


In vigore dal 22/10/2018 (a partire dalla 4° settimana)

SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA 29-31 OTT 26-30 NOV 21-25 GENN 18-22 FEBB 18-22 MAR 15-19 APR	Pasta al ragù di verdure* Arrostato di tacchino impanato Zucchine * Frutta di stagione	Riso e prezzemolo Ricotta al forno Verdure di stagione cotte/* Frutta di stagione	Polenta e bruscitt/pasta ragù carne Carote all'olio* Frutta di stagione Pane integrale	Passato di verdura* con crostini Uova strapazzate Spinaci* Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Filetto di platessa* impanato Finocchi al vapore Frutta di stagione
MERENDA	Crackers/the	Yogurt	the e biscotti rustici	Frullato di sola frutta	Yogurt
SECONDA 5-9 NOV 3-7 DIC 2-4 GENN 28 GENN- 01 FEB 25 FEBB-01 MAR 25-29 MAR	Pasta al pomodoro Crescenza Carote cotte* Frutta di stagione	Crema di legumi con riso Zucchine* gratinate Frutta di stagione	Lasagne al ragù Fagiolini* lessati Frutta di stagione Pane integrale	Pastina in brodo vegetale Frittatina Purè di spinaci* Frutta di stagione	Orzo con verdure* Merluzzo* al pomodoro Verdure di stagione Frutta di stagione
MERENDA	Banana	Latte e corn -flakes	Yogurt	Frutta fresca in pezzi	Yogurt
TERZA 12-16 NOV 10-14 DIC 7-11 GENN 4-8 FEBB 4-8 MAR 01-5 APR	Risotto allo zafferano Frittata con zucchine* Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Polpette di vitellone Cavolfiori/* Frutta di stagione	Pasta in crema di fagioli Finocchi Frutta di stagione Pane integrale	Passato di verdure* con riso Spezzatino di tacchino Verdura di stagione Frutta di stagione	Pasta al ragù mare* Piselli* Frutta di stagione
MERENDA	Frullato di sola frutta	Crackers e the	Latte e biscotti	Banana	Yogurt
QUARTA 22-26 OTT 19-23NOV 17-21 DIC 14-18 GENN 11-15 FEBB 11-15 MARZO	Passato di verdure* con riso Primo sale Carote cotte* Frutta di stagione	Pasta in crema di lenticchie Zucchine* Frutta di stagione	Pasta alle verdure* Petto di pollo agli agrumi Fagiolini* Frutta di stagione Pane integrale	Pastina in brodo vegetale Polpettine di legumi Verdura di stagione cotta/* Frutta di stagione	Orzo in crema di zucca Platessa impanata Erbette all'olio Frutta di stagione
MERENDA	Yogurt	Torta di mele e the	Latte e biscotti	Banana	Yogurt

- In **grassetto** i prodotti biologici certificati 
- In sottolineato i prodotti a marchio di qualità IGP, DOP, STG
- Pane: filiera corta Km 0
- Latte: prodotto locale biologico
- Formaggi (come secondo piatto) e carne di lonza sono a marchio Parco del Ticino
- * indica il prodotto surgelato

"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, 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 contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'Ufficio Nidi del Comune".