



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



<i>Lunedì</i>		<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
Sett. 1 Spuntino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Sett. 2 Spuntino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Sett. 3 Spuntino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Sett. 4 Spuntino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

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
Primavera-Estate 2026



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Sett. 1 Pranzo	Pasta al pomodoro Frittata al Grana Padano Dop Zucchine trifolate Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'olio Crocchette di *merluzzo Spinaci* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Crema di carote con pastina Sovracoscia di Pollo al forno Patate al forno Pomodori Pane Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e ricotta Fagiolini* al vapore Bieta* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	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 di stagione	Pasta al ragù di bovino Fagiolini* al vapore Spinaci* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con crostini Crescenza Patate al forno Bieta* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e basilico Purè di ceci Carote al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Risotto con zucchini Uova strapazzate Spinaci* al vapore Pane Frutta fresca di stagione
Sett. 3 Pranzo	Crema di carote con pastina Frittata alle zucchini Patate al forno Pomodori Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Cotoletta di pollo impanata al forno Spinaci* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Filetto di platessa* gratinato al forno Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e ricotta Bieta* al vapore Zucchine al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e grana Piselli* al pomodoro Carote al vapore Pane Frutta fresca di stagione
Sett. 4 Pranzo	Pasta all'olio e grana Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Zucchine al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Limanda* gratinata Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con crostini Scaloppine di tacchino al limone e prezzemolo Patate al forno Carote al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e ricotta Spinaci* al vapore Pomodori e cetrioli Pane Frutta fresca di stagione

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
Primavera-Estate 2026



<i>Lunedì</i>		<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
Sett. 1	Pane Merenda Marmellata	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Yogurt	Mousse di frutta
Sett. 2	Pane Merenda Marmellata	Yogurt	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta
Sett. 3	Pane Merenda Marmellata	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Yogurt	Mousse di frutta
Sett. 4	Pane Merenda Marmellata	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta	Yogurt

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