



Menù Estivo

Nido Il Gabbiano



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale al ragù di verdure Frittata Fagiolini* al vapore	Passato di verdura* Pizza margherita Spinaci* gratinati	Pasta all'olio Cotoletta di pollo* Zucchine* agli aromi	Risotto alle zucchine Sformato di legumi Carote al vapore	Crema di verdure* con orzo Filetto di merluzzo* gratinato Finocchi* al vapore
2	Riso al pomodoro Piselli* agli aromi Fagiolini* al vapore	Pasta al ragù di bovino Asiago 1/2 porz Biete erbette* al vapore	Pasta integrale al pesto Tortino di melanzane Zucchine* gratinate	Crema di verdure* con riso Mozzarella Patate* al forno	Pasta al pomodoro Filetto di platessa* alla mugnaia Finocchi* al vapore
3	Pasta integrale al pomodoro Lenticchie in umido Biete erbette* al vapore	Crema di verdure* con crostini Petto di pollo* agli aromi Fagiolini* al vapore	Farro con zucchine e carote Frittata Finocchi* gratinati	Passato di verdura* Pizza margherita Carote al vapore	Riso all'olio Filetto di merluzzo* gratinato Zucchine* agli aromi
4	Pasta al pesto Hamburger di bovino* Spinaci* gratinati	Ravioli di ricotta e spinaci all'olio Tortino di patate* e formaggio Fagiolini* al vapore	Pasta integrale al pomodoro Mozzarella Finocchi* gratinati	Risotto allo zafferano Sformato di legumi Zucchine* trifolate	Crema di verdure* con orzo Filetto di platessa* gratinato Patate* al forno

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, pesca, albicocca, susina, prugna e kiwi (compatibilmente con la disponibilità di mercato).

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 25/02/2026 - Validato da: Servizio Dietistico di Area