



MENÙ ASILI NIDO

COMUNI DI:

CASTEL SAN PIETRO TERME

DOZZA

OZZANO DELL'EMILIA

MONTERENZIO

CASALFIUMANESE



**ANNO SCOLASTICO
2025/2026**

A cura del Settore Dietetico di Solaris S.r.l.
Dott.ssa Gabriella Gangi



IL MENU' SCOLASTICO

" Il pasto scolastico rappresenta una parte rilevante dell'alimentazione dei bambini dovendo coprire circa il 35% dei livelli di assunzione calorica quotidiana raccomandati dai LARN, con una frequenza settimanale che può arrivare fino a 5 pasti settimanali nei nidi/scuole dell'infanzia e nella scuola primaria. Il servizio di ristorazione scolastica è chiamato a mettere in atto strategie e percorsi educativi estesi nel tempo per l'apprendimento di corrette scelte alimentari in linea con i principi della dieta mediterranea, finalizzate alla tutela della salute propria e al rispetto dell'ambiente" (Delibera Giunta Regionale Num. 1452 del 04/09/2023)

Il menù annuale, elaborato dal Settore Dietetico della Società, è composto da 5 settimane per i mesi estivi (aprile - ottobre) e da 5 settimane per i mesi invernali (novembre-marzo).

Il pasto offerto rispetta le indicazioni nutrizionali contenute:

- nei LARN (Revisione V anno 2024 dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) redatti dalla Società Italiana Nutrizione Umana, anno 2024;
- nelle "Linee Guida per una sana alimentazione italiana" anno 2018 del CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, Ente di ricerca sull'agroalimentare; Revisione 11 del 27/02/2021
- nelle "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo", Delibera Giunta Regionale Emilia Romagna Num. 1452 del 04/09/2023
- nelle Tabelle di Composizione degli Alimenti del CREA (Marletta, Camilli, 2019)
- nelle direttive sanitarie emanate annualmente dalle Aziende Sanitarie Locali di competenza.
- nelle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" Provvedimento 29 aprile 2010 - Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, G.U. n. 134 del 11-6-2010.

In seguito alla validazione da parte dell'AUSL territoriale di competenza è stato stilato il menù annuale favorendo una maggiore varietà delle preparazioni proposte nonché la disponibilità stagionale dei prodotti. In questo modo i bambini apprendono la disponibilità di ortaggi e frutta in relazione alle stagioni e soddisfano la necessità fisiologica di modificare l'alimentazione secondo il clima.

La scelta e le combinazioni delle pietanze offrono ai bambini la possibilità di sperimentare e assaggiare nuovi gusti, grazie anche all'importante mediazione degli insegnanti, che nel momento del pasto li possono aiutare a superare l'iniziale rifiuto verso cibi e sapori sconosciuti o poco consumati in famiglia.

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Diete “leggere” o “in bianco”

Per il corrente A.S. 2025/2026 prosegue la possibilità di richiedere la dieta leggera per la durata massima di 2 giorni per non più di 2 volte al mese. Il pasto “leggero” fornisce un basso apporto di fibre (sono esclusi: creme di verdure e legumi), di lattosio (sono esclusi: latte e formaggi freschi), di uovo (sono escluse: frittate, sformati, tortini, pasta all’uovo) e di zuccheri semplici (sono esclusi: dessert, prodotti da forno dolci), inoltre sono esclusi condimenti al ragù e paste ripiene.

Si rammenta che la richiesta di questo schema dietetico deve essere limitato a situazioni eccezionali in quanto la nuova direttiva regionale definisce la necessità di eliminare la pratica del pasto “in bianco”, così come riportato nelle linee guida: *“sono numerose le evidenze scientifiche che ne dimostrano l’inutilità quando non addirittura un potenziale rischio legato a un prolungamento dei sintomi e a un ritardato recupero del deficit nutrizionale. Si ritiene pertanto che questi schemi dietetici debbano essere completamente abbandonati, in favore della ripresa precoce sia dell’allattamento al seno o al biberon sia di una dieta completamente libera e variata, con la sola esclusione temporanea di zuccheri semplici”*

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**.



