

MENU PRIVO DI CARNE DI SUINO

Nido d'Infanzia

1^a 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. - P.UNICO: TAGLIATELLE AL RAGU' DI BOVINO 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: <u>Focaccia al forno no carne</u> 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 | PORTAFOGLI AL FORMAGGIO (no prosciutto) - Verdura fresca e cotta MERENDA: Yogurt alla frutta |
| V. - PASTA AL PESTO ALLE MELANZANE Pane e frutta fresca | PESCE AL FORNO - Verdura fresca MERENDA: Muffin |

2^a 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 | BOCCONCINI DI TACCHINO DORATI - 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 | FETTINA DI CARNE DI POLLO/TACCHINO - 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 |

3^a 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 | COTOLETTA DI POLLO AL FORNO - Verdura fresca e cotta MERENDA: Crackers e frutta |
| 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 | POLPETTE DI TACCHINO ESTIVE - 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 |

4^a 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 RAPE ROSSE E CECI - Verdura fresca MERENDA: Pane e frutta fresca |
| M. - PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTA Pane e frutta | POLLO AL FORNO - Verdura fresca e cotta MERENDA: Torta casalinga |
| G. - RISOTTO ALLA PARMIGIANA Pane e frutta | MEDAGLIONI DI BOVINO- 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, Khôrosant-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.

