



Solaris
s.r.l.

M E N Ù

A S I L O N I D O

AREA REFEZIONE

COMUNI DI:

CASTEL SAN PIETRO TERME

OZZANO DELL'EMILIA

MONTERENZIO

DOZZA

A.S. 2023/2024

IMPARARE A MANGIARE BENE PER CRESCERE BENE

Il pranzo rappresenta l'occasione alimentare in cui si ha la maggiore assunzione calorica della giornata, pari al 40%, è pertanto fondamentale che nello stesso sia prevista una razionale suddivisione ed introduzione dei nutrienti necessari.

Il pranzo a scuola ha uno scopo oltre che nutrizionale anche educativo, divenendo un'ottima occasione in cui il bambino ha la possibilità di acquisire corrette abitudini alimentari.

La corretta e soprattutto variata proposta dei menù ha infatti la funzione di educare il gusto dei piccoli ad un'ampia gamma di alimenti preparati con ingredienti semplici, con l'utilizzo di poco sale e nel contempo graditi ai bambini, coinvolgendo indirettamente anche le famiglie e gli stessi educatori per una maggiore conoscenza e consapevolezza del mangiar sano.

Mangiare in tranquillità, in allegria, senza imposizioni presentando i nuovi cibi con gradualità e senza fretta permettendo al bambino di manipolare e sperimentare i cibi, pone le basi per un buon rapporto con il cibo stesso. Al contrario l'ansia, la rabbia, la depressione, l'incalzare il bambino a sbrigarsi, l'imporre nuovi sapori o cibi creano difficoltà di accettazione e spesso difficoltà digestive.

Anche la molteplicità e la varietà delle proposte di cibo è un criterio importante da tenere presente. Nella scelta dei cibi sono infatti utilizzati tutti i gruppi alimentari per garantire l'apporto di proteine sia di origine animale che vegetale, di lipidi saturi, monoinsaturi e polinsaturi, di glucidi a lento ed immediato assorbimento, nonché di sali minerali e di vitamine.

Le abitudini alimentari acquisite sin da piccoli sono difficilmente modificabili in età adulta ed è su questo concetto che si basano molti consigli di prevenzione.

I metodi di cottura utilizzati (es. cottura a Forno, a vapore, in umido) riducono al minimo le modificazioni chimico-fisiche che possono incidere sul valore nutritivo dell'alimento.

Occorre imparare ad utilizzare e combinare la qualità e la quantità dei diversi alimenti per fornire ogni giorno il giusto apporto nutritivo.

Un modo facile e immediato per raggiungere questo obiettivo è quello di utilizzare la **PIRAMIDE ALIMENTARE**.



Società Italiana di Pediatria

La piramide alimentare si articola su 6 piani in cui sono disposti in modo scalare i vari gruppi di alimenti con colori diversi per sottolineare che ciascuno è caratterizzato da un differente contenuto di nutrienti e richiede differenti frequenze di consumo e di quantità.

I consigli dietetici che oggi si possono dare per raggiungere un'alimentazione equilibrata sono:

- Ridurre gli alimenti di origine animale, limitando in particolare la quantità di carne consumata;
- Privilegiare l'olio extravergine di oliva per condire gli alimenti, utilizzandolo sempre a crudo;
- Assumere ogni giorno adeguati quantitativi di frutta e verdura per assicurare un buon apporto di fibre;
- Ridurre la quantità di sale da cucina;
- Limitare il consumo di zucchero;
- Variare i cibi il più possibile, per avere un adeguato apporto di tutti i nutrienti.

L'ALIMENTAZIONE NELLA PRIMA INFANZIA

La corretta alimentazione nei primi anni di vita è considerata fondamentale per la salute e il benessere non solo nell'età infantile ma anche nelle epoche successive della vita.

Le corrette abitudini alimentari e uno stile di vita sano adottato fin dai primi anni di vita consentono:

1. Uno sviluppo fisico e mentale corretto
2. La probabilità di mantenere buone condizioni di salute nell'età successive
3. Il mantenimento di corretti stili alimentari in età adulta.

È quindi importante abituare i bambini ad assumere:

- Una prima colazione adeguata ai loro fabbisogni
- Pasti e merende equilibrati prestando attenzione alla varietà e qualità degli alimenti.

SUGGERIMENTI PER LA PRIMA COLAZIONE

La colazione del mattino rappresenta il pasto fondamentale, in quanto fornisce l'energia necessaria ad affrontare una giornata fatta di nuovi giochi e nuove scoperte.

La base della prima colazione potrà essere rappresentata, salvo diversa indicazione del Pediatra:

- Latte fresco intero o yogurt al naturale intero o formaggio fresco (ricotta fresca di vacca/capra o crescenza) a cui associare
- Pane a ridotto contenuto di sale o fette biscottate o fiocchi di cereali o una fetta di torta casalinga senza farciture tipo torta margherita, ciambella o biscotti secchi
- Frutta fresca (macedonia, frullato di frutta, spremuta fresca di frutta) o confettura extra

SUGGERIMENTI PER LO SPUNTINO DI MATTINA

Considerando che tra colazione e il pranzo non trascorrono molte ore è consigliato uno spuntino composto dal 5% dell'apporto energetico giornaliero al fine di favorire il completo consumo del pasto a pranzo.

