



Menu: Menù Asilo Nido Comune di Tregnago - Pranzo
Primavera-Estate 2026



Lunedì

Sett. 1
Pranzo
Pasta al pomodoro
Frittata al Grana Padano Dop
Zucchine trifolate
Pane
Frutta fresca di stagione

Martedì

Riso all'olio
Crocchette di *merluzzo
Spinaci* al vapore
Pane
Frutta fresca di stagione

Mercoledì

Crema di carote con pastina
Sovracoscia di Pollo al forno
Patate al forno
Pomodori
Pane
Frutta fresca di stagione

Giovedì

Pasta pomodoro e ricotta
Fagiolini* al vapore
Bieta* al vapore
Pane
Frutta fresca di stagione

Venerdì

Pasta al pesto
Piselli* al vapore
Carote al vapore
Pane
Frutta fresca di stagione

Sett. 2
Pranzo
Pasta all'olio e grana
Limanda* gratinata
Zucchine al forno
Pane
Frutta fresca

Pasta al ragù di bovino
Fagiolini* al vapore
Spinaci* al vapore
Pane
Frutta fresca

Passato di verdura con crostini
Crescenza
Patate al forno
Bieta* al vapore
Pane
Frutta fresca

Pasta pomodoro e basilico
Purè di ceci
Carote al vapore
Pane
Frutta fresca

Risotto con zucchine
Uova strapazzate
Spinaci* al vapore
Pane
Frutta fresca

Sett. 3
Pranzo
Crema di carote con pastina
Frittata alle zucchine
Patate al forno
Pomodori
Pane
Frutta fresca

Pasta al pesto
Cotoletta di pollo impanata al forno
Spinaci* al vapore
Pane
Frutta fresca

Riso al pomodoro
Filetto di platessa* impanato al forno
Fagiolini* al vapore
Pane
Frutta fresca

Pasta pomodoro e ricotta
Bieta* al vapore
Zucchine al forno
Pane
Frutta fresca

Pasta all'olio e grana
Piselli* al pomodoro
Carote al vapore
Pane
Frutta fresca

Sett. 4
Pranzo
Pasta all'olio e grana
Lenticchie in umido
Carote al vapore
Pane
Frutta fresca

Pasta al pomodoro
Formaggio Robiola
Zucchine al vapore
Pane
Frutta fresca

Pasta al pesto
Limanda* gratinata
Fagiolini* al vapore
Pane
Frutta fresca

Passato di verdura con crostini
Scaloppine di tacchino al limone e prezzemolo
Patate al forno
Bieta* al vapore
Pane
Frutta fresca

Pasta pomodoro e ricotta
Uova strapazzate
Pomodori e cetrioli
Pane
Frutta fresca

Ai primi piatti viene aggiunto il formaggio grana padano DOP gr.5. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).1 VOLTA AL MESE SARA' FORNITA TORTA previa comunicazione da parte della cucina, da servire come merenda del pomeriggio.
*Materia prima congelata e/o surgelata all'origine