Menu Ristorazione Scolastica – ASILO NIDO (DIVEZZI)

Autunno - Inverno

| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|-------------|--|--|--|--|--|
| SPUNTINO | Frutta fresca frullata |
| 1 SETTIMANA | Passato di verdura con pastina/crema di cereali |
| | Merluzzo frullato* | Formaggio cremoso | Tacchino frullato | Pollo frullato | Manzo frullato |
| | Frutta fresca frullata |
| | Merenda: Frutta fresca frullata | Merenda: Latte e biscotti | Merenda: Budino | Merenda: Yogurt | Merenda: Frutta fresca frullata |
| SPUNTINO | Frutta fresca frullata |
| 2 SETTIMANA | Passato di verdura con pastina/crema di cereali |
| | Pollo frullato | Formaggio cremoso | Vitellone frullato | Prosciutto cotto a pezzettini | Merluzzo frullato* |
| | Frutta fresca frullata |
| | Merenda: Frutta fresca frullata | Merenda: Budino | Merenda: Frutta fresca frullata | Merenda: Latte e biscotti | Merenda: Yogurt |
| SPUNTINO | Frutta fresca frullata |
| 3 SETTIMANA | Passato di verdura con pastina/crema di cereali |
| | Formaggio cremoso | Tacchino frullato | Manzo frullato | Pollo frullato | Merluzzo frullato |
| | Frutta fresca frullata |
| | Merenda: Frutta fresca frullata | Merenda: Budino | Merenda: Frutta fresca frullata | Merenda: Latte e biscotti | Merenda: Torta |
| SPUNTINO | Frutta fresca frullata |
| 4 SETTIMANA | Passato di verdura con pastina/crema di cereali | Passato di verdura con pastina/crema di cereali | Passato di verdura con pastina/crema di cereali | Passato di verdura con pastina/crema di cereali | Passato di verdura con pastina/crema di cereali |
| | Merluzzo frullato* | Prosciutto cotto a pezzettini | Vitellone frullato | Pollo frullato | Formaggio cremoso |
| | Frutta fresca frullata |
| | Merenda: Latte e biscotti | Merenda: Budino | Merenda: Frutta fresca frullata | Merenda: Frutta fresca frullata | Merenda: Yogurt |
| | 11/ | | | | A HAMMING |

Le preparazioni contrassegnate con(*) possono essere preparate con materie prime congelate/surgelate

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.