- Frutta fresca di stagione o spremuta di agrumi o frullato di frutta (preparati al momento)
- Crackers all'olio extravergine d'oliva
- Fette biscottate
- Grissini all'acqua all'olio extravergine d'oliva
- Pane comune a ridotto contenuto di sale.

SUGGERIMENTI PER LA CENA

I bambini imitano i loro genitori, riproporre a casa gli alimenti proposti a pranzo dalla mensa del nido e mangiateli insieme a loro, favorisce una maggiore familiarità e accettazione di un determinato alimento rifiutato in precedenza dal bambino. Infatti, l'offerta ripetuta degli stessi alimenti al nido come in famiglia, conduce l'instaurarsi di un rapporto equilibrato tra bambino e cibo.

La maggior parte dei bambini sa autoregolarsi: non va forzato quando mostra di non volerne più. È bene lasciare che il bambino mangi anche da solo con le mani alimenti a pezzetti da prendere con le dita permettendo una maggiore familiarizzazione con i diversi tipi di alimenti.

Per poter soddisfare i fabbisogni nutrizionali del bambino, i genitori a casa dovrebbero pertanto scegliere degli alimenti alternativi rispetto a ciò che è stato fornito per il pranzo al nido.

Ecco alcuni esempi:

PRANZO AL NIDO	CENA A CASA
Primo piatto asciutto (pasta al pomodoro, risotto giallo)	Primo piatto in brodo (riso o pasta in brodo, minestra di verdura con cereali)
Primo piatto in brodo	Primo piatto asciutto
Secondo piatto con: carne o pesce o uova o legumi o prosciutto o formaggio	Secondo piatto con: carne o pesce o uova o legumi o formaggio (scegliere un secondo diverso rispettando le frequenze settimanali della tabella 1)
Piatto unico a base di: a) Carne (pasta al ragù, lasagne, polenta e ragù) b) Pesce (pasta al pesce rosso) c) Legumi (pasta e lenticchie)	Primo piatto in brodo o asciutto + secondo piatto diverso dalla tipologia proposta a pranzo
Verdura cruda o cotta + FRUTTA	Verdura cruda o cotta + FRUTTA

COME VARIARE IN MODO EQUILIBRATO IL SECONDO PIATTO?

Di seguito vengono riportate le frequenze di consumo settimanale per i diversi gruppi proteici, come indicato dalle Linee Guida Regionali:

FREQUENZE SETTIMANALI RACCOMANDATE	
SECONDI PIATTI	
Legumi	3-4
Pesce	3-4
Carne	3-4
Uova	1-2
Formaggio	1-2

APPORTI CALORICI E GRAMMATURE MEDIE CONSIGLIATE

dal servizio sanitario regione Emilia Romagna

Di seguito si riportano gli apporti calorici e le grammature medie di riferimento indicate nell'allegato 2 al contributo n. 56/2009 "Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna" del Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna, che SOLARIS SRL applica nella realizzazione del menù A.S. 2022/2023.

Fonte: <http://www.saluter.it>

Fabbisogno energetico giornaliero kcal/giorno nei 5 pasti principali		Kcal/die	Kcal/pranzo
Colazione 15-20%			
Merenda mattina 5%			
Pranzo 35-40%			
Merenda pomeriggio 5-10%			
Cena 30-35%			
	Nido d'infanzia (1-3 anni)	1.000 - 1.300	400 - 500
	Scuola dell'infanzia (3-6 anni)	1.400 - 1.600	600 - 700
	Scuola primaria (6-11 anni)	1.800 - 2.000	800 - 900
	Scuola Secondaria I° (11-14 anni)	2.000 - 2.200	900 - 1.000

GRAMMATURE MEDIE DI RIFERIMENTO

PRIMI IN BRODO	1 – 3 anni
Pastina di semola o all'uovo per brodi vegetali/carne	20/25
Pastina di semola per o all'uovo passati vegetali/legumi	15/20
Riso, farro, orzo e altri cereali	15/20
Cous-cous e miglio	10/15
Condimenti: Verdura fresca per passati	120
Condimenti: Legumi secchi per passati / sughi	20/25

PRIMI ASCIUTTI	1 – 3 anni
Pasta di semola, riso, mais, orzo e altri cereali	40/50
Pasta all'uovo secca	35/45
Pasta all'uovo ripiena	/
Condimenti	
Sughi vegetali	50/70
Carne/pesce per ragù	15/20
Parmigiano Reggiano per primi piatti	5/6

SECONDI	1 – 3 anni
Carne	40/50
Prosciutto o bresaola	20/25
Pesce	50/60
Uova (unità)	1
Formaggi freschi molli	40
Mozzarella (fiordilatte)/caciotta	30/40
Formaggio media stagionatura	20
Formaggio ad alta stagionatura	15/20

CONTORNI	1 – 3 anni
Ortaggi freschi	80
Verdura cruda a foglia	30
Patate	60/80

OLIO	1 – 3 anni
Olio extravergine d'oliva per primi piatti, secondi piatti e per contorni: quantità totale	12/15

VARIE	1 – 3 anni
Pane	30
Frutta fresca intera, spremuta o frullata	100/150
Frutta secca oleosa	10

