



MENU SETTEMBRE OTTOBRE 2026-2027

Nido Pollicino del Comune di Sedriano



Settimane di riferimento		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
07/09-11/09 e 05/10-09/10	I SETTIMANA	Riso bio all'olio bio e parmigiano 7	Pasta bio al pomodoro bio 1	Riso bio al pomodoro bio	Crema di legumi bio con farro bio 1	Fusilli bio con crema di zucchine e basilico 1,3,7
		Mozzarella 7	Frittata bio 3,7	Filetto di platessa* MSC al forno 4		Bocconcini di spada* alla ligure 4
		Carote cotte	Tris di verdure al forno (zucchine, carote e fagiolini)	Biete* all'olio EVO bio e limone	Zucchine trifolate	Pomodoro in insalata
		Pane 1	Pane integrale 1	Pane 1	Pane 1	Pane 1
		Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
14/09-18/09 e 12/10-16/10	II SETTIMANA	Pasta bio al pomodoro bio 1	Pasta bio, olio EVO bio e parmigiano 1,7	Risotto bio allo zafferano 7	Lasagne al pesto e formaggio 1,3,7,8	Crema di legumi bio con riso bio
		Frittata bio zucchine e porri 3,7	Bocconcini di pollo gratinati alla paprika dolce 1	Filetto di platessa* MSC gratinato 1,4		
		Fagiolini* bio all'olio EVO bio	Zucchine trifolate	Insalata mista con mais	Carote cotte	Patate al forno
		Pane 1	Pane 1	Pane integrale 1	Pane 1	Pane 1
		Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
21/09-25/09 e 19/10-23/10	III SETTIMANA	Elicoidiali bio agli aromi 1	Penne bio al pesto 1,3,7,8	Crema di legumi bio con riso bio	Pasta bio al pomodoro bio e basilico 1	Risotto alla parmigiana 7
		Frittata bio al formaggio 3,7	Scaloppina di tacchino alla pizzaiola		Merluzzo* MSC dorato 1,4	Formaggio spalmabile 7
		Insalata mista con carote	Carote all'olio EVO bio	Patate al forno	Fagiolini* bio all'olio EVO bio	Zucchine al forno
		Pane 1	Pane 1	Pane 1	Pane 1	Pane integrale 1
		Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
28/09-02/10 e 26/10-30/10	IV SETTIMANA	Crema di legumi bio con farro bio 1	Pasta bio ricotta e zafferano 1,7	Pasta bio al ragù vegetale* 1	Risotto bio al pomodoro bio 7	Ravioli di magro agli aromi 1,3,7,12
			Platessa* MSC al limone 1,4	Pollo al forno	Polpette di patate e ceci bio 1,3,7	Frittata bio alle erbe 3,7
		Tris di verdure al forno (zucchine, carote e fagiolini)	Carote julienne	Insalata di stagione	Fagiolini* all'olio EVO bio	Pomodori
		Pane 1	Pane integrale 1	Pane 1	Pane 1	Pane 1
		Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Prodotto biologici nelle percentuali variabili previsti \ \ Pane a contenuto ridotto di sale						
	Per i piatti contrassegnati con l'asterisco sono stati utilizzati in tutto o in parte ingredienti surgelati Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato nel menù di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni A) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero B) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate ALLERGENI : 1= cereali contenenti glutinee derivati ;2 = crostacei e derivati;3=Uova e derivati; 4=Pesce e derivati; 5=Arachidi e derivati; 6= Soia e derivati; 7= Latte e derivati; 8=Frutta a guscio e derivati; 9=Sedano e derivati;10=Senape e derivati; 11=Semi di sesamo e derivati; 12=Solfiti>10mg/ltkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati. * potrebbe contenere prodotto congelato					

