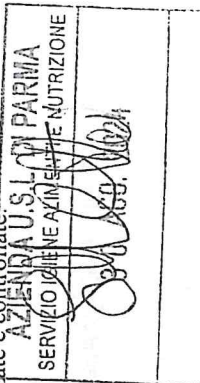


# Menù Nido d'infanzia INVERNALE FONDAZIONE GAIBAZZI - CAVALLI ETS S. Secondo Parmense

Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1</b>	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 pasta ● Frittata con verdure ● Verza ● Pane Artigianale	● Pasta al pomodoro Bio ● Cotoletta di pollo al forno ● Cavolfiore ● Pane Artigianale	● Pasta asciutta con ceci in crema ● Crocchette di verdura ● Patate lesse ● Pane Artigianale	● Risotto con la zucca ● Bocconcini di Tacchino al forno ● Carote cotte ● Pane Artigianale	● Brodo vegetale con pasta ● Halibut al forno ● Broccoli ● Pane Artigianale
<b>2</b>	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 julienne	● Pasta ricotta e spinaci ● Prosciutto cotto A.Q. ● Cavolfiore ● Pane Artigianale	● Risotto ai broccoli ● Polpette di vitellone ● Spinaci ● Pane Artigianale	● Brodo vegetale con pasta ● Crocchette di lenticchie ● Finocchi gratinati ● Pane Artigianale	● Pasta olio extra vergine di oliva e Parmigiano ● Polpette di merluzzo al Forno ● Verza ● Pane Artigianale

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



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

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

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	Frutta Fresca di Stagione Biologica
	Pranzo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta ai broccoli</li> <li>• Frittata al forno</li> <li>• Carote Bio</li> <li>• Pane Artigianale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta olio evo e parmigiano A.Q.</li> <li>• Hamburger di Bovino</li> <li>• Finocchi Bio</li> <li>• Pane Artigianale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta al pomodoro Bio</li> <li>• Platessa impanata al forno</li> <li>• Cavolfiore</li> <li>• Pane Artigianale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Passato di verdura con orzo</li> <li>• Cotoletta di pollo</li> <li>• Patate Bio lesse</li> <li>• Pane Artigianale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riso con zucca</li> <li>• Farinata di ceci</li> <li>• Verza saltata</li> <li>• Pane Artigianale</li> </ul>
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
4	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Passato di verdura con crostini</li> <li>• Pizza margherita Artig.</li> <li>• Insalata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risotto con i broccoli</li> <li>• Crocchette di legumi</li> <li>• Carote cotte</li> <li>• Pane Artigianale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta al pomodoro Bio</li> <li>• Straccetti di tacchino al limone</li> <li>• Spinaci</li> <li>• Pane Artigianale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Passato di verdure con riso integrale</li> <li>• Crocchette di ricotta A.Q.</li> <li>• Finocchi gratinati</li> <li>• Pane Artigianale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta olio evo e parmigiano A.Q.</li> <li>• Polpette di merluzzo</li> <li>• Broccoli</li> <li>• Pane Artigianale</li> </ul>

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

AZIENDA U.S.L. DI PARMA  
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTARE E CONTROINFEZIONI  
 30/01/2024

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