



Menù mensile

4 settimane nido Cameri estivo 2021/2022

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Frutta fresca Pasta in salsa aurora Frittata al formaggio Carote in insalata Pane e marmellata	Frutta fresca Passato di verdura con riso Polpette di vitellone (spalla) e verdure Patate rosolate yogurt	Frutta fresca Pasta al pomodoro formaggio zucchine gratinate pizza margherita	Frutta fresca Risotto alla parmigiana Milanese di pollo Fagiolini* all'olio Frutta fresca	Frutta fresca Pastina in brodo vegetale Crocchette di legumi Insalata mista con pomodori gelato
2	Frutta fresca Risotto alle zucchine Frittata al naturale Insalata mista Crackers non salati	Frutta fresca Pasta pomodoro e basilico Petto di pollo al limone Pomodori in insalata Torta allo yogurt	Frutta fresca Passato di verdura con pasta Polpette di vitellone e verdure Patate al forno Frutta fresca	Frutta fresca Lasagne* al pesto Merluzzo al pomodoro fagiolini* all'olio Frutta fresca	Frutta fresca Pasta al ragu'di carne formaggio Spinaci* al vapore Frutta
3	Frutta fresca Passato di verdura con riso Uova strapazzate Patate al forno Pane con miele	Frutta fresca Gnocchi al pomodoro mozzarella zucchine al forno focaccia	Frutta fresca Pasta al pesto Polpette di carne bovina e verdure Insalata mista yogurt	Frutta fresca Risotto allo zafferano Tacchino al limone Carote in insalata Frutta fresca	Frutta fresca Pasta olio e salvia Filetto di platessa* al forno Pomodori in insalate gelato
4	Frutta fresca Pasta alla ricotta Frittata al naturale Zucchine al forno budino	Frutta fresca pasta al ragu' di verdure primosale Insalata di pomodori gelato	Frutta fresca Pasta al pomodoro Pollo al forno Spinaci* al vapore Pizza margherita	Frutta fresca Passato di verdura con pastina Lonza arrosto Patate al forno Frutta fresca	Frutta fresca Riso all'inglese Polpette di merluzzo* e verdure Fagiolini* all'olio Yogurt alla frutta

*I PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI/CONGELATI ALL'ORIGINE

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.
Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e
sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.