29/07/24

S.I.A.N. AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE

CIRFOOD

Cucina: C.R. Villa Minozzo MENU' INFANZIA CASE BAGATTI - DI VILLA MINOZZO – MINOZZO A.S. 2024-2025

Menù Autunno Inverno data inizio 02-09-2024 (2° settimana) - Menù Primavera Estate data inizio 10-03-2025 (1° settimana)

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
Crema di verdura e legumi con pastina Straccetti di pollo* agli agrumi Purea di patate Pane- Frutta *Merenda: Cracker e frutta* **Variante stagionale:** Secondo: Straccetti di pollo* agli aromi Contorno: Patate al forno	Risotto alla parmigiana Crocchette di patate Verdura cotta Pane- Frutta *Merenda: Yogurt* **Variante stagionale:**	Passato di verdura e legumi con pastina Erbazzone* Misticanza di verdura Pane- Frutta *Merenda: Torta e camomilla* **Variante stagionale:** Contorno: Pomodori (in stagione) *Merenda: Gelato*	Insalata mista Lasagne al forno Formaggio ½ razione Pane- Frutta *Merenda: Latte con cacao e biscotti* **Variante stagionale:**	Pasta con fagioli Bastoncini di pesce* al forno Insalata Pane- Frutta *Merenda: Frutta di stagione* **Variante stagionale:** Primo piatto: Pasta al pesto di basilico Contorno: Verdura cruda con legumi
Seconda settimana				
Crema di piselli* con pastina Bistecca alla svizzera Carote crude Pane- Frutta *Merenda: Succo e cracker* **Variante stagionale:** Primo piatto: Crema di verdure e legumi con pastina Contorno: Insalata mista	Risotto alla zucca Polpette di pesce* al forno Fagiolini e patate Pane- Frutta *Merenda: Frutta di stagione* **Variante stagionale:** Primo piatto: Risotto con zucchine Contorno: Contorno crudo	Minestra di verza e patate con pastina Cotoletta di pollo al forno Contorno crudo con legumi Pane- Frutta *Merenda: Yogurt alla frutta* **Variante stagionale:** Primo piatto: Minestra di verdura e legumi con pastina	Raviolini ricotta e spinaci* al pomodoro Formaggio ½ razione Insalata mista Pane- Frutta *Merenda: Frutta di stagione* **Variante stagionale:** Primo piatto: Raviolini di ricotta e spinaci* in salsa rosa	Polenta al pomodoro Frittata con verdure Insalata Pane- Frutta *Merenda: Yogurt* **Variante stagionale:** Primo piatto: Pastina con piselli* Secondo piatto: Frittata con verdure al forno Contorno: Pomodori (in stagione)
Terza settimana				
Pasta olio e parmigiano Crocchette di verdure e legumi Contorno crudo Pane- Frutta *Merenda: Frutta* **Variante stagionale:** Primo piatto: Pasta al pesto di basilico	Passato di legumi e verdura con riso Lombo di suino alle verdure Insalata Gallette - Frutta *Merenda: Yogurt alla frutta* ****** GIORNATA GLUTEN FREE ****** **Variante stagionale:** Primo piatto: Crema di legumi misti con riso Secondo piatto: Lombo di suino timo e limone	Gnocchi al semolino Formaggio ½ razione Insalata mista Pane- Frutta *Merenda: Frutta di stagione* **Variante stagionale:** Contorno: Pomodori (in stagione) - verdura cotta	Focaccia farcita con verdura gratinata Contorno crudo Dolce Pane *Merenda: Latte con cacao e biscotti* **Variante stagionale:** Dolce: Gelato	Pastina in brodo vegetale Bastoncini di pesce* al forno Piselli* in umido Pane- Frutta *Merenda: Torta e camomilla* **Variante stagionale:** Contorno: Piselli* al pomodoro e basilico
Quarta settimana				
Crema di zucca con pastina Erbazzone * Contorno di stagione Pane- Frutta *Merenda: Cracker e Frutta* **Variante stagionale:** Primo piatto: Crema di carote con pastina	Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 razione) Insalata mista Pane - Frutta *Merenda: Frutta* **Variante stagionale:**	Crema di legumi e verdura con pastina Cotoletta di pollo al forno Insalata Pane- Frutta *Merenda: Pane e cioccolatina fondente* **Variante stagionale:** Contorno: Pomodori (in stagione) e verdura cotta *Merenda: Gelato*	Pasta al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Spinaci* all'olio Pane- Frutta *Merenda: Yogurt* **Variante stagionale:** Primo piatto: Gnocchi di patate al pomodoro Contorno: Contorno crudo	Risotto ai porri Frittata al forno con verdura Verdura cruda con fagioli cannellini Pane- Frutta *Merenda: Latte con cacao e biscotti* **Variante stagionale:** Primo piatto: Risotto primavera Contorno: Verdura cruda con ceci *Merenda: Pane ricotta e cacao*

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere , come ingredienti o in tracce ,uno o piu' allergeni (**cereali contenenti glutine e der ,crostacei, uova e der , pesce , arachidi ,soia, latte e der . incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi**). Poichè le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

