



Menù Estivo – Nido GRANDI

Dussmann



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 13/04/2026 11/05/2026 08/06/2026	FRUTTA DI STAGIONE CREMA DI PISELLI* CON PASTA ZUCCHINE ALL' OLIO PANE CRACKER	FRUTTA DI STAGIONE RISOTTO ALLO ZAFFERANO UOVA STRAPAZZATE FAGIOLINI* ALL' OLIO PANE BANANA	FRUTTA DI STAGIONE PIZZA MARGHERITA CAROTE ALL' OLIO PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA	FRUTTA DI STAGIONE PASTA AL POMODORO BOCCONCINI DI POLLO DORATI SPINACI* ALL' OLIO PANE YOGURT	FRUTTA DI STAGIONE LASAGNE AL PESTO LIMANDA* AL LIMONE POMODORI PANE LATTE E BISCOTTI
2 20/04/2026 18/05/2026 15/06/2026	FRUTTA DI STAGIONE PASTA CON VERDURE MOZZARELLA POMODORI PANE GELATO*	FRUTTA DI STAGIONE PASTA POMODORO E CECI FAGIOLINI* ALL' OLIO PANE TORTA MARGHERITA	FRUTTA DI STAGIONE RISOTTO AL POMODORO FRITTATA SPINACI* ALL' OLIO PANE INTEGRALE BANANA	FRUTTA DI STAGIONE CREMA DI PATATE POLLO AL FORNO CAROTE ALL' OLIO PANE YOGURT	FRUTTA DI STAGIONE PASTA AL RAGU' DI VERDURE DI STAGIONE PLATESSA* GRATINATA AL FORNO ERBETTE* ALL' OLIO PANE CRACKER
3 27/04/2026 25/05/2026 22/06/2026	FRUTTA DI STAGIONE PASTA AL POMODORO UOVA STRAPAZZATE CAROTE ALL' OLIO PANE FRUTTA FRESCA	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 PATATE PANE ARABO YOGURT	FRUTTA DI STAGIONE PIZZA MARGHERITA ZUCCHINE ALL' OLIO PANE FRULLATO DI FRUTTA FRESCA	FRUTTA DI STAGIONE PASTA AL RAGU' DI MARE POMODORI PANE CRACKER
4 04/05/2026 01/06/2026 29/06/2026	FRUTTA DI STAGIONE RISOTTO ALLO ZAFFERANO FRITTATA POMODORI PANE LATTE E BISCOTTI	FRUTTA DI STAGIONE PASTA AL POMODORO BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE FAGIOLINI* ALL' OLIO PANE BANANA	FRUTTA DI STAGIONE PASTA AL RAGU' O LASAGNA ZUCCHINE ALL' OLIO PANE INTEGRALE YOGURT	FRUTTA DI STAGIONE PASTA ALL'OLIO CROCCHETTE DI CECI AL POMODORO CAROTE ALL' OLIO PANE FRUTTA FRESCA	FRUTTA DI STAGIONE PASTINA IN BRODO VEGETALE CROCCHETTE DI PESCE* SPINACI* ALL' OLIO PANE CRACKER

* 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: carne bovina 50%, frutta 50%