

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	Insalata di riso alle verdure* e ceci Carote al vapore	Pasta al pesto Insalata di merluzzo* 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 fredda al pesto con pomodori e mais Tortino di melanzane* Zucchine* gratinate	Pasta all'olio Mozzarella Patate* al forno	Pasta al pomodoro Filetto di platessa* alla mugnaia Finocchi* al vapore
3	Pasta integrale al pomodoro Mozzarella Biete erbette* al vapore	Pasta all'olio Straccetti di pollo* freddi con verdure* Fagiolini* al vapore	Farro con zucchine* e carote Frittata Finocchi* gratinati	Passato di verdura* Pizza margherita Carote al vapore	Riso all'olio Insalata di merluzzo* 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	Insalata di riso con prosciutto cotto e mozzarella Zucchine* trifolate	Pasta all'olio 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 29/06/2026 - Validato da: Servizio Dietistico di Area