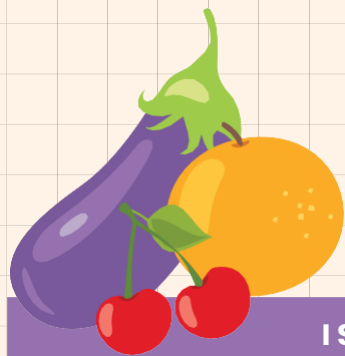


In vigore dal 23/03/2026 al
18/10/2026. Approvato nella Commissione Mensa
del 02/03/2026

dal **Comune di Vignate**
MENU' LATTANTI 6-12 MESI



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Crema di riso Robiola Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso Parmigiano reggiano Dop grattugiato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso Ricotta Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso Parmigiano reggiano Dop grattugiato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata
Martedì	Crema di cereali Carne di tacchino frullata o omogenizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Yogurt * bianco senza zucchero	Semolino Uovo * Verdura frullata Merenda pomeridiana: Yogurt * bianco senza zucchero	Crema di cereali Uovo * Verdura frullata Merenda pomeridiana: Yogurt * bianco senza zucchero	Crema di cereali Uovo * Verdura frullata Merenda pomeridiana: Yogurt * bianco senza zucchero
Mercoledì	Crema di riso Lenticchie frullate Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Carne di pollo frullata o omogenizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso+ crema di borlotti Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Semolino Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata
Giovedì	Semolino Uovo * Verdura frullata Merenda pomeridiana: Yogurt * bianco senza zucchero	Crema di riso Ceci frullati Verdura frullata Merenda pomeridiana: Yogurt * bianco senza zucchero	Semolino Manzo * frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Yogurt * bianco senza zucchero	Crema di cereali Carne di tacchino frullata o omogenizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Yogurt * bianco senza zucchero
Venerdì	Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Crema di riso+ piselli frullati Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frullato di frutta

N.B. Tutti gli alimenti saranno introdotti con gradualità e secondo indicazioni della famiglia e/o del pediatra del bambino. A merenda qualora si preferisse il latte al posto della frutta frullata, sarà possibile il cambio.

La carne, il pesce ed i legumi saranno serviti frullati o omogenizzati secondo indicazioni.

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca frullata o grattugiata o omogenizzata, secondo inserimento fatto dal pediatra.

Non verrà aggiunto sale prima dell'anno. E zucchero fino al compimento del secondo anno.

Al ogni primo piatto, non viene aggiunto parmigiano reggiano come da indicazioni Ats. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale. Martedì e giovedì sarà integrale. E' utilizzato solo olio extra vergine d'oliva bio sia per le cotture che per i condimenti a crudo.

NOTA: I prodotti presenti nel menù rispettano requisiti CAM 2020 e Offerta Tecnica proposta in gara. In verde evidenziate le giornate totalmente biologiche

La frutta è distribuita sempre a metà mattina. Le grammature rispettano il documento Ats «pappa al Nido»

Tutte le pietanze vengono preparate nella Cucina del Nido. Per ulteriori informazioni consultare il sito.

www.comune.vignate.mi.it/servizi/ristorazione-scolastica.

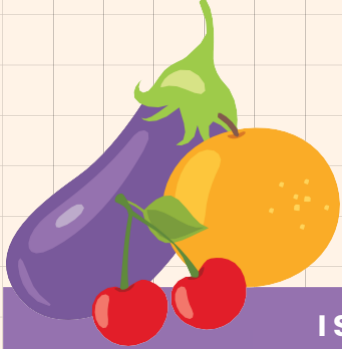
Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato sul sito comunale). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elio (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elio, 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 Elio 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.Solo 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/lit kg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

Si invitano i genitori a consultare il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società?



