Ristorazione Oggi

MENÙ AUTUNNO INVERNO

a.s. 2026/2027

SCUOLA MATERNA SPERONI VIGNATI

NIDO, **dal 19.10.2026**

Rev.15.10.26	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1^ Sett.	Pasta al pomodoro [1,9] Frittata/Omelette * [3, 7] Carote all'olio Pane [1] Frutta fresca	PIATTO UNICO Pasta e fagioli* [1,9] Broccoli* Pane [1] Frutta fresca	Risotto alla parmigiana [3, 7] Polpette di manzo in umido* [1,3,7,9] Cavolfiori* Pane [1] Frutta fresca	Pizza rossa [1] Robiola [7] Finocchi in insalata Pane [1] Frutta fresca	Crema di verdura con orzo [1,9] Platessa gratinata* [1,4] Insalata Pane integrale [1] Frutta fresca
2^ Sett.	Pasta olio e grana [1,3,7] Primo sale [7] Cavolfiori all'olio* Pane [1] Frutta fresca	Risotto al pomodoro [9] Frittata con spinaci* [3,7] Fagiolini* Pane [1] Frutta fresca	PIATTO UNICO Pasta e lenticchie [1,9] Tris di verdure* Pane [1] Frutta fresca	Polenta e bruscitt* [9] Insalata Pane [1] Frutta fresca	Vellutata di carote* con crostini [1,9] Merluzzo* al forno [4] Broccoli* Pane integrale [1] Frutta fresca
3^ Sett.	Pasta agli aromi [1] Provolone dolce [7] Broccoli* Pane [1] Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure* [1,9] Uova strapazzate al pomodoro [3,9] Carote* Pane [1] Frutta fresca	Pastina in brodo [1,9] Cannellini in umido Pure' [3,7,12] Pane [1] Frutta fresca	Risotto allo zaffferano [3,7] Sovracosce di pollo* Fagiolini* all'olio Pane [1] Frutta fresca	Passato di verdure con pasta* [1,9] Platessa gratinata* [1,4] Insalata Pane integrale [1] Frutta fresca
4^ Sett.	Pasta integrale al pomodoro [1,9] Mozzarella [7] Fagiolini* Pane [1] Frutta fresca	Risotto alla zucca* [3, 7] Frittata ai porri [3, 7] Broccoli* Pane [1] Frutta fresca	Crema di piselli con farro* [1,9] Morbidelle ricotta e spinaci* [1,3,7] Cavolfiori* Pane [1] Frutta fresca	PIATTO UNICO Lasagne al ragù* [1,3,7,9] Verdure miste* Pane [1] Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale [1,9] Merluzzo in umido* [4] Carote* Pane integrale [1] Frutta fresca

MERENDE SERVTE A ROTAZIONE: YOGURT BIANCO O ALLA FRUTTA CON CEREALI [1,7], FRUTTA FRESCA, MOUSSE DI FRUTTA O OMOGENEIZZATO DI FRUTTA

LA VERDURA E LA FRUTTA FRESCA PROPOSTE SONO DI STAGIONE. AL NIDO NON VIENE AGGIUNTO SALE ALLE PREPARAZIONI, DALLA MATERNA IN POI VIENE UTILIZZATO SALE IODATO SOLO NELLE PREPARAZIONI A CRUDO; PER RIDURNE IL CONSUMO VENGONO UTILIZZZATE SPEZIE ED ERBE AROMATICHE. NON SONO UTILIZZATI DADI NÈ' INSAPORITORI. I CONDIMENTI A CRUDO SONO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA. IL PIANO ALIMENTARE E' STATO ELABORATO IN RIFERIMENTO ALLE LINEE GUIDA DELL'ATS MILANO: PAPPA AL NIDO, DOCUMENTO DI INDIRIZZO PER L'ELABORAZIONE DEI MENU' NEI NIDI D'INFANZIA.

1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte (incluso lattosio) 8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland) 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa > 10mg/kg 13 Lupini 14 Molluschi

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

Le diciture "PASTA, COUS COUS, SEMOLINO" in menù, se non esplicitamente indicato, fanno riferimento ai cereali contenente ***GRANO***.

*Può contenere uno o più ingredienti surgelati all'origine