

# COMUNE DI SORBOLO - NIDO D'INFANZIA "ARCOBALENO" - ANNO SCOLASTICO 2023-2024



## MENU AUTUNNO INVERNO

### 1ª SETTIMANA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 23/10/2023 al 27/10/2023 dal 20/11/2023 al 24/11/2023 dal 18/12/2023 al 22/12/2023 dal 15/01/2023 al 19/01/2024 dal 12/02/2024 al 16/02/2024	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione Pasta <b>BIO</b> ai broccoli Bocconcini di pollo <b>BIO</b> al forno Fagiolini* all'olio Pane integrale	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione Passato di verdure con pastina <b>BIO</b> Pizza margherita* <b>BIO</b> Cappuccino <b>BIO</b>	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione Pasta al ragù di carote e zucchine <b>BIO</b> Hamburger di legumi <b>BIO</b> Carote a filetto <b>BIO</b> Pane integrale	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione Pasta al pomodoro <b>BIO</b> Filetto di merluzzo* al forno Broccoli <b>BIO</b> Pane all'olio	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione Riso <b>BIO</b> alla parmigiana Frittata al forno <b>BIO</b> Finocchi gratinati <b>BIO</b> Pane pugliese

### 2ª SETTIMANA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 30/10/2023 al 03/11/2023 dal 27/11/2023 al 01/12/2023 dal 25/12/2023 al 29/12/2023 dal 22/01/2023 al 26/01/2024 dal 19/02/2024 al 23/02/2024	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione Pastina <b>BIO</b> in brodo vegetale Crocchette di carote <b>BIO</b> e piselli* Carote <b>BIO</b> Pane integrale	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione Pasta <b>BIO</b> all'olio e parmigiano reggiano <b>DOP</b> Bastoncini di platessa* al forno Fagiolini* all'olio Pane all'olio	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione Pasta <b>BIO</b> al ragù* 1/2 raz. Formaggio Parmigiano a scaglie <b>DOP</b> Spinaci* saltati all'olio Pane integrale	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione Crema di zucca con pasta <b>BIO</b> Arrostito di suino al forno Insalata mista (carote, finocchi, radicchio) <b>BIO</b> Pane all'olio	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione Riso agli spinaci* <b>BIO</b> Sformato di ricotta e carote <b>BIO</b> Zucchine lessate <b>BIO</b> Pane pugliese

### 3ª SETTIMANA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 06/11/2023 al 10/11/2023 dal 04/12/2023 al 08/12/2023 dal 01/01/2024 al 05/01/2024 dal 29/01/2024 al 02/02/2024 dal 26/02/2024 al 01/03/2024	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione Pasta <b>BIO</b> all'emiliana Erbazzone* Finocchi <b>BIO</b> Pane integrale	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione Passato di verdure con cous cous <b>BIO</b> Hamburger di bovino <b>BIO</b> Carote <b>BIO</b> Pane all'olio	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione Pastina al pomodoro <b>BIO</b> Polpette di merluzzo* al forno Cavolfiore all'olio <b>BIO</b> Pane integrale	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione Crema di verdure con pastina <b>BIO</b> Pizza margherita* <b>BIO</b> Insalata mista (carote, finocchio, sedano) <b>BIO</b>	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione Riso <b>BIO</b> alla parmigiana Hummus di ceci <b>BIO</b> al rosmarino Broccoli <b>BIO</b> Pane pugliese

### 4ª SETTIMANA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 13/11/2023 al 17/11/2023 dal 11/12/2023 al 15/12/2023 dal 08/01/2024 al 12/01/2024 dal 05/02/2024 al 09/02/2024 dal 04/03/2024 al 08/03/2024	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione Pasta <b>BIO</b> alla pizzaiola Lenticchie <b>BIO</b> agli aromi Pinzimonio (carote, finocchio, sedano) <b>BIO</b> Pane integrale	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione Passato di verdure con orzo <b>BIO</b> Spezzatino di tacchino <b>BIO</b> al forno Purè di patate <b>BIO</b> Pane all'olio	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione Pasta <b>BIO</b> al pomodoro e ricotta Crocchette di carote <b>BIO</b> e piselli* Verza <b>BIO</b> Pane integrale	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione Crema di carote con pastina <b>BIO</b> Bocconcini di pollo <b>BIO</b> agli agrumi Zucchine lessate <b>BIO</b> Pane all'olio	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione Riso alla zucca <b>BIO</b> Filetto di merluzzo* gratinato Finocchi <b>BIO</b> Pane pugliese



#### PRODOTTI BIOLOGICI

Pasta, gnocchi di patate, farina "0", "00", riso, orzo, farro, cous cous, gallette, base pizza, ceci, lenticchie e fagioli secchi, olio extravergine d'oliva nei condimenti, passata e polpa di pomodoro e pelati, hamburger di bovino, latte pastorizzato e UHT, yogurt, uova a guscio, uovo pastorizzato, burro, formaggi freschi, parea, confettura e succhi di frutta, verdura e frutta fresca, zucchero e carni avicunole



#### PRODOTTI DOP E IGP

IGP: bresaola della Valtellina, pesche nettarine dell'Emilia Romagna, pere dell'Emilia Romagna DOP: prosciutto crudo di Parma, parmigiano reggiano, squacquerone di Romagna



#### PRODOTTI A LOTTA INTEGRATA

Spinaci, bietole, fagiolini e piselli surgelati



#### PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUOSOLIDALE

Zucchero **BIO**, cacao in polvere



#### PRODOTTI REGIONALI

Pasta ripiena, farine bianche **BIO**, fette biscottate, grissini, prosciutto cotto, caciotta, burro **BIO**, confetture **BIO**, frutta e verdura fresca **BIO** in prevalenza, verdura surgelata SQNPI (spinaci, bietole, fagiolini, piselli), erbe aromatiche, aceto balsamico, aceto di vino, erbazzone, erbazzone e pizza senza glutine, succhi di frutta **BIO**, biscotti frollini, polpa e passata di pomodoro **BIO**, pane. Il pane e le erbe aromatiche provengono da fornitori che promuovono l'integrazione sociale dei cittadini disabili e svantaggiati.

#### PRODOTTI ITTICI

Le tipologie di prodotti ittici utilizzati sono esclusivamente di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27, certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile MSC



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma



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

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante 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.