

Menù NIDO - Comune di Sassuolo

Primavera - Estate | Anno Scolastico 2024-2025

PRIMA SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Da 24/03/25 a 28/03/25 Da 22/04/25 a 25/04/25 Da 19/05/25 a 23/05/25 Da 16/06/25 a 20/06/25	ANTIPASTO: Pinzimonio Verdura cotta PIATTO UNICO: Gramigna al ragù emiliano (bovino e suino) <i>Merenda</i> Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Gateaux di patate Verdura fresca e cotta (carote)* <i>Merenda</i> Gnocco al forno	Passato di verdure e legumi con farro* Pollo al forno Verdura fresca e cotta* <i>Merenda</i> Latte e biscotti	Pasta al pomodoro Crocchette di ceci e zucchine* Verdura fresca e cotta* <i>Merenda</i> Yogurt alla frutta	Pasta al pesto di melanzane Medaglione di pesce* Verdura fresca e cotta* <i>Merenda</i> Frutta fresca di stagione
SECONDA SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Da 31/03/25 a 04/04/25 Da 28/04/25 a 02/05/25 Da 26/05/25 a 30/05/25 Da 23/06/25 a 27/06/25	Pasta al sugo di pesce* Caprese (Mozzarella e pomodori) Verdura cotta* <i>Merenda</i> Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro e basilico Bocconcini di tacchino dorati Verdura fresca e cotta* <i>Merenda</i> Torta casalinga	Pasta al pesto di basilico Polpette di legumi Patate profumate <i>Merenda</i> Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e parmigiano Portafogli Verdura fresca e cotta* <i>Merenda</i> Crackers	Passato di verdure e legumi con riso* Pesce gratinato al forno* Verdura fresca e cotta* <i>Merenda</i> Frutta fresca di stagione
TERZA SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Da 07/04/25 a 11/04/25 Da 05/05/25 a 09/05/25 Da 02/06/25 a 06/06/25 Da 30/06/25 a 04/07/25	Pasta colorata (carote, piselli*, olive, zucchine) Sformato di verdure Verdura fresca e cotta (fagiolini)* <i>Merenda</i> Yogurt alla frutta	Risotto alla barbabietola Cotoletta di pollo al forno Verdura fresca e cotta* <i>Merenda</i> Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Formaggio fresco Verdura fresca e cotta* <i>Merenda</i> Crackers	Passato di verdure e legumi con orzo* Medaglione di bovino Verdura fresca e cotta* <i>Merenda</i> Gelato	Pasta alle zucchine Pesce in crosta di mais* Verdura fresca e cotta* <i>Merenda</i> Frutta fresca di stagione
QUARTA SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Da 14/04/25 a 18/04/25 Da 12/05/25 a 16/05/25 Da 09/06/25 a 13/06/25	Pasta al pomodoro Sformato di verdure e legumi Verdura fresca e cotta* <i>Merenda</i> Yogurt alla frutta	Pasta all'olio e parmigiano Arrostito di suino Verdura fresca e cotta* <i>Merenda</i> Torta casalinga	Passato di verdure e legumi con pasta* Crocchette di ricotta e zucchine* Verdura fresca e cotta* <i>Merenda</i> Frutta fresca di stagione	Risotto alla milanese Polpette di tacchino al forno* Verdura fresca e cotta* <i>Merenda</i> Crackers	Pasta alla mediterranea Polpette di pesce* Verdura fresca e Patate al forno* <i>Merenda</i> Frutta fresca di stagione

Tutti i giorni sono previsti: Parmigiano Reggiano sui primi piatti, pane fresco e frutta fresca.

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.