

## NIDO D'INFANZIA AQUILONE

## in vigore dal 14 aprile 2025 al 17 ottobre 2025 Decorrenza dalla 1° settimana

|              | Lunedì  | Martedì   | Mercoledì  | Giovedi  | Venerdì  |
|--------------|---|---|--|--|--|
| 1a Settimana | Pastina Bio in<br>brodo vegetale <b>1,9,10</b><br>Platessa gratinata al limone <b>1,4</b><br>Patate all'olio<br>Pane <b>1</b><br>Frutta di stagione | Riso Bio all'olio<br>Polpettine Bio al sugo con carote<br>brasate Bio <b>1,3,7,9</b><br>Pane <b>1</b><br>Frutta di stagione | Pizza margherita <b>1,6,7 [1]</b>  | Pasta integrale Bio al pomodoro<br>Bio 1,9,10<br>Frittata Bio alle erbette 3,7 [2]<br>Fagiolini all'olio Bio<br>Pane 1<br>Frutta di stagione | Orzo Bio con cannellini Bio e<br>zucchine 1,9 [3]<br>Prosciutto cotto 1/2 porzione<br>Pomodori in insalata Bio<br>Pane 1<br>Frutta di stagione                 |
| 2a Settimana | Pasta Bio al ragù di<br>verdure <b>1,9,10</b><br>Platessa al forno <b>1,4</b><br>Fagiolini al vapore Bio<br>Pane <b>1</b><br>Frutta di stagione     | Riso Bio e prezzemolo<br>Mozzarella <b>7</b><br>Pomodori Bio<br>Pane <b>1</b><br>Frutta di stagione                         | Pasta Bio olio e grana 1,3,7,10 Bocconcini di pollo Bio gratinati  1 Erbette Bio Pane integrale 1 Frutta di stagione                 | Farro Bio con piselli Bio 1,9 [4] Frittata 1/2 porzione Bio 3,7 Zucchine fresche gratinate 1 Pane 1 Frutta di stagione                       | Pasta Bio al pomodoro Bio 1,9,10 Polpette di merluzzo e verdure 1,3,4,7 Carote julienne Bio Pane 1 Frutta di stagione  |
| 3a Settimana | Pasta integrale Bio al pomodoro<br>Bio <b>1,9,10</b><br>Robiola <b>7</b><br>Carote all'olio Bio<br>Pane <b>1</b><br>Frutta di stagione              | Pastina Bio in brodo vegetale 1,9,10 Platessa agli aromi 4 Patate all'olio Pane 1 Frutta di stagione                        | Pasta Bio alle zucchine <b>1,9,10</b> Polpette di verdure <b>1,3,7,9</b> Fagiolini all'olio Bio Pane <b>1</b> Frutta di stagione     | Miglio con verdure <b>9</b> Bocconcini di tacchino agli aromi <b>1,3,7</b> Pomodori Bio Pane <b>1</b> Frutta di stagione                     | Risotto Bio allo zafferano <b>7,9</b> Hamburger di cannellini Bio e verdure <b>1,3,7</b> Zucchine fresche al vapore Pane <b>1</b> Frutta di stagione           |
| 4a Settimana | Pasta Bio al pomodoro Bio <b>1,9,10</b> Uova sode Bio <b>3</b> Tris di verdure  Pane <b>1</b> Frutta di stagione                                    | Pasta Bio alla mimosa 1,3,6,7,10 Primo Sale 7 Insalata verde [5] Pane 1 Frutta di stagione                                  | Risotto Bio all'ortolana <b>7,9</b> Polpette di ceci Bio <b>1,3,7</b> Carote all'olio Bio Pane integrale <b>1</b> Frutta di stagione | Pasta Bio al pesto <b>1,3,7,8,10</b> Scaloppine di vitello al limone Fagiolini agli aromi Bio Pane <b>1</b> Frutta di stagione               | Vellutata di verdure<br>con orzo Bio <b>1,9</b><br>Merluzzo al gratin <b>1,4</b><br>Zucchine fresche gratinate <b>1</b><br>Pane <b>1</b><br>Frutta di stagione |

Frutta di stagione: mele, pere, uva, prugne, pesche, albicocche, fragole, ciliegie, nespole, banane (1 volta/settimana), melone e anguria (giugno e luglio). Pane a basso contenuto di sale.

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato nel ricettario). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross

contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal

processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soia e

derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/ltkg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati. Si invitano i

consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni al personale incaricato.

Il pane integrale viene alternato settimanalmente alla pasta integrale. Il succo di frutta dovrà essere servito eccezionalmente nel caso non fosse possibile l'approvvigionamento della frutta.

\*Di seguito i piatti sostitutivi per i lattanti: [1] Pastina Bio [2] Frittata Bio senza erbette/Uova strapazzate Bio [3] Pastina Bio con cannellini Bio [4] Pastina Bio con piselli Bio [5] Verdura cotta