

MENU PRIVO DI CARNE

Nido d'Infanzia

1ª settimana: Dal 13/09 al 17/09/2021 - Dal 11/10 al 15/10/21 - Dal 28/03 al 01/04/2022 - Dal 25/04 al 29/04/2022- Dal 23/05 al 27/05/2022 - Dal 20/06 al 24/06/22

L. - <u>TAGLIATELLE AL POMODORO + FORMAGGIO</u> Pane e frutta fresca	INSALATA RICCA e Verdura cotta MERENDA: Pane e frutta fresca di stagione
M. - RISOTTO ALLA MILANESE Pane e frutta fresca	HAMBURGER DI PATATE - Verdura fresca e cotta MERENDA: Gnocco al forno e frutta fresca o succo d'arancia 100%
M. - PASTA AL POMODORO Pane e frutta fresca	CROCCHETTE DI CECI E ZUCCHINE - Verdura fresca e cotta MERENDA: Gelato
G. - PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTA Pane e frutta fresca	<u>PORTAFOGLI AL FORMAGGIO (no prosciutto)</u> - Verdura fresca e cotta MERENDA: Yogurt alla frutta
V. - PASTA AL PESTO ALLE MELANZANE Pane e frutta fresca	PESCE AL FORNO - Verdura fresca e verdura cotta MERENDA: Muffin

2ª settimana: Dal 20/09 al 24/09/2021 - Dal 18/10 al 22/10/2021 - Dal 04/04 al 08/04/2022 - Dal 02/05 al 06/05/2022 - Dal 30/05 al 03/06/2022 - Dal 27/06 al 01/07/22

L. - RISI E BISI Pane e frutta fresca	<u>FRITTATINA AL FORNO (uova, formaggio e sale)</u> - Verdura fresca e cotta MERENDA: Yogurt alla frutta
M. - PASTA AL POMODORO E BASILICO Pane e frutta fresca	PEPITE DI QUINOA E LEGUMI - Verdura fresca e cotta MERENDA: Gelato
M. - PASTA ALL'OLIO E.V. OLIVA E PARMIGIANO Pane e frutta fresca	<u>PESCE AL FORNO</u> - Patate profumate MERENDA: Crackers e frutta fresca
G. - PASTA AL PESTO ALLA GENOVESE Pane e frutta fresca	CAPRESE DI MOZZARELLA E #POMODORO /Verdura fresca e cotta MERENDA: Torta casalinga
V. - PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON FARRO Pane e frutta fresca	PEPITE DI PESCE - Verdura fresca e cotta MERENDA: Pane e frutta fresca

3ª settimana: Dal 30/08 al 03/09/2021 - Dal 27/09 al 01/10/2021 - Dal 25/10 al 29/10/2021 - Dal 11/04 al 15/04/2022 - Dal 9/05 al 13/05/2022 - Dal 6/06 al 10/06/2022

L. - RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA/POMODORO - SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO - Verdura fr. e cotta Pane e frutta fresca	MERENDA: Torta casalinga
M. - PASTA AL TONNO Pane e frutta fresca	<u>PESCE GRATINATO AL FORNO</u> - Verdura fresca e cotta MERENDA: Cracker e frutta fresca
M. - RISOTTO ROSA Pane e frutta fresca	FRITTATINA AL FORNO - Verdura fresca e cotta MERENDA: Gelato
G. - PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTA Pane e frutta fresca	<u>POLPETTE VEGETALI</u> - Verdura fresca e cotta MERENDA: Stregchette e Tè
V. - PASTA AL POMODORO Pane e frutta fresca	FILETTO DI HALIBUT AL FORNO - Verdura fresca e cotta MERENDA: Pane e frutta fresca

4ª settimana: Dal 06/09 al 10/09/2021 - Dal 04/10 al 08/10/2021 - Dal 01/11 al 05/11/2021 - Dal 18/04 al 22/04/2022 - Dal 16/05 al 20/05/2022 - Dal 13/06 al 17/06/22

L. - PASTA ALLA MEDITERRANEA Pane e frutta	SFORMATO DI VERDURE - Verdura fresca e cotta MERENDA: Yogurt alla frutta
M. - PASTA ALL'OLIO E.V. D'OLIVA BIO E PARMIGIANO Pane e frutta	CROCCHETTE DI QUINOA E LEGUMI - Verdura fresca e cotta MERENDA: Pane e frutta fresca
M. - PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTA Pane e frutta	<u>PESCE AL FORNO</u> - Verdura fresca e cotta MERENDA: Torta casalinga
G. - RISOTTO ALLA PARMIGIANA Pane e frutta	<u>POLPETTE VEGETALI</u> - Verdura fresca e cotta MERENDA: Gelato
V. - PASTA AL PESTO GENOVESE Pane e frutta	PESCE IN CROSTA DI MAIS - Patate al forno MERENDA: Cracker e frutta fresca

Note: # pomodori in base alla stagionalità. Alternativo previsto solo formaggio.

Colazione del mattino: è prevista tutti i giorni frutta fresca di stagione. Nella stagione calda i brodi saranno sostituiti con pasta con sugo di legumi/verdure. Per i bambini con difficoltà di masticazione la merenda del giorno sarà sostituita con frullato di frutta fresca o yogurt. PRODOTTI SEMPRE BIOLOGICI: pane, riso, pasta di semola, farina di grano tenero, farina di mais, orzo e farro perlato, ceci secchi, macinato di magro di bovino, latte, yogurt, burro, ricotta, stracchino, bocconcini di mozzarella, olio extra vergine di oliva, pelati e polpa di pomodoro e frutta di stagione. Il tè è equo e solidale. Una volta a settimana verrà distribuita la banana equo-solidale * Materia prima di base congelata e/o surgelata. \$ In queste giornate sarà distribuita una porzione ridotta di secondo. # pomodori in base alla reperibilità e alla stagionalità. MENU' ALTERNATIVO: E' VERAMENTE NECESSARIO? La scelta del menù alternativo deve essere ridotta all'interno della settimana, prediligendo invece il menù del giorno per incentivare in questo modo l'educazione alimentare a tavola, progetto fortemente promosso dal SIAN, Cirfood e dal Comune di Sassuolo. L'assaggio delle pietanze e la convivialità del pasto è momento di scoperta e sperimentazione del gusto. SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) - Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, khorosan, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. - Crostacei e prodotti derivati. - Uova e prodotti derivati. - Pesce e prodotti derivati. - Arachidi e prodotti derivati. - Soia e prodotti derivati. - Latte e prodotti derivati, incluso lattosio. - Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati. - Sedano e prodotti derivati. - Senape e prodotti derivati. - Semi di sesamo e prodotti derivati. - Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini). - Lupini e prodotti derivati. - Molluschi e prodotti derivati. Le famiglie degli utenti interessati possono, pertanto richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al servizio istruzione (telefono 0536-880883) ed attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.

