



## Menù Invernale

Nido Il Gabbiano



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio e grana Frittata alle zucchine Biete erbette* al vapore	Crema di carote* con orzo Cotoletta di pollo Patate* al vapore	Passato di verdura* Pizza margherita Zucchine* al vapore	Riso al pomodoro Sformato di legumi Carote al vapore	Pasta integrale al pesto Platessa* alla mugnaia Fagiolini* al vapore
2	Pasta al ragù di verdure Frittata Broccoli* al vapore	Riso all'olio Tortino di ricotta Zucchine* agli aromi	Spezzatino di manzo con polenta Fagiolini* al vapore	Pasta integrale al pesto Sformato di ceci Carote al vapore	Crema di verdure* con riso Filetto di merluzzo* gratinato Spinaci* gratinati
3	Pasta al pomodoro Lenticchie in umido Biete erbette* al vapore	Farro con zucchine e carote Petto di pollo agli aromi Fagiolini* al vapore	Crema di zucca* con crostini Frittata Patate* al vapore	Passato di verdura* Pizza margherita Carote al vapore	Risotto al grana padano Filetto di merluzzo* Zucchine* agli aromi
4	Pasta all'olio e grana Frittata Zucchine* al vapore	Pasta integrale al ragù di bovino Fagiolini* al vapore	Crema di verdure* con farro Filetto di platessa* gratinato Biete erbette* al vapore	Risotto allo zafferano Bis di formaggi (Primo sale e mozzarella) Carote al vapore	Pasta al pomodoro Piselli* agli aromi Broccoli* al vapore

Tutti i pasti vengono completati con pane comune e/o integrale non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale e frutta fresca o mousse di frutta. Verranno proposti almeno tre tipi diversi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: banana, mela, pera, arancia, mandarini, miyakawa, susina, prugna e kiwi (compatibilmente con la disponibilità di mercato). Per tutte le preparazioni viene utilizzato esclusivamente sale iodato e, ove necessario, verrà utilizzato olio extra vergine d'oliva sia e crudo che in cottura

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).

\* **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**

Aggiornato in data 11/02/2025 - Validato da: Servizio Dietistico di Area