



Menu: Menù Asilo Nido Comune di Tregnago - Spuntino
Autunno-Inverno 26-27



	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
Sett. 1 Spuntino	Frutta fresca (autunno-inverno)	Frutta fresca (autunno-inverno)	Frutta fresca (autunno-inverno)	Frutta fresca (autunno-inverno)	Frutta fresca (autunno-inverno)
Sett. 2 Spuntino	Frutta fresca (autunno-inverno)	Frutta fresca (autunno-inverno)	Frutta fresca (autunno-inverno)	Frutta fresca (autunno-inverno)	Frutta fresca (autunno-inverno)
Sett. 3 Spuntino	Frutta fresca (autunno-inverno)	Frutta fresca (autunno-inverno)	Frutta fresca (autunno-inverno)	Frutta fresca (autunno-inverno)	Frutta fresca (autunno-inverno)
Sett. 4 Spuntino	Frutta fresca (autunno-inverno)	Frutta fresca (autunno-inverno)	Frutta fresca (autunno-inverno)	Frutta fresca (autunno-inverno)	Frutta fresca (autunno-inverno)

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



Menu: Menù Asilo Nido Comune di Tregnago - Pranzo
Autunno-Inverno 26-27



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Sett. 1 Pranzo Pasta al pomodoro Uova strapazzate Spinaci* al vapore Pane	Pasta alle verdure Stracchino Broccoli* al vapore Pane	Pasta all'olio e grana Piselli* al pomodoro Carote* al vapore Pane	Risotto alla *zucca Sovracoscia di Pollo al forno Cavolfiori* al vapore Pane	Passato di verdura con crostini Merluzzo* alla Vicentina Cappuccio julienne cotto Pane
Sett. 2 Pranzo Minestra di pasta e fagioli Formaggio Asiago DOP Cavolfiori* al vapore Pane	Pasta al ragù di bovino Spinaci* al vapore Cappuccio julienne cotto Pane	Crema di zucca* con pastina Frittata al Grana Padano Dop Carote* al vapore Pane	Risotto alla parmigiana Scaloppina di tacchino alla salvia Broccoli* al vapore Pane	Pasta al pomodoro Limanda* gratinata Finocchio al vapore Pane
Sett. 3 Pranzo Pasta alle verdure Uova strapazzate Carote* al vapore Pane	Riso all'olio e grana Filetto di platessa* gratinato al forno Cavolfiori* al vapore Pane	Crema di carote con pastina Cotoletta di pollo impanata al forno Cappuccio julienne cotto Pane	Pasta e piselli* Formaggio Robiola Broccoli* al vapore Pane	Pasta al pomodoro e origano Farinata di ceci Finocchio al vapore Pane
Sett. 4 Pranzo Risotto alla *zucca Crocchette di *merluzzo Broccoli* al vapore Pane	Pasta al pomodoro Frittata al Grana Padano Dop Cappuccio julienne cotto Pane	Passato di verdura con crostini Scaloppine di tacchino al limone e prezzemolo Cavolfiori* al vapore Pane	Pasta all'olio e grana Fagioli* in umido Carote* al vapore	Pasta pomodoro e ricotta Zucca al forno Finocchio al vapore Pane

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



Menu: Menù Asilo Nido Comune di Tregnago - Merenda
Autunno-Inverno 26-27



Lunedì		Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Sett. 1 Merenda	Pane con olio	Mousse di frutta	Yogurt	Frutta fresca (autunno-inverno)	Mousse di frutta
Sett. 2 Merenda	Pane con olio	Mousse di frutta	Yogurt	Frutta fresca (autunno-inverno)	Mousse di frutta
Sett. 3 Merenda	Pane con olio	Mousse di frutta	Yogurt	Frutta fresca (autunno-inverno)	Mousse di frutta
Sett. 4 Merenda	Pane con olio	Mousse di frutta	Yogurt	Frutta fresca (autunno-inverno)	Mousse di frutta

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