COLAZIONE E MERENDE	1 – 3 anni
Latte per colazione	200/250
Latte per merenda	100/150
Yogurt (unità da g 125)	1
Miele per dolcificare	5
Miele da spalmare	10
Marmellata/confettura	10
Cereali in fiocchi	15
Biscotti secchi, fette biscottate, grissini, crackers	25
Torta	30/40

NOTE RIFERITE AI PRIMI PIATTE:

Nel menù è previsto l'utilizzo del parmigiano in tutti i primi ad esclusione di quelli a base di pesce. Ad estate inoltrata i primi in brodo verranno sostituiti con l'alternativa a seguito del simbolo “

MENÙ ESTATE A.S. 2023/2024

MENÙ ESTATE A.S. 2023/2024					
1° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 04/09 al 08/09 dal 16/10 al 20/10	Pasta con salsa di piselli Stracchino Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al verde (basilico, parmigiano, olio, aglio) Bocconcini di tacchino al pomodoro Patate al forno Pane Frutta di stagione	Risotto al formaggio (robiola, ricotta, parmigiano) Tortino di verdure (spinaci) Zucchine al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Hamburger di pesce Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina bianca Julienne di cetrioli / insalata Pane Frutta
	Merenda: Pane e marmellata	Merenda: Latte e ciambella / gelato	Merenda: Banana	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Frutta di stagione
2° SETTIMANA	LUNEDÌ PIATTO UNICO	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 11/09 al 15/09 Dal 23/10 al 27/10	Pasta olio e basilico Frittata Piselli al pomodoro Pane Frutta di stagione	Pasta con zucchine Scaloppina di pollo al limone Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Crema di patate con farro Pesce in salsa verde Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta multisapori (melanzane, zucchine, peperoni, pomodori, carote, sedano e cipolla) Casatella Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Insalata Patate gratinate Pane Frutta di stagione
	Merenda: Pane e olio EVO	Merenda: Banana	Merenda: Yogurt bianco e miele	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Succo 100% frutta e crackers
3° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 18/09 al 22/09 Dal 30/10 al 03/11	Vellutata di zucchine e porri / zucca con pastina Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e cipolla Sformato di pesce Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Squacquerone Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Svizzera di pollo Purè di verdure / bietole all'olio Pane Frutta di stagione	Vellutata di legumi con pastina all'uovo / Lasagne al ragù di lenticchie rosse Zucchine e patate al forno Pane Frutta di stagione
	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Pizza al pomodoro	Merenda: Banana	Merenda: Pane e miele

Menù validato dalla AUSL di Imola e dalla AUSL di Bologna.

Il menù potrà subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà.

Nel menù è previsto l'utilizzo del parmigiano in tutti i primi ad esclusione di quelli a base di pesce

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti ASILI NIDO a.s. 23/24"

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

COY
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015

4° SETTIMANA			PIATTO UNICO		
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 25/09 al 29/09	Pasta al pesto di fagiolini (fagiolini, basilico, parmigiano, patate, olio, aglio) Straccetti di pollo al limone Julienne di cetrioli Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e ricotta Polpettine di piselli Purè di zucchine Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Insalata Patate Pane Frutta di stagione	Crema di verdure con pastina / Pasta con verdure estive (Bietole, carote) Casatella Pomodoro in insalata Pane Frutta di stagione	Riso al latte Pesce gratinato Carote al vapore Pane Frutta di stagione
	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Crescenta	Merenda: latte e cereali / gelato	Merenda: Pane e frutta fresca di stagione	Merenda: Banana
5° SETTIMANA					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 2/10 al 6/10	Vellutata di zucchine con orzo o riso / riso con zucchine Filetti di pesce al forno con Patate Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro e piselli Squacquerone Insalata / Julienne di cetrioli Pane Frutta di stagione	Pasta al verde (basilico, parmigiano, olio, aglio) Pollo alla cacciatora Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al pesce rossa (halibut, pomodoro, prezzemolo e aglio) Hamburger di carote Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Prosciutto cotto / sformato di tacchino < 12 mesi Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione
	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Torta di mele/ ciambella	Merenda: yogurt alla frutta	Merenda: Banana	Merenda: Pizza al pomodoro
6° SETTIMANA					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 9/010 al 13/10	Pasta con crema di peperoni gialli e rossi Pesce al forno gratinato Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Minestrone di verdure con orzo Svizzera di manzo Patate Pane Frutta di stagione	Riso alla parmigiana Tortino di ceci Pomodoro in insalata Pane Frutta di stagione	Crema di carote e zucchine con pastina / pasta con carote e zucchine Bocconcini di tacchino Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Frittata al forno Carote alla julienne Pane Frutta di stagione
	Merenda: Yogurt bianco e miele	Merenda: Banana	Merenda: Succo 100% frutta e crackers	Merenda: Pane e pomodoro	Merenda: Frutta fresca di stagione

Menù validato dalla AUSL di Imola e dalla AUSL di Bologna.

Il menù potrà subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà.

