MENU INVERNALE 2026-2027

Nido Pollicino comunale di Sedriano



IN VIGORE DAL 2.11.26

Settimane di riferimento		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02/11-06/11, 30/11-4/12, 28/12-01/01, 25/01-29/01, 22/02-26/02, 19/03-23/03	**I SETTIMANA**	Riso bio all'olio bio e parmigiana 6,7,9	Mezze penne bio al sugo di verdure 1	Risotto bio alla zucca 6,7,9	Gnocchetti sardi bio all'olio EVO 1	Ditalini Bio e Ceci Bio 1,6,9 (PIATTO UNICO)
		Mozzarella BIO 7	Frittata bio con patate e formaggio 3,7	Pesce Spada* gratinato 1,3,4	Scaloppine di pollo alla pizzaiola 1	
		Broccoli* all'olio EVO	Biete* all'olio EVO bio	Cavolfiori all'olio EVO bio	Carote all'olio EVO Bio	Patate al forno
		Pane 1	Pane 1	Pane 1	Pane 1	Pane 1
		Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
9/11 -13/11, 7/12-11/12, 04/01-08/01, 01/02-05/02, 01/03-05/03, 26/03-30/03	**II SETTIMANA**	Mezze penne bio agli aromi 1	Crema di verdure con ditalini bio 1,6,9	Gnocchetti sardi bio al ragù alla bolognese 1,9 (PIATTO UNICO)	Mezze penne bio al pomodoro bio 1	Risotto bio alla parmigiana 7,9
		Formaggio fresco spalmabile 7	Uova Bio strapazzate 3,7		Polpette di patate e lenticchie bio 1,3,7	Filetto di Merluzzo MSC in umido 1,4
		Fagiolini* all'olio EVO Bio	Bis di verdure	Insalata mista	Carote all'olio EVO Bio	Finocchi Bio cotti all'olio
		Pane 1	Pane 1	Pane 1	Pane 1	Pane 1
		Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
16/11 -20/11, 14/12-18/12, 11/01-15/01, 08/02-12/02, 08/03-12/03	**III SETTIMANA**	Mezze penne bio alle olive 1	Gnocchetti sardi bio, olio EVO bio e parmigiano 1,7	Passato di verdura bio con farro bio 1,7,9	Risotto bio al pomodoro 6,7,9	Ditalini Bio e fagioli Bio 1,6,9 (PIATTO UNICO)
		Frittata con biete e formaggio 3,7	Mozzarella 7	Hamburger di manzo	Fieltto di platessa al sugo 4	
		Carote agli aromi	Cavofiorii* all'olio EVO Bio	Insalata	Spinaci*all'olio EVO Bio	Patate e Carote
		Pane 1	Pane 1	Pane 1	Pane 1	Pane 1
		Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
23/11 -27/11, 21/12-25/12, 18-01-22/01, 15/02-19/02, 15/03-19/03	**IV SETTIMANA**	Ravioli di magro agli aromi 1,3,7	Passato di verdure con ditalini bio 1,6,9	Mezze penne integrale bio al pesto 1,7,8	Gnocchetti sardi Bio Pomodoro e ricotta BIO 1,7	Risotto bio allo zafferano 6,7,9
		Frittata al formaggio 3,7	Bocconcini di pollo	Filetto di passera MSC gratinato 1,3,4	Primo sale BIO 7	Crocchette con legumi BIO al sugo 1,3,7
		Spinaci* all'olio EVO Bio	Carote cotte all'olio EVO BIO	Fagiolini* all'olio EVO Bio	Finocchi Bio cotti all'olio	Insalata mista
		Pane 1	Pane 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