



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



	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
Sett. 1 Pranzo	Crema di carote con pastina Sovracoscia di Pollo al forno Patate al vapore Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e piselli* Frittata al Grana Padano Dop Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Riso all'olio Crocchette di *merluzzo Cappuccino Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e ricotta Insalata mista Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta all'ortolana Lenticchie alla salvia Carote al vapore Pane Frutta fresca
Sett. 2 Pranzo	Pasta al ragù di *pesce Fagiolini* al vapore Cappuccino Pane Frutta fresca	Passato di verdura con pastina Cotoletta di pollo impanata al forno Patate al vapore Insalata Pane Frutta fresca	Risotto con zucchine Uova strapazzate Bieta* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e origano Purè di ceci Carote al vapore Pane Frutta fresca	Pasta all'olio e grana Formaggio Robiola Pomodori Pane Frutta fresca
Sett. 3 Pranzo	Pasta al pomodoro e piselli* Frittata al Grana Padano Dop Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di bovino Spinaci* al burro Cappuccino Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa* impanato al forno Carote al vapore Pane Frutta fresca	Crema di zucchine con orzo Bocconcini di pollo alle verdure Patate al vapore Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta all'ortolana Stracchino Insalata Pomodori Frutta fresca
Sett. 4 Pranzo	Pasta pomodoro e ricotta Zucchine al vapore Pomodori Pane Frutta fresca	Passato di verdura con pastina Polpette di carne bovina* Patate al vapore Insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e lenticchie Uova strapazzate Cappuccino Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Limanda* gratinata Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta all'olio e grana Piselli* al vapore Carote prezzemolate 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