Nel menù è previsto l'utilizzo del parmigiano in tutti i primi ad esclusione di quelli a base di pesce

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti ASILI NIDO a.s. 23/24"

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

COY
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015

MENÙ INVERNO A.S. 2023/2024

MENÙ INVERNO A.S. 2023/2024					
1° SETTIMANA				PIATTO UNICO	
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 06/11 al 10/11	Pasta al pomodoro Scaloppina bianca Cavolfiori all'olio Pane Frutta di stagione	Vellutata di lenticchie rosse decorticate con pastina Polpette di spinaci Finocchio al vapore Pane Frutta di stagione	Passato di porri e zafferano con riso Stracchino Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Pasta o polenta al ragù Patate gratinate Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Pesce al forno gratinato Insalata verde/ iceberg Pane Frutta di stagione
	Merenda: Pane e olio EVO	Merenda: Latte e ciambella	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Banana
2° SETTIMANA					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 13/11 al 17/11	Riso olio e parmigiano Bocconcini di pollo al pomodoro Cavoli all'olio Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con farro Casatella Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta alla zucca Polpettone di carne (manzo, tacchino, patate, ricotta, parmigiano) Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato di pesce Insalata verde e radicchio Pane Frutta di stagione	Vellutata di fagioli cannellini e pastina Tortino di spinaci Finocchio gratinato Pane Frutta di stagione
	Merenda: Pane e pomodoro	Merenda: Banana	Merenda: tè deteinato e crackers	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Yogurt bianco e miele
3° SETTIMANA					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 20/11 al 24/11	Pasta al pomodoro Polpette di pesce Patate lesse Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Bocconcini di tacchino Purè di verdure (cavolfiore e carote / erbe) Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Rotolo di frittata con verdure (spinaci/ zucchine) Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Zuppa di ceci con pastina Stracchino Insalata verde / finocchi filangè Pane Frutta di stagione	Pasta coi broccoli Straccetti di pollo al limone Carote alla julienne Pane Frutta di stagione
	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Pizza al pomodoro	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Banana	Merenda: Orzo e biscotti

Menù validato dalla AUSL di Imola e dalla AUSL di Bologna.

Il menù potrà subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà.

Nel menù è previsto l'utilizzo del parmigiano in tutti i primi ad esclusione di quelli a base di pesce

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti ASILI NIDO a.s. 23/24"

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

CQY
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015

4° SETTIMANA		PIATTO UNICO			
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 27/11 al 01/12	Pasta ricotta e spinaci Frittata al forno Finocchi al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Cavolfiori al gratin Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Brodo vegetale con orzo Polpette di tacchino Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta con olio e parmigiano Pesce alla livornese Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Minestrone con legumi e pastina Parmigiano Insalata verde / iceberg Pane Frutta di stagione
	Merenda: Banana	Merenda: Crescenta	Merenda: Pane e frutta fresca di stagione	Merenda: Latte e cereali	Merenda: Biscotto da forno
5° SETTIMANA					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 04/12 al 08/12	Risotto allo zafferano Scaloppina di pollo al limone Cavoli all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta con crema di cavolfiore Stracchino Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Svizzera di pollo e manzo Purè Pane Frutta di stagione	Vellutata di legumi con pastina Tortino di spinaci Insalata mista (verde e radicchio) Pane Frutta di stagione	
	Merenda: Pane e marmellata	Merenda: Frutta fresca di stagione	Merenda: Pizza al pomodoro	Merenda: Yogurt alla frutta	
6° SETTIMANA	PIATTO UNICO				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 11/12 al 15/12	Pasta al pesce rosso Bis di verdure: Zucca e carote al forno Pane Frutta di stagione	Zuppa di cavolo verza e pastina Pollo al forno Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pesce al forno Patate Pane Frutta di stagione	Pasta ai broccoli Polpettone di carne (manzo, tacchino, patate, ricotta, parmigiano) Finocchio Filangè Pane Frutta di stagione	Riso con olio e parmigiano Tortino di legumi (ceci/fagioli) Insalata verde /Iceberg Pane Frutta di stagione
	Merenda: Banana	Merenda: Pane e pomodoro	Merenda: Succo 100% frutta e crackers	Merenda: latte e biscotti	Merenda: Frutta fresca di stagione

Menù validato dalla AUSL di Imola e dalla AUSL di Bologna.

Il menù potrà subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà.

Nel menù è previsto l'utilizzo del parmigiano in tutti i primi ad esclusione di quelli a base di pesce

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti ASILI NIDO a.s. 23/24"

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

CQY
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015

MENÙ INVERNO A.S. 2023/2024					
1° SETTIMANA				PIATTO UNICO	
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ <i>Menù a sorpresa</i>	VENERDÌ
Dal 18/12 al 22/12	Pasta al pomodoro Scaloppina bianca Cavolfiori all'olio Pane Frutta di stagione	Vellutata di lenticchie rosse decorticate con pastina Polpette di spinaci Finocchio al vapore Pane Frutta di stagione	Risotto ai porri e zafferano Stracchino Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù Patate gratinate Carote alla julienne Pane Biscotto Natalizio	Pasta olio e parmigiano Pesce al forno gratinato Insalata verde/ iceberg Pane Frutta di stagione
	Merenda: Pane e olio EVO	Merenda: Latte e ciambella	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Banana
2° SETTIMANA					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 08/01 al 12/01	Pasta al pomodoro Sformato di pesce Cavoli all'olio Pane Frutta di stagione	Vellutata di fagioli cannellini e pastina Tortino di spinaci Finocchio gratinato Pane Frutta di stagione	Pasta alla zucca Polpettone di carne (manzo, tacchino, patate, ricotta, parmigiano) Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Riso olio e parmigiano Bocconcini di pollo al pomodoro Insalata verde e radicchio Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con farro Casatella Patate al forno Pane Frutta di stagione
	Merenda: tè deteinato e crackers	Merenda: Banana	Merenda: Pane e pomodoro	Merenda: Yogurt bianco e miele	Merenda: Frutta di stagione
3° SETTIMANA					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 15/01 al 19/01	Pasta al pomodoro Polpette di pesce Patate lesse Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Bocconcini di tacchino Purè di verdure (cavolfiore e carote / erbe) / erbe) Pane Frutta di stagione	Pasta coi broccoli Straccetti di pollo al limone Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Rotolo di frittata con verdure (spinaci/ zucchine) Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Zuppa di ceci con pastina Stracchino Insalata verde / finocchi filangè Pane Frutta di stagione
	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Pizza al pomodoro	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Banana	Merenda: Orzo e biscotti

