

Menù Nido d'infanzia ESTIVO FONDAZIONE GAIBAZZI - CAVALLI ETS S. Secondo Parmense

Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	Merenda Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica
	Pranzo • Passato di verdura con crostini • Pizza Margherita Artig. • Carote Bio julienne	• Pasta Olio evo e Parmigiano A.Q. • Cotoletta di pollo al forno • Zucchine Bio trifolate • Pane Artigianale	• Insalata di pasta con verdure, prosciutto cotto A. Q. a cubetti e formaggio • Crocchette di lenticchie • Carote cotte • Pane Artigianale	• Pasta alle zucchine • Polpette di vitellone • Fagiolini • Pane Artigianale	• Risotto al pomodoro Bio • Halibut agli aromi • Piselli • Pane Artigianale
2	Merenda Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica
	Pranzo • Passato di legumi con riso integrale • Frittata con verdure • Insalata • Pane Artigianale	• Risotto con zucchine • Formaggi misti • Fagiolini • Pane Artigianale	• Pasta al pesto • Arrosto di tacchino • Zucchine trifolate Bio • Pane Artigianale	• Pasta con piselli • Crocchette di verdura • Carote Bio Julienne • Pane Artigianale	• Risotto al Pomodoro Bio • Polpette di merluzzo al forno • Pomodori Bio • Pane Artigianale

AZIENDA U.S.L. DI PARMA
SERVIZIO IGIENE ALIMENTARE E NUTRIZIONE

[Firma]
24 mesi, Parma, 15/07/2014
Qualità di
montagna 24 mesi, prodotti autorizzate e controllate.

In questo menù vengono utilizzati: Olio extravergine di oliva Italiano, Prosciutto Cotto Alta qualità, Prosciutto Crudo Alta qualità stagionatura minima 24 mesi, Parmigiano Reggiano DOP, prodotti artigianali, prodotti biologici in base alla stagionalità e reperibilità, pesce pescato in zone autorizzate e controllate.

Menu' Nido d'infanzia ESTIVO FONDAZIONE GAIBAZZI - CAVALLI ETS S. Secondo Parmense

SI RICORDA CHE IL MENU' PUO' VARIARE IN BASE ALLA REPERIBILITA' DELLA STAGIONE O INCONVENIENTI INTERNI ALLA CUCINA

Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
3	Merenda	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica
	Pranzo	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura con crostini • Pizza Margherita Artig. • Carote Bio 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta con zucchine • Frittata al forno • Piselli e carote cotte • Pane Artigianale 	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura con riso • Boccconcini di pollo alla pizzaiola • Fagiolini • Pane Artigianale 	<ul style="list-style-type: none"> • Riso con asparagi • Farinata di ceci • Insalata • Pane Artigianale
4	Merenda	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica
	Pranzo	<ul style="list-style-type: none"> • Tortelli d'erbetta • Pomodori Bio • Pane Artigianale 	<ul style="list-style-type: none"> • Brodo vegetale con pasta • Crocchette di ricotta A.Q. • Insalata • Pane Artigianale 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto agli asparagi • Straccetti di tacchino al limone • Zucchine trifolate Bio • Pane Artigianale 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pesto • Crocchette di legumi • Carote Bio • Pane Artigianale

In questo menù vengono utilizzati: Olio extravergine di oliva Italiano, Prosciutto Cotto Alta qualità, Prosciutto Crudo Alta qualità stagionatura minima 24 mesi, prodotti alimentari italiani, prodotti artigianali, prodotti biologici in base alla stagionalità e reperibilità, pesce pescato in zone autorizzate e controllate.

SI RICORDA CHE IL MENU' PUO' VARIARE IN BASE ALLA REPERIBILITA' DELLA STAGIONE O INCONVENIENTI INTERNI ALLA CUCINA

AZIENDA S.P.A. DI PARMA
 SERVIZIO DI NUTRIZIONE
 30/06/2024