



Menù Estivo – Nido

Dussmann



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 07/04/2025 05/05/2025 02/06/2025	FRUTTA DI STAGIONE CREMA DI PISELLI* CON PASTA ZUCCHINE AL FORNO PANE YOGURT	FRUTTA DI STAGIONE RISOTTO ALLO ZAFFERANO UOVA STRAPAZZATE FAGIOLINI* ALL' OLIO PANE LATTE E BISCOTTI	FRUTTA DI STAGIONE PIZZA MARGHERITA CAROTE JULIENNE E LATTUGA PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA	FRUTTA DI STAGIONE PASTA AL POMODORO BOCCONCINI DI POLLO DORATI ERBETTE* PANE BANANA	FRUTTA DI STAGIONE LASAGNE* AL PESTO PLATESSA* AL LIMONE CAROTE ALL' OLIO /POMODORI PANE YOGURT
2 14/04/2025 12/05/2025	FRUTTA DI STAGIONE PASTINA IN BRODO VEGETALE FRITTATA ZUCCHINE PANE FRUTTA FRESCA	FRUTTA DI STAGIONE LASAGNE* VERDI con spinaci* POMODORI/INSALATA PANE TORTA MARGHERITA	FRUTTA DI STAGIONE RISOTTO AL POMODORO CROCCHETTE DI FAGIOLI FAGIOLINI* ALL' OLIO PANE INTEGRALE THE CON BISCOTTI SECCHI	FRUTTA DI STAGIONE CREMA DI PATATE POLLO AL FORNO CAROTE COTTE PANE BANANA	FRUTTA DI STAGIONE PASTA AL RAGU' DI VERDURE DI STAGIONE PLATESSA* GRATINATA AL FORNO SPINACI* ALL' OLIO PANE YOGURT
3 21/04/2025 19/05/2025	FRUTTA DI STAGIONE RISOTTO ALLO ZAFFERANO RICOTTA CAROTE COTTE PANE GELATO*	FRUTTA DI STAGIONE PASTA ALL'OLIO POLPETTE DI LEGUMI FAGIOLINI* ALL' OLIO PANE BANANA	FRUTTA DI STAGIONE CREMA DI ZUCCHINE CON FARRO HAMBURGER DI TACCHINO POMODORI/INSALATA PANE ARABO THE CON BISCOTTI SECCHI	FRUTTA DI STAGIONE PIZZA MARGHERITA ZUCCHINE ALL' OLIO PANE FRUTTA FRESCA	FRUTTA DI STAGIONE PASTA AL RAGU' DI MARE* ERBETTE* PANE YOGURT
4 28/04/2025 26/05/2025	FRUTTA DI STAGIONE RISO E PREZZEMOLO FRITTATA ZUCCHINE PANE THE E CRACKERS	FRUTTA DI STAGIONE PASTA AL POMODORO LENTICCHIE IN UMIDO CAROTE COTTE PANE LATTE E BISCOTTI	FRUTTA DI STAGIONE PASTA GRATINATA CON FORMAGGIO SPINACI* ALL' OLIO PANE INTEGRALE THE E CROSTATA DI MELE	FRUTTA DI STAGIONE PASTA AL PESTO BOCCONCINI DI TACCHINO AL LIMONE CAROTE LESSATE PANE FRUTTA FRESCA	FRUTTA DI STAGIONE PASTINA IN BRODO VEGETALE CROCCHETTE DI PESCE* POMODORI/INSALATA PANE YOGURT

* Il Prodotto potrebbe essere surgelato secondo disponibilità ° La preparazione e la produzione dei piatti viene effettuata all'interno del centro cottura. Il pane è a basso contenuto di sale.

**si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, 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 contaminatio sito/processo". In caso di necessità si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".

I prodotti in grassetto sono di origine biologica.

CAM: cereali 50%, carne bovina 50%, avicoli 20%, uova 100%, formaggi 30%, frutta e verdura 50%