

## Menù autunno-inverno 2018-2019 - Comune di Carpenedolo Asilo Nido

**CIRFOOD**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
1° settimana	S: Frutta di stagione Passato di verdura con riso* Prosciutto cotto Carote all'olio <b>Pane</b> M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Pipette pomodoro e ricotta Frittata alle erbe* Broccoli all'olio <b>Pane</b> M: Banana	S: Frutta di stagione Farfalle alla parmigiana Lonza di suino al latte Erbe* all'olio* <b>Pane</b> M: Latte e biscotti	S: Frutta di stagione Riso con piselli* Filetto di platessa MSC gratinato* Finocchi all'olio <b>Pane</b> M: Plumcake allo yogurt	S: Frutta di stagione Crema di carote con orzo <b>Straccetti di pollo</b> alle verdure Patate al forno <b>Pane</b> M: Succo e biscotti	05/11/2018-11/11/2018 17/12/2018-23/12/2018 28/01/2019-03/02/2019 11/03/2019-17/03/2019
	<b>2° settimana</b>					
2° settimana	S: Frutta di stagione Polenta e ragù di manzo Cavolfiore all'olio* <b>Pane</b> M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Crema di patate con riso Filetto di merluzzo MSC agli aromi* Piselli al pomodoro* <b>Pane</b> M: Banana	S: Frutta di stagione Fusilli alla pizzaiola <b>Polpette/Tortino di legumi*</b> Carote all'olio <b>Pane</b> M: Latte e biscotti	S: Frutta di stagione Riso alla zucca Mozzarella Spinaci all'olio* <b>Pane</b> M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Pennette alla crema di Grana Padano DOP Bocconcini di <b>pollo</b> dorati Broccoli all'olio <b>Pane</b> M: Budino	12/11/2018-18/11/2018 24/12/2018-30/12/2018 04/02/2019-10/02/2019
	<b>3° settimana</b>					
3° settimana	S: Frutta di stagione Passato di verdura* Pizza Margherita Piselli brasati* <b>Pane</b> M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Riso allo zafferano Bocconcini di <b>pollo</b> agli aromi Erbe* all'olio* <b>Pane</b> M: Succo e biscotti	S: Frutta di stagione Farfalle al ragù di lenticchie Quadretti di ricotta e spinaci* Carote all'olio <b>Pane</b> M: Latte e biscotti	S: Frutta di stagione Passato di verdura* con pasta Filetto di limanda MSC olio e limone* Purè di patate <b>Pane</b> M: Plumcake allo yogurt	S: Frutta di stagione Sedanini al pomodoro Arrostito di suino alle mele Finocchi all'olio <b>Pane</b> M: Banana	19/11/2018-25/11/2018 31/12/2018-06/01/2019 11/02/2019-17/02/2019
	<b>4° settimana</b>					
4° settimana	S: Frutta di stagione Risotto patate e porri Stracchino Piselli brasati* <b>Pane</b> M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Ditalini e fagioli (in brodo) <b>Bocconcini di pollo</b> alla pizzaiola Broccoli all'olio <b>Pane</b> M: Latte e biscotti	S: Frutta di stagione Passato di verdura* <b>Polpette di trota*</b> Patate al forno <b>Pane</b> M: Torta Margherita	S: Frutta di stagione Gnocchetti sardi al ragù di verdure Frittata con erbe* Finocchi all'olio <b>Pane</b> M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Polenta e <b>brasato</b> Carote all'olio <b>Pane</b> M: Banana	26/11/2018-02/12/2018 07/01/2019-13/01/2019 18/02/2019-24/02/2019
	<b>5° settimana</b>					
5° settimana	S: Frutta di stagione Riso alla parmigiana Prosciutto cotto Erbe* all'olio* <b>Pane</b> M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Crema di piselli con stelline* Filetto di platessa MSC alla dorato* Broccoli all'olio <b>Pane</b> M: Banana	S: Frutta di stagione Pizza Margherita Carote all'olio <b>Pane</b> M: Latte e biscotti	S: Frutta di stagione Pipette al pomodoro Hamburger di manzo Spinaci gratinati* <b>Pane</b> M: Plumcake allo yogurt	S: Frutta di stagione Fusilli al pesto <b>Bocconcini di pollo</b> al forno Finocchi all'olio <b>Pane</b> M: Budino	03/12/2018-09/12/2018 14/01/2019-20/01/2019 25/02/2019-03/03/2019
	<b>6° settimana</b>					
6° settimana	S: Frutta di stagione Riso al ragù di verdure Mozzarella Spinaci all'olio* <b>Pane</b> M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Crema di zucca con crostini Frittata semplice Patate prezzemolate <b>Pane</b> M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta <b>Bocconcini di pollo</b> alle verdure Carote all'olio <b>Pane</b> M: Torta alle mele	S: Frutta di stagione Passato di verdura con riso* Filetto di merluzzo MSC gratinato* Piselli brasati* <b>Pane</b> M: Latte e biscotti	S: Frutta di stagione Lasagne al ragù alla bolognese* Cavolfiore all'olio <b>Pane</b> M: Banana Giornata biologica	10/12/2018-16/12/2018 21/01/2019-27/01/2019 04/03/2019-10/03/2019

**PRODOTTO LOCALE**

Progetto di inserimento e valorizzazione piatti a base di **trota**

Progetto di inserimento e valorizzazione piatti a base di **legumi**

I prodotti contrassegnati con \* (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

**Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità** - settembre: mele, pere, uva, banane, ananas, miyagawa; ottobre: mele, uva, miyagawa, clementine, pere, ananas, banana; novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, kiwi, mele, pere, banane.

**Verdura cruda a richiesta: Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità** - ottobre - dicembre: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio. gennaio-febbraio: carote, cappuccio, finocchio, radicchio. marzo: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti 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.

REV 10 10 2018