

Menù invernale



Città di Seregno

NIDO D'INFANZIA AQUILONE

In vigore dal 20/10/2025 al 10/04/2026 con decorrenza dalla 1ª settimana



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Pasta Bio integrale al pomodoro Bio 1,9,10 Frittata Bio alle erbe 3,7 [1] Broccoli all'olio Pane 1 Frutta di stagione	Risotto Bio all'ortolana 1,3,7,9 Bocconcini di pollo Bio 1,3,7 Finocchi al forno Bio Pane 1 Frutta di stagione	Crema di legumi Bio con pasta Bio 1,9,10 ** Erbe gratinate 3,7 Pane integrale 1 Frutta di stagione	Riso Bio e prezzemolo 9 Tortino di zucca e formaggio 1,3,6,7,10 Fagiolini all'olio Bio Pane 1 Frutta di stagione	Vellutata di verdure Bio con orzo Bio 1,9 [2] Platessa agli aromi 4 Patate al vapore Pane 1 Frutta di stagione
2a Settimana	Pasta Bio integrale al ragù di verdure Bio 1,9,10 Crescenza 7 Finocchi Bio in insalata [3] Pane 1 Frutta di stagione	Pasta Bio ricotta e zafferano 1,7,9,10 Filetto di merluzzo gratinato 1,4 Carote Bio all'olio Pane 1 Frutta di stagione	Pizza Margherita 1,6,7,10 [4] Tris di verdure Bio Pane integrale 1 Frutta di stagione	Passato di verdure Bio con farro Bio 1,9 [5] Uova strapazzate Bio 3,7 Patate prezzemolate Pane 1 Frutta di stagione	Polenta Brusci con carote Bio 9 Pane 1 Frutta di stagione
3a Settimana	Pastina Bio in brodo vegetale 1,9 Frittata Bio 3,7 Fagiolini all'olio Bio Pane 1 Frutta di stagione	Crema di legumi Bio con miglio Bio 1,9 Primo sale 7 * Patate al forno Pane 1 Frutta di stagione	Pasta al ragù 1,9,10 ** Broccoli all'olio Bio Pane integrale 1 Frutta di stagione	Risotto Bio alla zucca 1,3,7,9 Polpette di ricotta e verdure Bio 1,3,6,7,9,10 Carote julienne Bio [6] Pane 1 Frutta di stagione	Pasta Bio in crema di broccoli 1,3,7,9,10 Platessa agli aromi 4 Finocchi al forno Bio Pane 1 Frutta di stagione
4a Settimana	Pasta Bio al pesto 1,3,6,7,8,10 Ricotta 7 Tris di verdure Bio Pane 1 Frutta di stagione	Risotto Bio allo zafferano 1,3,7,9,10 Frittata con verdure Bio 3,7 Fagiolini Bio agli aromi Pane 1 Frutta di stagione	Pastina Bio in brodo vegetale 1,9,10 Straccetti di tacchino 1,3,7 Patate all'olio Pane integrale 1 Frutta di stagione	Pasta Bio agli aromi 1,9,10 Polpettine di fagioli Bio 1,3,7,9,10 Carote all'olio Bio Pane 1 Frutta di stagione	Vellutata di zucca con orzo Bio 1,9,10 [7] Hamburger di merluzzo 1,3,4,6,9,10 Cavolfiori all'olio Pane 1 Frutta di stagione

Frutta di stagione: mele, pere, kiwi, arance, clementine, miyagawa, uva, banane una volta settimana

Per S.Natale, Carnevale, Pasqua serviremo il menù speciale delle feste

Gli avicoli dovranno essere Bio per il 20%, il manzo Bio per il 50% (ottobre, dicembre, febbraio), uova sempre Bio, affettati e formaggio al 30% Bio oppure Dop.

ALLERGENI: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soja 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/litro; 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 sarà distribuito una volta alla settimana. Pane a basso contenuto di sale. Note: *Piatti con grammatura ridotta **Piatto unico: apporto di proteine adeguato al fabbisogno nutrizionale.

Di seguito i piatti sostitutivi per i lattanti: [1] Frittata Bio senza erbe 3,7 / Uova Bio strapazzate 3,7 [2] Passato di verdure Bio con pasta Bio 1 [3] Verdura cotta Bio [4] Pastina Bio in brodo 1 + assaggio di Pizza margherita 1,6,7,10 [5]

Passato di verdure Bio con pasta Bio 1 [6] Verdura cotta Bio [7] Vellutata di zucca con pasta Bio 1