Menù validato dalla AUSL di Imola e dalla AUSL di Bologna.

Il menù potrà subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà.

Nel menù è previsto l'utilizzo del parmigiano in tutti i primi ad esclusione di quelli a base di pesce

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti ASILI NIDO a.s. 23/24"

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

CQY
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015

4° SETTIMANA		PIATTO UNICO			
	LUNEDÌ	MARTEDÌ <i>Menù a sorpresa</i>	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 22/01 al 26/01	Pasta ricotta e spinaci Frittata al forno Finocchi al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta pasticciata al ragù Cavolfiori al gratin Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Minestrone con legumi e pastina Parmigiano Insalata verde / iceberg Pane Frutta di stagione	Pasta con olio e parmigiano Pesce alla livornese Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Brodo vegetale con orzo Polpette di tacchino Patate al forno Pane Frutta di stagione
	Merenda: Banana	Merenda: Crescenta	Merenda: Pane e frutta fresca di stagione	Merenda: Latte e cereali	Merenda: Biscotto da forno
5° SETTIMANA					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 29/01 al 02/02	Risotto allo zafferano Scaloppina di pollo al limone Cavoli all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta con crema di cavolfiore Stracchino Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Svizzera di pollo e manzo Purè Pane Frutta di stagione	Vellutata di legumi con pastina Tortino di spinaci Insalata mista (verde e radicchio) Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pesce in salsa verde (Halibut, prezzemolo) Zucchine, carote e cipolla al forno Pane Frutta di stagione
	Merenda: Pane e marmellata	Merenda: Frutta fresca di stagione	Merenda: Pizza al pomodoro	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Banana
6° SETTIMANA				PIATTO UNICO	
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ <i>"Giovedì grasso"</i>	VENERDÌ
Dal 05/02/ al 09/02	Zuppa di cavolo verza e pastina Pollo al forno Carote al vapore Pane	Pasta al pomodoro Pesce al forno Patate Pane Frutta di stagione	Pasta ai broccoli Polpettone di carne (manzo, tacchino, patate, ricotta, parmigiano) Finocchio Filangè Pane Frutta di stagione	Pasta al pesce rossa Bis di verdure: Zucca e carote al forno Pane Biscotto di carnevale	Riso con olio e parmigiano Tortino di legumi (ceci/fagioli) Insalata verde /Iceberg Pane Frutta di stagione
	Merenda: Banana	Merenda: Pane e pomodoro	Merenda: Succo 100% frutta e crackers	Merenda: Frutta fresca di stagione	Merenda: latte e biscotti

Menù validato dalla AUSL di Imola e dalla AUSL di Bologna.

Il menù potrà subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà.

Nel menù è previsto l'utilizzo del parmigiano in tutti i primi ad esclusione di quelli a base di pesce

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti ASILI NIDO a.s. 23/24"

MENÙ INVERNO A.S. 2023/2024

1° SETTIMANA		PIATTO UNICO			
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 12/02 al 16/02	Pasta al pomodoro Scaloppina bianca Cavolfiori all'olio Pane Frutta di stagione	Polenta al ragù Patate gratinate Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Vellutata di lenticchie rosse decorticate con pastina Polpette di spinaci Finocchio al vapore Pane Frutta di stagione	Passato di porri e zafferano con riso Stracchino Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Pesce al forno gratinato Insalata verde/ iceberg Pane Frutta di stagione
	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Latte e ciambella	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Pane e olio EVO	Merenda: Banana
2° SETTIMANA					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 19/02 al 23/02	Riso olio e parmigiano Bocconcini di pollo al pomodoro Cavoli all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato di pesce Insalata verde e radicchio Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Polpettone di carne (manzo, tacchino, patate, ricotta, parmigiano) Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con farro / miglio Casatella Patate al forno Pane Frutta di stagione	Vellutata di fagioli cannellini e pastina Tortino di spinaci Finocchio gratinato Pane Frutta di stagione
	Merenda: Pane e pomodoro	Merenda: Banana	Merenda: tè deteinato e crackers	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Yogurt bianco e miele
3° SETTIMANA					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 26/02 al 01/03	Pasta al pomodoro Polpette di pesce Patate lesse Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Bocconcini di tacchino Purè di verdure (cavolfiore e carote / erbetto) Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Rotolo di frittata con verdure (spinaci/ zucchine) Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta coi broccoli Straccetti di pollo al limone Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Zuppa di ceci con pastina Stracchino Insalata verde / finocchi filangè Pane Frutta di stagione
	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Pizza al pomodoro	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Banana	Merenda: Orzo e biscotti

Menù validato dalla AUSL di Imola e dalla AUSL di Bologna.

