



**ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - Nido dai 12 ai 36 mesi**

**MENU' NO LATTE E DERIVATI-MANZO-VITELLO**

	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>1a Settimana</b>	<b>Pastina di verdura con orzo no grana</b> <b>Pesce al forno</b> <b>Finocchi crudi</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca metà mattina</b> <b>merenda:yogurt di soia e cereali no latte</b>	<b>Pastina in brodo no grana</b> <b>Tacchino arrosto</b> <b>Tris di verdure</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca metà mattina</b> <b>merenda: thè e pane e marmellata</b>	<b>Pasta in bianco</b> <b>Crocchette di patate</b> <b>(preparate dalla cuoca senza latte e grana)</b> <b>Carote al limone</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca metà mattina</b> <b>merenda:Creakers con frutta</b>	<b>Polenta con "bruscuit" di pollo</b> <b>Zucchine al forno</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca metà mattina</b> <b>merenda:torta no latte con thè</b>	<b>Risotto alla milanese no grana</b> <b>Merluzzo in umido</b> <b>Fagiolini</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca metà mattina</b> <b>merenda:yogurt di soia con biscotti no latte</b>
<b>2a Settimana</b>	<b>Chicche di patate al pomodoro no grana</b> <b>Frittata di spinaci no latte no grana</b> <b>Carote al limone</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca metà mattina</b> <b>merenda:yogurt di soia e cereali no latte</b>	<b>Pasta agli aromi no grana</b> <b>Polpette di pollo(preparazione senza latte senza grana)</b> <b>Purè di spinaci no latte no grana</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca metà mattina</b> <b>merenda: thè e pane e marmellata</b>	<b>Finocchi e carote al vapore</b> <b>Pasta al ragu'di tacchino no grana</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca metà mattina</b> <b>merenda:Creakers con frutta</b>	<b>Pasta al pesto no latte no grana</b> <b>Tortino di uova verdura no latte no grana</b> <b>Insalata</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca metà mattina</b> <b>merenda:torta no latte con thè</b>	<b>Crema di carote con pastina no grana</b> <b>Merluzzo dorato</b> <b>Fagiolini al vapore</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca metà mattina</b> <b>merenda:yogurt di soia con biscotti no latte</b>
<b>3a Settimana</b>	<b>Pasta all' olio no grana</b> <b>Piselli</b> <b>Finocchi crudi</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca metà mattina</b> <b>merenda:yogurt di soia e cereali no latte</b>	<b>Risotto allo zafferano no grana</b> <b>Tacchino arrosto</b> <b>Zucchine al vapore</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca metà mattina</b> <b>merenda: thè e pane e marmellata</b>	<b>Minestrina(Xmezzani-piccoli)no grana</b> <b>Pesce al forno(Xmezzani-piccoli)</b> <b>Pizza pomodoro e pesce a parte (x i grandi)</b> <b>Fagiolini</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca metà mattina</b> <b>merenda:creakers con frutta</b>	<b>Pasta al pomodoro no grana</b> <b>Frittata alle zucchine no latte no grana</b> <b>Tris di verdure</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca metà mattina</b> <b>merenda:torta no latte con thè</b>	<b>Minestra di verdura con orzo no grana</b> <b>Polpette di merluzzo no latte no grana</b> <b>Purè di erbe no latte no grana</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca metà mattina</b> <b>merenda:yogurt di soia con biscotti no latte</b>
<b>4a Settimana</b>	<b>Pasta al pomodoro e lenticchie</b> <b>Zucchine al forno</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca metà mattina</b> <b>merenda:yogurt di soia e cereali no latte</b>	<b>Risotto all'olio no grana</b> <b>Polpette di pollo(preparazione senza latte no grana)</b> <b>Insalata mista</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca metà mattina</b> <b>merenda: thè e pane e marmellata</b>	<b>Finocchi e carote al vapore</b> <b>Pasta con ragu di tacchino no grana</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca metà mattina</b> <b>merenda:creakers con frutta</b>	<b>Crema di legumi con pastina no grana</b> <b>Crocchette di patate no latte no grana</b> <b>Fagiolini</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca metà mattina</b> <b>merenda:torta no latte con thè</b>	<b>Pasta al ragu di verdure no grana</b> <b>Merluzzo al pomodoro</b> <b>Carote rapè</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca metà mattina</b> <b>merenda:yogurt di soia con biscotti no latte</b>

Note: Prodotti da Agricoltura Biologica: pasta, legumi secchi (orzo, riso, farro, fagioli), yogurt, olio extravergine di oliva, aceto di mele, pomodoro in scatola, uova, succhi di frutta, verdura fresca.

Carne fresca di manzo/pollo/suino di origine italiana. Il sale è iodato. Il pane è a basso contenuto di sodio e viene consumato laddove è possibile con il secondo piatto. Il budino è fatto dal cuoco, non verrà servito al mattino ma sarà somministrato dopo pranzo.

Torta a fine mese per festeggiare i compleanni. La frutta è distribuita sempre a metà mattina (la varietà è almeno di tre tipi differenti) ed è sostituita solo 2 volte al mese dallo yogurt. Le grammature rispettano il capitolato vigente.

TUTTE LE PIETANZE VENGONO PREPARATE PRESSO LA CUCINA DEL NIDO. Per ulteriori informazioni sul servizio consultare il sito [www.comune.vignate.mi.it/servizi/ristorazione-scolastica](http://www.comune.vignate.mi.it/servizi/ristorazione-scolastica)

FINO AI 12 MESI NON SARA' AGGIUNTO SALE A NESSUNA PREPARAZIONE.

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti,

molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".