

MENU' AUTUNNO-INVERNO ASILO NIDO
COMUNE DI CASOLE D'ELSA A.S. 2020-2021

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
1° SETTIMANA	Pastina al rosè Filetto di platessa all'olio Tris di verdura al vapore Pane	Pasta al pomodoro Frittata Spinaci saltati Pane	Riso ai porri Spezzatino di vitellone con Carote stufate Pane	Minestra in brodo vegetale Merluzzo dorato al forno Patate lesse Pane	Pasta al ragù di pesce Stracchino Cavolfiore al pomodoro Pane
2° SETTIMANA	Polenta al pomodoro Petto di pollo al latte Zucca gialla al forno Pane	Riso all'olio Tortino di patate e piselli Carote al tegame Pane	Lasagne vegetariane Ricotta Erbette all'olio Pane	Pasta alla zucca gialla Arista al forno Finocchi gratinati Pane	Pasta alla crema di broccoli Palombo alla livornese Fagiolini al limone Pane
3° SETTIMANA	Riso allo zafferano Tacchino agli aromi Piselli all'olio Pane	Ravioli al ragù Purea di Ceci Finocchi cotti Pane	Pizza margherita Posciutto cotto Carote olio Pane	Crema di verdura con farro Frittata al formaggio Purè Pane	Pasta al pomodoro Platessa alla mugnaia Spinaci saltati Pane
4° SETTIMANA	Pasta alla carrettiera Hamburger con crema allo yogurt Patate arrosto Pane	Pasta aglio e olio Pollo arrosto Spinaci all'agro Pane	Pasta al ragù vegetale Halibut al forno Fagiolioni al vapore Pane	Riso alla parmigiana Prosciutto cotto Finocchi cotti Pane	Zuppa di legumi con orzo Parmigiano Carote prezzemolate Pane

Dietista Caterina Mori

"si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione o al Centro Cottura"(eventualmente indicare quale, n. telefono, dietista, ecc...)

MENU' AUTUNNO-INVERNO ASILO NIDO
COMUNE DI CASOLE D'ELSA A.S. 2020-2021

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
5° SETTIMANA	Pasta al ragù di pesce Stracchino Cavolfiore al pomodoro Pane	Pastina al rosè Filetto di platessa all'olio Tris di verdura al vapore Pane	Pasta al pomodoro Frittata Spinaci saltati Pane	Riso ai porri Spezzatino di vitellone con Carote stufate Pane	Minestra in brodo vegetale Merluzzo dorato al forno Patate lesse Pane
6° SETTIMANA	Pasta alla crema di broccoli Palombo alla livornese Fagiolini al limone Pane	Polenta al pomodoro Petto di pollo al latte Zucca gialla al forno Pane	Riso all'olio Tortino di patate e piselli Carote al tegame Pane	Pasta alla zucca gialla Arista al forno Finocchi gratinati Pane	Lasagne vegetariane Ricotta Erbe al olio Pane
7° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Platessa alla mugnaia Spinaci saltati Pane	Riso allo zafferano Tacchino agli aromi Piselli all'olio Pane	Ravioli al ragù Purea di Ceci Finocchi cotti Pane	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote olio Pane	Crema di verdura con farro Frittata al formaggio Purè Pane
8°SETTIMANA	Pasta aglio e olio Pollo arrosto Spinaci all'agro Pane	Zuppa di legumi con orzo Parmigiano Carote prezzemolate Pane	Riso alla parmigiana Prosciutto cotto Finocchi cotti Pane	Pasta alla carrettiera Hamburger con crema allo yogurt Patate arrosto Pane	Pasta al ragù vegetale Halibut al forno Fagiolioni al vapore Pane

Dietista Caterina Mori

" si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione o al Centro Cottura"(eventualmente indicare quale, n. telefono, dietista, ecc...)