



COMUNE DI  
CAVALLINO - TREPORTI

MENU "AUTUNNO-INVERNO" **SENZA LUGUMI**

ASILO NIDO COMUNALE  
COMUNE DI CAVALLINO

Anno scolastico 2024-2025 - agg: 05ott23

sode  
QUALITY OF LIFE

PRIMA  
SETTIMANA

	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI
LUN.	Pasta <b>NO SOIA</b> al pomodoro	Prosciutto cotto	<b>CAROTE ALL'OLIO</b>
MAR.	Crema patate cavolfiori pastina <b>NO SOIA</b>	Stracchino	<b>CAROTE AL VAPORE</b>
MER.	Risotto alle verdure <b>NO LEGUMI</b>	Cubetti di petto di pollo <b>SENZA FARINA</b>	Insalata mista
GIOV.	Pasta <b>NO SOIA</b> olio e parmigiano	<b>MERLUZZO ALL'OLIO</b>	Purè di patate / Spinaci all'olio
VEN.	Passato di verdura con pastina <b>NO SOIA</b>	Uova strapazzate	<b>FINOCCHI ALL'OLIO</b>

SECONDA  
SETTIMANA

LUN.	Risotto alla parmigiana	Pollo arrosto	Carote al prezzemolo
MAR.	Crema di zucca con riso	Spezzatino di manzo	Insalata mista
MER.	Pasta <b>NO SOIA</b> al pomodoro	Asiago	Bieta al tegame
GIOV.	Passato di verdura pastina <b>NO SOIA</b>	Polpette di merluzzo	Patate arrosto / Cappuccio julienne
VEN.	Pasta <b>NO SOIA ALL'OLIO</b>	Prosciutto cotto	Bieta tritata

TERZA  
SETTIMANA

LUN.	Pasta <b>NO SOIA</b> olio e parmigiano	Merluzzo al pomodoro	Insalata mista
MAR.	Risotto con la zucca	Uova strapazzate	Finocchio alla julienne
MER.	<b>PASTA NO SOIA</b> al ragù	Asiago	Carote alla julienne
GIOV.	Passato di verdura <b>(NO LEGUMI E NO ORZO)</b>	Bocconcini di tacchino	Cavolfiori all'olio
VEN.	Pasta <b>NO SOIA ALL'OLIO</b>	Prosciutto cotto	Spinaci al tegame

QUARTA  
SETTIMANA

LUN.	Riso alle verdure <b>NO LEGUMI</b>	Arrosto di tacchino	<b>INSALATA MISTA</b>
MAR.	Pasta <b>NO SOIA</b> al pomodoro	<b>MERLUZZO ALL'OLIO</b>	Spinaci brasati
MER.	<b>PASTA NO SOIA AL POMODORO</b>	Prosciutto cotto	Insalata mista
GIOV.	<b>PASTA NO SOIA ALL'OLIO</b>	Polpettine di manzo	Carote alla julienne
VEN.	Pasta <b>NO SOIA</b> al sugo vegetariano	Stracchino	<b>PATATE ALL'OLIO</b> / Bieta al limone

NOTE PER DIETA:

ESCLUDERE TUTTI I LEGUMI (fave, piselli, lenticchie, fagioli, fagiolini, ceci, cicerchie, lupini, soia e arachidi).

È sempre necessario controllare le etichette dei cibi che vengono utilizzati per la preparazione dei pasti per evitare di introdurre l'allergene, che si può ritrovare come ingrediente in altri cibi.

Termini sulle etichette che indicano la presenza di legumi: fagioli, lupini, fave, lenticchie, piselli, ceci, fagiolini, soia, farine di lupino, concentrati proteici di lupino, proteine vegetali, ecc