

# Asilo Nido "Liquirizia" di Monte Marengo

## Menu estivo a.s. 2023/24 per bambini dai 15 ai 36 mesi

In vigore dal 1/09/2023 con la 4° settimana



|                  | 1° SETTIMANA   | 2° SETTIMANA   | 3° SETTIMANA  | 4° SETTIMANA   |
|------------------|--|--|---|--|
| <b>LUNEDÌ</b>    | Risotto con zucca* 7<br>Ricotta 7<br>Dadolata di pomodori                                  | Risotto allo zafferano 7<br>Latteria e primo sale 7<br>Dadolata di pomodori e basilico   | Pasta al pomodoro 1,6,10<br>Primo sale 7<br>Dadolata di pomodorini e basilico                                 | Minestra farro e lenticchie 1,6<br>Patate al rosmarino*  |
| <b>MARTEDÌ</b>   | Passato di verdura* con pastina 1,6,9,10<br>Polpette di merluzzo* 1, 3, 4, 6<br>Fagiolini* | Pasta al pomodoro 1,6,10<br>Frittata al forno 3,7<br>Carote cotte*   | Orzo con verdure e legumi* 1,6,9<br>Insalata di patate e fagiolini*   | Riso bollito condito con sugo rosso<br>Merluzzo* al forno con pangrattato<br>e aromi 1,4,6<br>Erbette* |
| <b>MERCOLEDÌ</b> | Pasta al pomodoro 1,6,10<br>Polpette di manzo 1, 3,6<br>Carote in insalata                 | Riso e prezzemolo*<br>Scaloppina di pollo 1,6,10<br>Purè di patate 7   | Pastina in brodo vegetale 1,6,10<br>Ragù di carne trita con carote,<br>cipolla e pomodoro<br>Purè di patate 7 | Pastina in brodo vegetale 1,6,10<br>Hamburgerino di manzo<br>Dadolata di pomodori e basilico           |
| <b>GIOVEDÌ</b>   | Pastina in brodo vegetale 1,6,10<br>Frittata con zucchine* 3, 7<br>Zucchine all'olio*      | Crema di verdure zucchine, zucca<br>e piselli (alternate*) con pastina<br>1,6,9,10<br>Polpette di merluzzo* 1, 3, 4, 6<br>Erbette* | Pasta al pesto 1,3,6,7,8,10<br>Platessa* impanata 1,2,3,4,6,14<br>Zucchine all'olio*                          | Pasta all'olio extravergine d'oliva 1,6,10<br>Fettina di pollo al forno<br>Piselli e carote* 9         |
| <b>VENERDÌ</b>   | Pizza margherita 1,3,6,7,8,11<br>Carote cotte*   | Gnocchi alla romana*<br>1,2,3,4,6,7,8,9,11,12,14<br>Prosciutto cotto<br>Piselli* 9   | Riso con zucchine*<br>Frittata al forno 3, 7<br>Carote cotte*   | Passato di verdura* con pasta 1,6,9,10<br>Ricotta 7<br>Insalata di carote e patate<br>prezzemolate*    |

\* I piatti segnati con l'asterisco possono contenere ingredienti congelati e/o surgelati all'origine

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina). Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati. 2) crostacei e prodotti e base di crostacei. 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce. 5) arachidi e prodotti a base di arachidi. 6) soia e prodotti a base di soia. 7) latte e prodotti a base di latte. 8) frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.