




CITTA di MAGENTA

# MENU' PRIMAVERA – ESTATE 2021

MEDI E GRANDI

IN VIGORE DAL 12 APRILE – 2<sup>A</sup> SETTIMANA

SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>PRIMA</b> 3-7 maggio 31 mag- 4 giu 28-30 giugno 26-30 luglio	Risotto alla parmigiana  Uova strapazzate Insalata verde/pomodori Frutta di stagione  Yogurt	Pasta al pomodoro  Arrosto di tacchino Erbette fresca /* all'olio Frutta di stagione  Latte e biscotti	Pizza  Carote julienne Frutta di stagione Pane integrale Gelato	Pasta olio  Ricotta al forno Zucchine lessate Frutta di stagione  Banana	Orzo con crema di lenticchie ½ porzione di formaggio Carote* all'olio Frutta di stagione  Yogurt
<b>SECONDA</b> 12-16 aprile  10-14 maggio 7-11 giugno 5-9 luglio	Risotto allo zafferano  Frittata  Zucchine lessate Frutta di stagione  Frutta fresca	Lasagne verdi * ( sfoglia pasta e spinaci)  Pomodori in insalata Frutta di stagione  Crackers e the	Pasta alle verdure  Petto di Pollo al limone  Fagiolini *all'olio Frutta di stagione Pane integrale The e Torta	Pastina brodo vegetale  Polpettine di legumi in umido  Carote Frutta di stagione  Latte e corn flakes	Minestra di verdura con riso  Platessa* gratinata al forno  Spinaci *all'olio Frutta di stagione  Yogurt
<b>TERZA</b> 19-23 aprile  17-21 maggio 14-18 giugno 12-16 luglio	Pasta in crema di legumi misti ½ porzione formaggio  Carote *cotte Frutta di stagione  Gelato	pastina in brodo vegetale  Bistecca pollo impanata al forno Piselli* Frutta di stagione  Banana	Risotto allo zafferano  Ricotta  Fagiolini *all'olio Frutta di stagione Pane integrale Torta e the	Pizza  Zucchine all'olio*  Frutta di stagione  Frullato di frutta fresca	Pasta al ragù* di mare  Erbette*/ fresca all'olio  Frutta di stagione  Yogurt
<b>QUARTA</b> 26-30 aprile 24-28 maggio 21-25 giugno 19-23 luglio	Riso e prezzemolo  Frittata Zucchine al forno  Frutta di stagione  Crackers e the	risotto (riso/orzo/farro) con piselli e verdure julienne ½ porzione formaggio  Frutta di stagione  Latte e biscotti	Pasta gratinata  Spinaci* all'olio  Frutta di stagione Pane integrale  The e crostata di mele	Pasta al pomodoro  Petto di pollo al limone Carote* lessate  Frutta di stagione  Gelato	pastina in brodo vegetale Crocchette di pesce * Piselli*  Frutta di stagione  Yogurt

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

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




CITTA di MAGENTA

# MENU' PRIMAVERA - ESTATE 2021

PICCOLI

IN VIGORE DAL 12 APRILE - 2^ SETTIMANA

SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
3-7 maggio	Crema di riso	Semolino	Crema di riso in brodo vegetale	Pastina 00 in brodo vegetale	Semolino
31 mag- 4 giu	<b>Uovo lessato/ carne bianca</b> <b>Carote</b>	Tacchino lessato	Pesce* al vapore	Ricotta	Filetto di platessa *al vapore
28-30 giugno		Zucchine	Verdure* cotte	Zucchine lessate	Carote *
26-30 luglio	Frutta mista frullata	Frutta mista frullata	Frutta mista frullata	Frutta mista frullata	Frutta mista frullata
<b>MERENDA</b>	Yogurt	Frutta frullata	Yogurt	Banana	Yogurt
<b>SECONDA</b>	Crema di riso	Pastina in brodo vegetale	Passato di verdure con crema di riso	Semolino	Crema di riso in brodo vegetale
12-16 aprile	<b>Uovo/carne bianca</b>	Ricotta	Petto di pollo	Tacchino lessato	Platessa*
10-14 maggio	<b>Zucchine</b>	<b>Carote* lessate</b>	Frutta mista frullata	<b>Zucchine lessate</b>	<b>Verdure *lessate</b>
7-11 giugno	<b>Frutta mista frullata</b>	<b>Frutta mista frullata</b>		<b>Frutta mista frullata</b>	<b>Frutta mista frullata</b>
5-9 luglio					
<b>MERENDA</b>	Frutta fresca	Yogurt	Mousse di mela fresca	Banana	Yogurt
19-23 aprile	Pastina 00 in brodo vegetale	Crema di riso in brodo di carne	Pastina 00 in brodo	Semolino	Crema di riso in brodo vegetale
17-21 maggio	<b>Uovo lessato/carne bianca</b>	Petto di pollo lessato	Ricotta	<b>Pollo/Tacchino</b>	Platessa* al forno
14-18 giugno	<b>Carote* lessate</b>	<b>Verdure* cotte</b>	<b>Carote *cotte</b>	<b>Zucchine lesse</b>	<b>Verdure cotte</b>
12-16 luglio	Frutta mista frullata	Frutta mista frullata	Frutta mista frullata	Frutta mista frullata	Frutta mista frullata
<b>MERENDA</b>	Yogurt	Banana	Yogurt	Frullato di frutta fresca	Yogurt
26-30 aprile	Semolino	Pastina 00 in brodo vegetale	Crema di riso in brodo di carne	Pastina 00 in brodo di carne	Crema di riso in brodo vegetale
24-28 maggio	<b>Uovo/carne bianca</b>	Pesce al vapore	Vitellone lessato	Petto di pollo	Platessa* al forno
21-25 giugno	<b>Zucchine lessate</b>	<b>Verdure cotte</b>	<b>Verdure * lessate</b>	<b>Carote* lessate</b>	<b>Verdure cotte</b>
19-23 luglio	<b>Frutta mista frullata</b>	<b>Frutta mista frullata</b>	<b>Frutta mista frullata</b>	<b>Frutta mista frullata</b>	<b>Frutta mista frullata</b>
<b>MERENDA</b>	Yogurt	Frutta frullata	Yogurt	Mousse di mela fresca	Yogurt

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

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