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

A.S. 2024-2025

REIC842004 - AA8DCED - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004066 - 13/09/2024 - V.6 - E

29/07/24

AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE S.I.A.N. IGIENE ALIMENTI NUTRIZIONE

CIRFOOD

Cucina: C.R. Villa Minozzo MENU' PRIMARIE DI VILLA MINOZZO – MINOZZO A.S. 2024-2025

Menù Autunno Inverno data inizio 16-09-2024 (4° settimana) - Menù Primavera Estate data inizio 10-03-2025 (1° settimana)

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
Crema di verdura e legumi con pastina Straccetti di pollo* agli agrumi Purea di patate Pane- Frutta **Variante stagionale:** Secondo: Straccetti di pollo* agli aromi Contorno: Patate al forno	Risotto alla parmigiana Crocchette di patate Verdura cotta Pane- Frutta **Variante stagionale:**	Passato di verdura e legumi con pastina Erbazzone* Misticanza di verdura Pane- Frutta **Variante stagionale:** Contorno: Pomodori (in stagione)	Insalata mista Lasagne al forno Formaggio ½ razione Pane- Frutta **Variante stagionale:**	Pasta con fagioli Bastoncini di pesce* al forno Insalata Pane- Frutta **Variante stagionale:** Primo piatto: Pasta al pesto di basilico Contorno: Verdura cruda con legumi
Seconda settimana				
Crema di piselli* con pastina Bistecca alla svizzera Carote crude Pane- Frutta **Variante stagionale:** Primo piatto: Crema di verdure e legumi con pastina Contorno: Insalata mista	Risotto alla zucca Polpette di pesce* al forno Fagiolini* e Patate Pane- Frutta **Variante stagionale:** Primo piatto: Risotto con zucchine Contorno. Contorno crudo	Minestra di verza e patate con pastina Cotoletta di pollo al forno Contorno crudo con legumi Pane- Frutta **Variante stagionale:** Primo piatto: Minestra di verdura e legumi con pastina	Raviolini ricotta e spinaci* al pomodoro Formaggio ½ razione Insalata mista Pane- Frutta **Variante stagionale:** Primo piatto: Raviolini di ricotta e spinaci* in salsa rosa	Polenta al pomodoro Frittata con verdure Insalata Pane- Frutta **Variante stagionale:** Primo piatto: Pastina con piselli* Secondo piatto: Frittata con verdure al forno Contorno: Pomodori (in stagione)
Terza settimana				
Pasta olio e parmigiano Crocchette di verdure Contorno crudo Pane- Frutta **Variante stagionale:** Primo piatto: Pasta al pesto di basilico	Passato di legumi e verdura con riso Lombo di suino alle verdure Insalata Gallette - Frutta *** GIORNATA GLUTEN FREE *** **Variante stagionale:** Primo piatto: Crema di legumi misti con riso Secondo piatto: Lombo di suino timo e limone	Gnocchi al semolino Formaggio ½ razione Insalata mista Pane- Frutta **Variante stagionale:** Contorno: Pomodori (in stagione) - verdura cotta	Focaccia farcita con verdura gratinata Contorno crudo Dolce Pane **Variante stagionale:** Dolce: Gelato	Pastina in brodo vegetale Bastoncini di pesce* al forno Piselli* in umido Pane- Frutta **Variante stagionale:** Contorno: Piselli* al pomodoro e basilico
Quarta settimana				
Crema di zucca con pastina Erbazzone * Contorno di stagione Pane- Frutta **Variante stagionale:** Primo piatto: Crema di carote con pastina	Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 razione) Insalata mista Pane - Frutta **Variante stagionale:**	Crema di legumi e verdura con pastina Cotoletta di pollo al forno Insalata Pane- Frutta **Variante stagionale:** Contorno: Pomodori (in stagione) e verdura cotta	Pasta al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Spinaci* all'olio Pane- Frutta **Variante stagionale:** Primo piatto: Gnocchi di patate al pomodoro Contorno: Contorno crudo -	Risotto ai porri Frittata al forno con verdura Verdura cruda con fagioli cannellini Pane- Frutta **Variante stagionale:** Primo piatto: Risotto primavera Contorno: Verdura cruda con ceci

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere , come ingredienti o in tracce ,uno o piu' allergeni (**cereali contenenti glutine e der ,crostacei, uova e der , pesce , arachidi ,soia, latte e der . incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi**). Poichè le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

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

A.S. 2024-2025

REIC842004 - AA8DCED - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004066 - 13/09/2024 - V.6 - E

29/07/24

S.i.A.N. IGIENE

CIRFOOD

Cucina: C.R. Villa Minozzo MENU' MICRO NIDO "ABETE BIANCO" DI VILLA MINOZZO A.S. 2023-2024

Menù Autunno Inverno data inizio 02-09-2024 (2° settimana) - Menù Primavera Estate data inizio 10-03-2025 (1° settimana)