Il menù potrà subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà.

Nel menù è previsto l'utilizzo del parmigiano in tutti i primi ad esclusione di quelli a base di pesce

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti ASILI NIDO a.s. 23/24"

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

CQY
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015

4° SETTIMANA	PIATTO UNICO				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 04/03 al 08/03	Pasta al ragù Cavolfiori al gratin Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Minestrone con legumi e pastina Parmigiano Insalata verde / iceberg Pane Frutta di stagione	Brodo vegetale con orzo Polpette di tacchino Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta ricotta e pomodoro Frittata al forno Finocchi al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta con olio e parmigiano Pesce alla livornese Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione
	Merenda: Banana	Merenda: Crescenta	Merenda: Pane e frutta fresca di stagione	Merenda: Latte e cereali	Merenda: Biscotto da forno
5° SETTIMANA					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 11/03 al 15/03	Risotto allo zafferano Scaloppina di pollo al limone Cavoli all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta con crema di cavolfiore Stracchino Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Svizzera di pollo e manzo Purè Pane Frutta di stagione	Vellutata di legumi con pastina Tortino di spinaci Insalata mista (verde e radicchio) Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pesce in salsa verde (Halibut, prezzemolo) Zucchine, carote e cipolla al forno Pane Frutta di stagione
	Merenda: Pane e marmellata	Merenda: Frutta fresca di stagione	Merenda: Pizza al pomodoro	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Banana
6° SETTIMANA					PIATTO UNICO
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 18/03 al 22/03	Riso con olio e parmigiano Tortino di legumi (ceci/fagioli) Insalata verde /Iceberg Pane Frutta di stagione	Pasta ai broccoli Polpettone di carne (manzo, tacchino, patate, ricotta, parmigiano) Finocchio Filangè Pane Frutta di stagione	Zuppa di cavolo verza e pastina Pollo al forno Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pesce al forno Patate Pane Frutta di stagione	Pasta al pesce rossa Bis di verdure: Zucca e carote al forno Pane Frutta di stagione
	Merenda: Banana	Merenda: Pane e pomodoro	Merenda: Succo 100% frutta e crackers	Merenda: latte e biscotti	Merenda: Frutta fresca di stagione

Menù validato dalla AUSL di Imola e dalla AUSL di Bologna.

Il menù potrà subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà.

Nel menù è previsto l'utilizzo del parmigiano in tutti i primi ad esclusione di quelli a base di pesce

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti ASILI NIDO a.s. 23/24"

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

COY
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015

1° SETTIMANA			PIATTO UNICO		
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ Menù a sorpresa	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 25/03 al 27/03	Pasta al pomodoro Scaloppina bianca Cavolfiori all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Pesce al forno gratinato Insalata verde/ iceberg Pane Frutta di stagione	Pasta pasticciata al ragù Patate gratinate Carote alla julienne Pane Biscotto di Pasqua		
	Merenda: Pane e olio EVO	Merenda: Latte e ciambella	Merenda: Banana		

Menù validato dalla AUSL di Imola e dalla AUSL di Bologna.

Il menù potrà subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà.

Nel menù è previsto l'utilizzo del parmigiano in tutti i primi ad esclusione di quelli a base di pesce

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti ASILI NIDO a.s. 23/24"

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

CQY
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015

MENÙ ESTATE A.S. 2023/2024					
1° SETTIMANA					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 01/04 al 05/04			Risotto al formaggio (robiola, ricotta, parmigiano) Tortino di verdure (spinaci) Zucchine al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina bianca Julienne di cetrioli / insalata Pane Frutta	Pasta al verde (basilico, parmigiano, olio, aglio) Bocconcini di tacchino al pomodoro Patate al forno Pane Frutta di stagione
			Merenda: Banana	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Yogurt alla frutta
2° SETTIMANA	PIATTO UNICO				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 08/04 al 12/04	Pasta olio e basilico Frittata Piselli al pomodoro Pane Frutta di stagione	Pasta con zucchine Scaloppina di pollo al limone Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta multisapori (melanzane, zucchine, peperoni, pomodori, carote, sedano e cipolla) Casatella Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Insalata Patate gratinate Pane Frutta di stagione	Crema di patate con farro Pesce in salsa verde Finocchi filangè Pane Frutta di stagione
	Merenda: Pane e olio EVO	Merenda: Banana	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Succo 100% frutta e crackers	Merenda: Yogurt bianco e miele
3° SETTIMANA			PIATTO UNICO		PIATTO UNICO
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 15/04 al 19/04	Vellutata di zucchine e porri con pastina Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e cipolla Sformato di pesce Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Squacquerone Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Svizzera di pollo Purè di verdure / bietole all'olio Pane Frutta di stagione	Vellutata di legumi con pastina all'uovo Zucchine e patate al forno Pane Frutta di stagione
	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Pizza al pomodoro	Merenda: Banana	Merenda: Pane e miele

Menù validato dalla AUSL di Imola e dalla AUSL di Bologna.

Il menù potrà subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà.

