

Menù
Autunnale 2026-2027

ASILO NIDO IL PULCINO – VILLA CARCINA

	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana	5^ settimana	6^ settimana
lunedì	Riso al pomodoro e basilico Mozzarella Insalata ² e mais Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Pasta con zucchine ² Petto di pollo al forno Carote julienne ² Frutta fresca Pane comune e Integrale ² ⁶	Pizza margherita Tonno all'olio Insalata e carote ² Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Pasta aurora ² Asiago DOP ⁴ Legumi* estivi Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Pasta alla norma ² Caciotta Insalata e carote ² Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Pasta al ragù di verdure ² Affettato di tacchino Fagiolini* al vapore Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶
martedì	Minestrina in brodo vegetale Cotoletta di pollo Patate al vapore Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Pasta alla siciliana ² Primosale ² Piselli* stufati Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Riso alla cantonese (prosciutto cotto, uovo e piselli*) / Fagiolini* spadellati Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Passato di verdure con farro Petto di pollo al burro e salvia Insalata di patate Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP ² Bocconcini di pollo alle verdure Insalata verde ² Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Pasta all'amatriciana ² Sformato di merluzzo* ½ pz ⁵ Carote julienne ² Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶
mercoledì	Pasta al ragù vegetale ² (lenticchie) Gateau di patate Carote julienne ² Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Risotto con crema ortolana Hamburger di salmone* ⁵ Insalata tricolore (carote ² , insalata ² , cavolo cappuccio) Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Pasta alla parmigiana ² Petto di pollo al limone Carote julienne ² Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Riso all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Bocconcini di tacchino alla pizzaiola Insalata verde ² Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Risotto allo zafferano Polpette di verdure Carote al rosmarino Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Riso all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Hamburger di manzo Insalata verde ² Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶
giovedì	Cous cous Macinata di manzo Insalata verde ² Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Passato di verdure con orzo Tortino con carote ² Fagiolini* in insalata Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Pasta al ragù di seitan ² Mozzarella ½ porz Insalata verde ² Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Pasta al pesto ² Rösti valtellinese Carote julienne Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Pasta al pomodoro ² Sovracoscia di pollo al forno Insalata ² e mais Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Crema di carote con pastina Frittata semplice Patate agli aromi Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶
venerdì	Pasta ² al pesto Bocconcini di merluzzo* con cornflakes ⁵ Fagiolini* al vapore Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Ravioli di magro burro e salvia Prosciutto cotto ½ porz Insalata verde ² Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Crema di patate con riso Polpette di legumi ⁵ Insalata e cavolo cappuccio Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Pasta alla sorrentina Limanda* gratinata ⁵ Spinaci* saltati Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Passato di verdure con riso Platessa* panata ⁵ Piselli* agli aromi Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶	Gnocchi alla romana* Edamer Insalata tricolore Frutta fresca Pane comune e integrale ² ⁶

In verde le 20 giornate interamente composte da materia prima BIOLOGICA - ❶ I formati di pasta saranno a rotazione tra sedanini, mezze penne, pennette, gnocchetti sardi ❷ LOCALE km 0 oltre a quanto indicato in menù pan grattato, misto d'uovo, carne di bovino, aceto, carote, sedano, cipolla, zucchine, mele, kiwi, pere, pesche, prugne, susine, albicocche - ❸ IGP - ❹ DOP anche il parmigiano reggiano presente nelle preparazioni - ❺ Ricette a base di legumi e pesce preparate interamente nel centro cottura di Flero a partire dalle materie prime - ❻ Il pane comune ed integrale è a ridotto contenuto di sale come previsto dal DM - ❼ Il dolce viene preparato interamente nel centro di cottura di Flero- *Prodotto surgelato-