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
Crema di verdura e legumi con pastina Straccetti di pollo* agli agrumi Purea di patate Pane- Frutta *Merenda: Cracker e frutta* **Variante stagionale:** Secondo: Straccetti di pollo* agli aromi Contorno: Patate al forno	Risotto alla parmigiana Crocchette di patate Verdura cotta e cruda Pane- Frutta *Merenda: Yogurt* **Variante stagionale:**	Passato di verdura e legumi con pastina Erbazzone* Misticanza di verdura – Contorno cotto Pane- Frutta *Merenda: Torta e camomilla* **Variante stagionale:** Contorno: Pomodori (in stagione) – verdura cotta *Merenda: Gelato*	Insalata mista e verdura cotta Lasagne al forno Formaggio ½ razione Pane- Frutta *Merenda: Latte con cacao e biscotti* **Variante stagionale:**	Pasta con fagioli Bastoncini di pesce* al forno Insalata e verdura cotta Pane- Frutta *Merenda: Frutta di stagione* **Variante stagionale:** Primo piatto: Pasta al pesto di basilico Contorno: Verdura cruda con legumi
Seconda settimana				
Crema di piselli* con pastina Bistecca alla svizzera Carote crude e verdura cotta Pane- Frutta *Merenda: Succo e cracker* **Variante stagionale:** Primo piatto: Crema di verdure e legumi con pastina Contorno: Insalata mista e verdura cotta	Risotto alla zucca Polpette di pesce* al forno Fagiolini e patate Pane- Frutta *Merenda: Frutta di stagione* **Variante stagionale:** Primo piatto: Risotto con zucchine Contorno: Contorno crudo – Fagiolini*	Minestra di verza e patate con pastina Cotoletta di pollo al forno Contorno crudo e legumi lessati Pane- Frutta *Merenda: Yogurt alla frutta* **Variante stagionale:** Primo piatto: Minestra di verdura e legumi con pastina	Raviolini ricotta e spinaci* olio e parmigiano Formaggio ½ razione Insalata mista e verdura cotta Pane- Frutta *Merenda: Frutta di stagione* **Variante stagionale:** Primo piatto: Raviolini di ricotta e spinaci* in salsa rosa	Polenta al pomodoro Frittata con verdure Insalata – verdura cotta Pane- Frutta *Merenda: Yogurt* **Variante stagionale:** Primo piatto: Pastina con piselli* Secondo piatto: Frittata con verdure al forno Contorno: Pomodori (in stagione) – verdura cotta
Terza settimana				
Pasta olio e parmigiano Crocchette di verdure e legumi Contorno crudo e contorno cotto Pane- Frutta *Merenda: Frutta* **Variante stagionale:** Primo piatto: Pasta al pesto di basilico	Passato di legumi e verdura con riso Lombo di suino alle verdure Insalata e verdura cotta Galette - Frutta *Merenda: Yogurt alla frutta* ****** GIORNATA GLUTEN FREE ****** **Variante stagionale:** Primo piatto: Crema di legumi misti con riso Secondo piatto: Lombo di suino timo e limone	Gnocchi al semolino Formaggio ½ razione Insalata mista e verdura cotta Pane- Frutta *Merenda: Frutta di stagione* **Variante stagionale:** Contorno: Pomodori (in stagione) - verdura cotta	Pasta al pomodoro Hamburger di Quinoa Rossa e lenticchie Contorno cotto – crudo Pane - Frutta *Merenda: Latte e biscotti* **Variante stagionale:**	Pastina in brodo vegetale Bastoncini di pesce* al forno Piselli* in umido Pane- Frutta *Merenda: Torta e camomilla* **Variante stagionale:** Contorno: Piselli* al pomodoro e basilico
Quarta settimana				
Crema di zucca con pastina Erbazzone * Contorno di stagione Pane- Frutta *Merenda: Cracker e Frutta* **Variante stagionale:** Primo piatto: Crema di carote con pastina	Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 razione) Insalata mista e contorno cotto Pane- Frutta *Merenda: Frutta* **Variante stagionale:**	Crema di legumi e verdura con pastina Cotoletta di pollo al forno Insalata e verdura cotta Pane- Frutta *Merenda: Pane e cioccolatina fondente* **Variante stagionale:** Contorno: Pomodori (in stagione) - verdura cotta *Merenda: Gelato*	Pasta al pomodoro Polpette di pesce* al forno Spinaci* all'olio Pane- Frutta *Merenda: Yogurt* **Variante stagionale:** Primo piatto: Gnocchi di patate al pomodoro Contorno: Contorno crudo e contorno cotto	Risotto ai porri Frittata al forno con verdura Verdura cruda e cotta con fagioli cannellini Pane- Frutta *Merenda: Latte con cacao e biscotti* **Variante stagionale:** Primo piatto: Risotto primavera Contorno: Verdura cruda e cotta con ceci *Merenda: Pane ricotta e cacao*

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere , come ingredienti o in tracce ,uno o piu' allergeni (**cereali contenenti glutine e der ,crostacei, uova e der , pesce , arachidi ,soia, latte e der . incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi**). Poichè le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

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

A.S. 2024-2025

REIC842004 - AA8DCED - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004066 - 13/09/2024 - V.6 - E