Nel menù è previsto l'utilizzo del parmigiano in tutti i primi ad esclusione di quelli a base di pesce

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti ASILI NIDO a.s. 23/24"

4° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	PIATTO UNICO MERCOLEDÌ Menù a sorpresa	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 22/04 al 26/04	Pasta al pesto di fagiolini (fagiolini, basilico, parmigiano, patate, olio, aglio) Straccetti di pollo al limone Julienne di cetrioli Pane Frutta di stagione	Crema di verdure con pastina Casatella Pomodoro in insalata Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù Insalata Patate Pane Frutta di stagione		Riso al latte Pesce gratinato Carote al vapore Pane Frutta di stagione
	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Pane e frutta fresca di stagione	Merenda: Latte e cereali / gelato		Merenda: Banana
5° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 29/04 al 03/05	Pasta olio e parmigiano Prosciutto cotto / sformato di tacchino < 12 mesi Insalata di pomodori Pane Frutta	Pasta pomodoro e piselli Squacquerone Insalata / julienne di cetrioli Pane Frutta di stagione		Pasta al verde (basilico, parmigiano, olio, aglio) Pollo alla cacciatora Carote alla julienne Pane Frutta	Vellutata di zucchine con orzo o riso Filetti di pesce al forno con Patate Pane Frutta di stagione
	Merenda: Pizza al pomodoro	Merenda: Torta di mele/ ciambella		Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Frutta di stagione
6° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 06/05 al 10/05	Crema di carote e zucchine con pastina Bocconcini di tacchino Insalata Pane Frutta di stagione	Minestrone di verdure con orzo Svizzera di manzo Patate Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Frittata al forno Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta con crema di peperoni gialli e rossi Pesce al forno gratinato Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Riso alla parmigiana Tortino di ceci Pomodoro in insalata Pane Frutta di stagione
	Merenda: Pane e pomodoro	Merenda: Banana	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Succo 100% frutta e crackers

Menù validato dalla AUSL di Imola e dalla AUSL di Bologna.

Il menù potrà subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà.

Nel menù è previsto l'utilizzo del parmigiano in tutti i primi ad esclusione di quelli a base di pesce

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti ASILI NIDO a.s. 23/24"

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

COY
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015

MENÙ ESTATE A.S. 2023/2024					
1° SETTIMANA					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 13/05 al 17/05	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina bianca Julienne di finocchi / insalata Pane Frutta	Pasta al verde (basilico, parmigiano, olio, aglio) Bocconcini di tacchino al pomodoro Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Hamburger di pesce Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Risotto al formaggio (robiola, ricotta, parmigiano) Tortino di verdure (spinaci) Zucchine al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta con salsa di piselli Stracchino Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione
	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Latte e ciambella / gelato	Merenda: Banana	Merenda: Pane e marmellata
2° SETTIMANA	PIATTO UNICO				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 20/05 al 24/05	Pasta multisapori (melanzane, zucchine, peperoni, pomodori, carote, sedano e cipolla) Casatella Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Insalata Patate gratinate Pane Frutta di stagione	Pasta con zucchine Scaloppina di pollo al limone Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta olio e basilico Frittata Piselli al pomodoro Pane Frutta di stagione	Crema di patate con farro Pesce in salsa verde Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione
	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Succo 100% frutta e crackers	Merenda: Banana	Merenda: Pane e olio EVO	Merenda: Yogurt bianco e miele
3° SETTIMANA			PIATTO UNICO		PIATTO UNICO
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 27/05 al 31/05	Pasta al pomodoro e cipolla Sformato di pesce Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Vellutata di zucchine e porri con pastina Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Svizzera di pollo Purè di verdure / bietole all'olio Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Squacquerone Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù di lenticchie rosse Zucchine e patate al forno Pane Frutta di stagione
	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Banana	Merenda: Pizza al pomodoro	Merenda: Pane e miele

Menù validato dalla AUSL di Imola e dalla AUSL di Bologna.

Il menù potrà subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà.

Nel menù è previsto l'utilizzo del parmigiano in tutti i primi ad esclusione di quelli a base di pesce

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti ASILI NIDO a.s. 23/24"

4° SETTIMANA				PIATTO UNICO	
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 03/06 al 07/06	Crema di verdure con pastina (Bietole, carote) Casatella Pomodoro in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di fagiolini (fagiolini, basilico, parmigiano, patate, olio, aglio) Straccetti di pollo al limone Julienne di cetrioli Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e ricotta Polpettine di piselli Purè di zucchine Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Insalata Patate Pane Frutta di stagione	Riso al latte Pesce gratinato Carote al vapore Pane Frutta di stagione
	Merenda: Pane e frutta fresca di stagione	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Crescenta	Merenda: Latte e cereali / gelato	Merenda: Banana
5° SETTIMANA					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 10/06 al 14/06	Pasta olio e parmigiano Prosciutto cotto / sformato di tacchino < 12 mesi Insalata di pomodori Pane Frutta	Pasta al verde (basilico, parmigiano, olio, aglio) Pollo alla cacciatora Carote alla julienne Pane Frutta	Pasta pomodoro e piselli Squacquerone Insalata / julienne di cetrioli Pane Frutta di stagione	Riso con zucchine Filetti di pesce al forno con Patate Pane Frutta di stagione	Pasta al pesce rossa (Halibut, pomodoro, prezzemolo e aglio) Hamburger di carote Fagiolini Pane Frutta di stagione
	Merenda: Pizza al pomodoro	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Torta di mele/ ciambella	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Banana
6° SETTIMANA					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 17/06 al 21/06	Pasta con carote e zucchine Bocconcini di tacchino Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Frittata al forno Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Minestrone di verdure con orzo Svizzera di manzo Patate Pane Frutta di stagione	Pasta con crema di peperoni gialli e rossi Pesce al forno gratinato Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Riso alla parmigiana Tortino di ceci Pomodoro in insalata Pane Frutta di stagione
	Merenda: Pane al pomodoro	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Banana	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Succo 100% frutta e crackers

Menù validato dalla AUSL di Imola e dalla AUSL di Bologna.