In vigore dal 23/03/2026 al
18/10/2026. Approvato nella Commissione
Mensa del 02/03/2026

dal **Comune di Vignate**
MENU' ASILO NIDO 12-15 MESI



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Ditalini integrali al pomodoro Robiola/Ricotta Fagiolini* Merenda pomeridiana: Mousse di frutta con Crackers  	Minestrina di verdure fresche con farro Parmigiano Reggiano Dop Pomodori Merenda pomeridiana: Mousse di frutta con Crackers  	Passato di verdure fresche con orzo Robiola/Ricotta Erbette* Merenda pomeridiana: Mousse di frutta con Crackers  	Risotto allo zafferano Parmigiano Reggiano Dop Pomodori Merenda pomeridiana: Mousse di frutta con Crackers   
Martedì	Passato di ortaggi con orzo Tocchetti di tacchino al forno Erbette* Merenda pomeridiana: Pane e marmellata senza zucchero  	Riso al pomodoro Rocconcini di pollo dorati Fagiolini* Merenda pomeridiana: Pane e marmellata senza zucchero  	Pastina al pomodoro Frittata Zucchine Merenda pomeridiana: Pane e marmellata senza zucchero  	Pastina al pesto Frittata Fagiolini* Merenda pomeridiana: Pane e marmellata senza zucchero  
Mercoledì	Riso con ragù di lenticchie Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta fresca   	Ditalini integrali alle zucchine Platessa al limone* Carote Merenda pomeridiana: Frutta fresca  	Risotto alla parmigiana Polpettine di fagioli fatte dalla cuoca Pomodori Merenda pomeridiana: Frutta fresca   	Risotto alle zucchine Platessa al forno* Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Frutta fresca   
Giovedì	Pastina al pesto di zucchine Frittata Pomodori Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca   	Riso all'olio Crocchetta di ceci fatto dalla cuoca Insalata Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca  	Ditalini al ragù di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca   	Crema di verdure fresche con farro Bocconcini di tacchino al limone Purè di patate Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca  
Venerdì	Risotto allo zafferano Polpettine di merluzzo fatte dalla cuoca* Insalata Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta   	Pastina al pesto* Merluzzo* gratinato Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta  	Couscous Merluzzo* al pomodoro Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta   	Ditalini integrali al pomodoro Purè di piselli* Lattuga e mela Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta    

*Alimento surgelato
Tutti gli alimenti saranno introdotti con gradualità e secondo indicazioni della famiglia e/o del pediatra del bambino.
I formati della pasta saranno adattati alla fascia d'età così come i secondi sminuzzati laddove necessario. Saranno effettuati tagli sicuri sia sulla frutta che sulla verdura cruda.
A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che sarà almeno di quattro varietà differenti.
Non verrà aggiunto sale prima dell'anno. E zucchero fino al compimento del secondo anno.
Al ogni primo piatto, non viene aggiunto parmigiano reggiano come da indicazioni Ats. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale. Martedì e Giovedì sarà integrale
E' utilizzato solo olio extra vergine d'oliva bio sia per le cotture che per i condimenti a crudo.
NOTA: I prodotti presenti nel menù rispettano requisiti CAM 2020 e Offerta Tecnica proposta in gara. In verde evidenziate le giornate totalmente biologiche
La frutta è distribuita sempre a metà mattina. Le grammature rispettano il documento Ats «pappa al Nido»
Tutte le piante vengono preparate nella Cucina del Nido. Per ulteriori informazioni consultare il sito.
www.comune.vignate.mi.it/servizi/ristorazione-scolastica

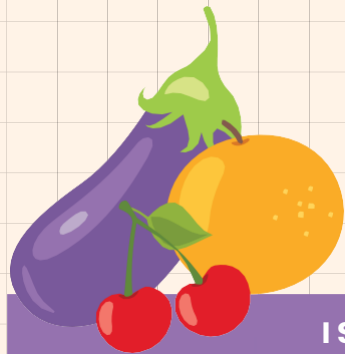
Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato sul sito comunale). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contaminazione sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita 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.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/lit ka; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.



