

## MENU INVERNALE

### NIDO COMUNE DI CARATE BRIANZA

A.S. 2025/2026 rev 1 dicembre 2025

dal 5 gennaio 2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Riso allo zafferano Frittata al formaggio Finocchi freschi Frutta	Agnolotti di magro all'olio polpette di pesce* Carote julienne Frutta	Pastina in brodo Arista al latte Patate al forno Frutta	Polenta e brasato fagiolini* al vapore Frutta	Pasta al pomodoro Polpettine di formaggio Erbette* al vapore Frutta
2° SETTIMANA	Pasta all'olio Prosciutto cotto Fagiolini al vapore* Frutta	Riso alla parmigiana Frittata alle verdure* Carote julienne Frutta	Pastina in brodo petto di pollo al forno Patate prezzemolate Frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porzione Carote al vapore Frutta	Pasta con ragù di verdure* Merluzzo gratinato* Erbette* al vapore Frutta
3° SETTIMANA	Riso alla parmigiana Affettato di tacchino Carote al vapore Frutta	Pasta al ragu' Fagiolini* al vapore Frutta	Pasta con lenticchie Edamer Finocchi freschi frutta	Pasta olio e salvia Bocconcini pollo cavolo cappuccio Frutta	Minestrina riso e patate bastoncini pesce* piselli * Frutta
4° SETTIMANA	Pasta al ragu' vegetale* Mozzarella Erbette* al vapore Frutta	Riso all'olio Petto di pollo al forno Piselli* Frutta	Lasagne al ragù di carne Carote julienne Frutta	Minestra di riso Crocchette pesce al forno* Patate arrosto Frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porzione cavolo cappuccio Frutta
5° SETTIMANA	Pasta al forno Erbette* al vapore Frutta	Pasta agli aromi mozzarella Fagiolini* al vapore Frutta	Passato con crostini Hamburger manzo* finocchi freschi Frutta	Riso con la zucca Frittata Piselli * Frutta	Pasta con verdure * Sformato verdure * e formaggio Fagiolini* al vapore Frutta
6° SETTIMANA	Passato legumi e pasta Formaggio spalmabile Insalata finocchi Frutta	Pasta con pomodoro polpette di manzo* Carote julienne Frutta	Pasta con crema zucchine Involtini prosciutto formaggio Fagiolini al vapore* Frutta	riso all'olio Bruscit Purè di patate Frutta	Pasta al pesto Polpettine di pesce* Carote al vapore Frutta

N. SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI, FAMIGLIAI, ECC..) A PORRE ATTENZIONE CHE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI. Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del reg.UE1169/11-allegato II e s.m.i.) cereali contenenti glutine(grano, segale, orzo, avena, farro kamut e i loro ceppi ibridati) crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia) sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco.

QUALORA SI NECESSITASSE DI DIETA SANITARIA E/O ETICO RELIGIOSA SI RICORDA DI PRESENTARE IDONEA CERTIFICAZIONE MEDICA, AFFINCHÉ IN FASE DI PRODUZIONE VENGANO FORMULATI PASTI PERSONALIZZATI, PRIVI DEGLI ALLERGENI PER CUI RISULTA DOCUMENTATA UNA SENSIBILIZZAZIONE E/O ALLERGIA

NB le verdure potrebbero variare in base alla disponibilità del prodotto

\*alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