Il menù potrà subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà.

Nel menù è previsto l'utilizzo del parmigiano in tutti i primi ad esclusione di quelli a base di pesce

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti ASILI NIDO a.s. 23/24"

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

CQY
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015

MENÙ ESTATE A.S. 2023/2024					
1° SETTIMANA					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 24/06 al 28/06	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina bianca Julienne di cetrioli / insalata Pane Frutta	Pasta con salsa di piselli Stracchino Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Hamburger di pesce Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Risotto al formaggio (robiola, ricotta, parmigiano) Tortino di verdure (spinaci) Zucchine al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al verde (basilico, parmigiano, olio, aglio) Bocconcini di tacchino al pomodoro Patate al forno Pane Frutta di stagione
	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Pane e marmellata	Merenda: Latte e ciambella / gelato	Merenda: Banana	Merenda: Yogurt alla frutta
2° SETTIMANA	PIATTO UNICO				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 01/07 al 05/07	Pasta olio e basilico Frittata Piselli al pomodoro Pane Frutta di stagione	Pasta con zucchine Scaloppina di pollo al limone Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta multisapori (melanzane, zucchine, peperoni, pomodori, carote, sedano e cipolla) Casatella Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Insalata Patate gratinate Pane Frutta di stagione	Crema di patate con farro Pesce in salsa verde Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione
	Merenda: Pane e olio EVO	Merenda: Banana	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Succo 100% frutta e crackers	Merenda: Yogurt bianco e miele
3° SETTIMANA			PIATTO UNICO		PIATTO UNICO
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 08/07 al 12/07	Vellutata di zucchine e porri con pastina Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Insalata Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Squacquerone Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù di lenticchie rosse Zucchine e patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Svizzera di pollo Purè di verdure / bietole all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e cipolla Sformato di pesce Carote alla julienne Pane Frutta di stagione
	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Pizza al pomodoro	Merenda: Pane e miele	Merenda: Banana	Merenda: Yogurt alla frutta

Menù validato dalla AUSL di Imola e dalla AUSL di Bologna.

Il menù potrà subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà.

Nel menù è previsto l'utilizzo del parmigiano in tutti i primi ad esclusione di quelli a base di pesce

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti ASILI NIDO a.s. 23/24"

4° SETTIMANA			PIATTO UNICO		
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ Menù a sorpresa	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 15/07 al 19/07	Pasta al pesto di fagiolini (fagiolini, basilico, parmigiano, patate, olio, aglio) Straccetti di pollo al limone Julienne di cetrioli Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e ricotta Polpettine di piselli Purè di zucchine Pane Frutta di stagione	Pasta pasticciata al ragù Insalata Patate Pane Frutta di stagione	Riso al latte Pesce gratinato Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta con verdure estive (Bietole, carote) Casatella Pomodoro in insalata Pane Frutta di stagione
	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Crescenta	Merenda: latte e cereali / gelato	Merenda: Banana	Merenda: Pane e frutta fresca di stagione
5° SETTIMANA					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 22/07 al 26/07	Pasta olio e parmigiano Prosciutto cotto / sformato di tacchino < 12 mesi Insalata di pomodori Pane Frutta	Pasta pomodoro e piselli Squacquerone Insalata / julienne di cetrioli Pane Frutta di stagione	Pasta al pesce rossa (Halibut, pomodoro, prezzemolo e aglio) Hamburger di carote Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta al verde (basilico, parmigiano, olio, aglio) Pollo alla cacciatora Carote alla julienne Pane Frutta	Riso con zucchine Filetti di pesce al forno con Patate Pane Frutta di stagione
	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Torta di mele/ ciambella	Merenda: Banana	Merenda: yogurt alla frutta	Merenda: Pizza al pomodoro
6° SETTIMANA					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 29/07 al 02/08	Pasta con crema di peperoni gialli e rossi Pesce al forno gratinato Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Minestrone di verdure con orzo Svizzera di manzo Patate Pane Frutta di stagione	Riso alla parmigiana Tortino di ceci Pomodoro in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta con carote e zucchine Bocconcini di tacchino Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Frittata al forno Carote alla julienne Pane Frutta di stagione
	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Banana	Merenda: Succo 100% frutta e crackers	Merenda: Pane al pomodoro	Merenda: Frutta di stagione

Menù validato dalla AUSL di Imola e dalla AUSL di Bologna.

Il menù potrà subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà.

Nel menù è previsto l'utilizzo del parmigiano in tutti i primi ad esclusione di quelli a base di pesce

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti ASILI NIDO a.s. 23/24"

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

CQY
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015