In vigore dal 23/03/2026 al
18/10/2026. Approvato nella Commissione
Mensa del 02/03/2026

dal Comune di Vignate

MENU' ASILO NIDO 15-36 MESI



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Penne integrali al pomodoro Robiola/Ricotta Fagiolini* Merenda pomeridiana: Mousse di frutta con Crackers	Minestrina di verdure fresche con farro Parmigiano Reggiano Dop Pomodori Merenda pomeridiana: Mousse di frutta con Crackers	Passato di verdure fresche con orzo Robiola/Ricotta Erbette* Merenda pomeridiana: Mousse di frutta con Crackers	Risotto allo zafferano Parmigiano Reggiano Dop Pomodori Merenda pomeridiana: Mousse di frutta con Crackers
Martedì	Passato di ortaggi con orzo Tocchetti di tacchino al forno Erbette* Merenda pomeridiana: Pane e marmellata senza zucchero	Riso al pomodoro Rocconcini di pollo dorati Fagiolini* Merenda pomeridiana: Pane e marmellata senza zucchero	Gnocchetti sardi al pomodoro Frittata Zucchine Merenda pomeridiana: Pane e marmellata senza zucchero	Gnocchetti sardi al pesto Frittata Fagiolini* Merenda pomeridiana: Pane e marmellata senza zucchero
Mercoledì	Riso con ragù di lenticchie Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Penne integrali alle zucchine Platessa al limone* Carote Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Polpettine di fagioli fatte dalla cuoca Pomodori Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Risotto alle zucchine Platessa al forno* Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Frutta fresca
Giovedì	Gnocchetti sardi al pesto di zucchine Frittata Pomodori Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Riso all'olio Crocchetta di ceci fatto dalla cuoca Insalata Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Mezze penne al ragù di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Crema di verdure fresche con farro Bocconcini di tacchino al limone Purè di patate Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca
Venerdì	Risotto allo zafferano Polpettine di merluzzo fatte dalla cuoca* Insalata Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta	Gnocchetti sardi al pesto* Merluzzo* gratinato Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta	Couscous Merluzzo* al pomodoro Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta	Penne integrali al pomodoro Purè di piselli* Lattuga e mela Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta

*Alimento surgelato

Tutti gli alimenti saranno introdotti con gradualità e secondo indicazioni della famiglia e/o del pediatra del bambino.

I formati della pasta saranno adattati alla fascia d'età così come i secondi sminuzzati laddove necessario. Saranno effettuati tagli sicuri sia sulla frutta che sulla verdura cruda.

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che sarà almeno di quattro varietà differenti.

Non verrà aggiunto sale prima dell'anno. E zucchero fino al compimento del secondo anno.

Al ogni primo piatto, non viene aggiunto parmigiano reggiano come da indicazioni Ats. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale. Martedì e Giovedì sarà integrale

E' utilizzato solo olio extra vergine d'oliva bio sia per le cotture che per i condimenti a crudo.

NOTA: I prodotti presenti nel menù rispettano requisiti CAM 2020 e Offerta Tecnica proposta in gara. In verde evidenziate le giornate totalmente biologiche

La frutta è distribuita sempre a metà mattina. Le grammature rispettano il documento Ats «pappa al Nido»

Tutte le pietanze vengono preparate nella Cucina del Nido. Per ulteriori informazioni consultare il sito.

www.comune.vignate.mi.it/servizi/ristorazione-scolastica

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato sul sito comunale).

Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contaminazione sito-processo Elor (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elor, 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 Elor 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.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 >

10ma/lt ka: 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.



	GIORNATA DEL PIATTO UNICO
	GIORNATA AMICA DEL PIANETA
	GIORNATA CON PIATTO DELLA TRADIZIONE ITALIANA
	GIORNATA DELLA FRUTTA
	GIORNATA DELL'INTEGRALE
	GIORNATA PIATTO DAL MONDO



IGP



**PROVENIENTI DA AZIENDE AGRICOLE
SITUATE IN PRVINCIA DI MILANO** (Cassano
d'Adda, Cascina Castellazzo a
Basiano, Bettola di Pozzo d'Adda)
**BERGAMO, MANTOVA, PAVIA, CREMONA E
MONZA BRIANZA.**



DOP



100%BIO