Menu Scuole Comune di ANGHIARI ASILO NIDO

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2026-2027

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Riso alla crema di porri	Zuppa di legumi	Pasta al pomodoro	Crema di carote con crostini di pane	Ravioli burro e salvia
	Arista al latte	Crocchette di pesce agli aromi	Frittata alle verdure	Spezzatino di tacchino in bianco	Mozzarella
	Cavolfiore stufato	Carote prezzemolate	Spinaci saltati	Patate olio	Finocchi olio
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
2 SETTIMANA	Pasta alla carrettiera	Minestra in brodo vegetale	Pasta olio	Tortellini al pomodoro	Riso alla zucca gialla
	Filetto di nasello dorato	Pollo arrosto	Prosciutto cotto	Crocchette di ceci	Polpettine di manzo al forno
	Piselli saporiti	Patate al rosmarino	Carote prezzemolate	Erbette olio	Tris di verdure al vapore
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
3 SETTIMANA	Pasta corta al ragù vegetale	Riso spinaci e ricotta	Pasta ai 4 formaggi	Crema di zucca e carote con farro	Pasta al pomodoro
	Stracchino	Frittata	Arrosto di vitellone in forno	Straccetti di maiale agli aromi	Filetto di merluzzo impanato al forno
	Finocchi gratinati	Verza saltata	Fagiolini al limone	Purè di patate	Carote brasate
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
4 SETTIMANA	Riso alla parmigiana	Gnocchi di patate alla crema di zucca	Passato di verdura con orzo	Pasta pomodoro e olive	Crema di verdure con crostini di pane
	Sformato di verdure	Hamburger in salsa	Caciotta	Platessa all'isolana	Pollo al limone
	Bis di verdure al forno	Broccoli saltati	Zucca gialla al pomodoro	Spinaci al limone	Patate prezzemolate
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune



SI INFORMANO GLI UTENTI o chi per essi (genitori/tutori) CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO, UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9):Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova , Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape , Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti , Lupini, Molluschi E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze

Dietista Mary Marchesini e-mail: mary.marchesini@cirfood.com

CIRFOOD