla settimana, meglio se distribuita a metà mattina e di tanto in tanto alternarla con MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

**ACQUA:** di rete.

**PESCE:** origine FAO 37 o 27, deve essere assicurata una adeguata deliscatura – prodotto surgelato all’origine.

Si utilizzano solo: **PREPARATO PER BRODO VEGETALE senza glutammato, parmigiano DOP, SALE IODATO, PANE a ridotto contenuto di sale e OLIO extravergine di oliva** sia per condimenti a crudo che per la cottura. Il purè viene preparato senza latte.

Le pietanze preparate seguono le grammature previste dalle linee guida ATS.

I prodotti utilizzati per la preparazione rispettano le caratteristiche merceologiche del capitolato e dell’offerta tecnica presentata.

Nella stagione estiva verrà proposto a merenda il gelato fior di latte 2 volte al mese.

PRODOTTI BIOLOGICI 100%: frutta, ortaggi, uova, pasta, riso, pelati, passata e polpa di pomodoro, legumi, latte, yogurt. PRODOTTI BIOLOGICI in parte: carni.

PRODOTTI km ZERO: formaggi (30 % biologico o DOP, IGP, pizzoccheri).

Le verdure talvolta si utilizzano surgelate all’origine.

I numeri a pedice indicano la presenza e il tipo di allergene riferito alla tabella ministeriale degli allergeni.LEGENDA TABELLA MINISTERIALE ALLERGENI:

1. Cereali contenenti glutine
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
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.

**NON SI PUO’ ESCLUDERE CONTAMINAZIONE CROCIATA**