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 farcitura 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.

Lo spuntino ideale consiste in frutta fresca di stagione o spremuta di agrumi o frullato di frutta (preparati al momento)

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 pastina 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 volte alla settimana
Pesce	3 volte alla settimana
Carne	3 volte alla settimana
Uova	2 volte alla settimana
Formaggio	2 volte alla settimana

APPORTI CALORICI E GRAMMATURE MEDIE CONSIGLIATE

Nelle linee guida della Regione Emilia Romagna “Delibera Regionale n. 1452 del 4 settembre 2023” sono indicati gli standard delle grammature di riferimento secondo le fasce di età, la frequenza degli alimenti a pranzo e le caratteristiche merceologiche degli alimenti, che SOLARIS SRL applica nella realizzazione del menù A.S. 2024/2025.

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

STANDARD DI RIPARTIZIONE CALORICA DEI PASTI

PASTI	% CALORIE sul totale delle Kcal/die
☐ Colazione	15-20%
☐ Merenda mattino	5%
☐ Pranzo	35-40%
☐ Merenda pomeriggio	5-10%
☐ Cena	30-35%

GRAMMATURE MEDIE DI RIFERIMENTO

(pesi a crudo e al netto degli scarti)

	NIDO		
ALIMENTI PRANZO	6-12 MESI	12-23 MESI	24-47 MESI
<i>Pasta, riso, polenta, orzo, farro, ecc. per i primi in brodo dimezzare le quantità</i>	20-25 g	25 g	40 g
<i>Pasta all'uovo ripiena (es. ravioli, tortellini)</i>	-	35 g	60 g
<i>Pasta all'uovo fresca</i>	25-30 g	30 g	50 g
<i>PIZZA: vedi nota 1</i>	-	30 g	50 g
<i>Legumi</i>			
<i>-freschi/surgelati</i>	25 g	30 g	30 g
<i>-secchi</i>	10 g	10g	10g
<i>Pesce Per il ragù di pesce come condimento del primo piatto dimezzare la quantità</i>	20-30 g	30 g	50 g
<i>Carne Per il ragù di carne come condimento del primo piatto dimezzare la quantità</i>	15-25 g	25 g	35 g
<i>Carni trasformate</i>	-	10 g	15 g
<i>Uova</i>	25-50 g	50 g (un uovo)	50 g (un uovo)
<i>Formaggio</i>			
<i>Fresco (es. mozzarella)</i>	25 g	25 g	30 g
<i>Semi-stagionato (es. caciotta)</i>	10 g	15 g	20 g
<i>Stagionato (es. parmigiano)</i>	10 g	15 g	20 g

ALIMENTI PRANZO	6-12 MESI	12-23 MESI	24-47 MESI
Verdure di stagione			
- insalate (es. lattuga, pomodori)	10 g	15 g	20 g
- da cuocere (es. bieta, spinaci, ecc.)	60g	70 g	80 g
Patate	50-60 gr	70 g	100 g
Olio extravergine d'oliva	5-10 g	10 g	15 g
Formaggio grattugiato stagionato (es. parmigiano)	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino
Pane	10 g	15 g	20 g
Frutta fresca di stagione	35-40 g	40 g	70 g

Adattata da dossier CREA e LARN

NOTE RIFERITE AI PRIMI PIATTI:

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 “

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

MENU' ESTATE

	1^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 01/09 al 05/09	Pasta con salsa di piselli Casatella Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina di tacchino al limone Zucchine al vapore Pane Frutta di stagione	Risotto al formaggio (robiola, ricotta, parmigiano) Patate al forno Julienne di cetrioli / insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al verde (basilico, parmigiano, olio, aglio) Svizzera di pesce Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Vellutata di zucchine e porri con pastina / Pasta alle zucchine Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Bietole al pomodoro Pane Frutta
	Merenda: Pane al pomodoro	Merenda: Latte e ciambella / gelato	Merenda: Banana	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Frutta di stagione
	2^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 08/09 al 12/09	Pasta al pomodoro e cipolla Pollo panato Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Crema di patate e verdure con farro / Farro con verdure Stracchino Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Pasta multisapori (melanzane, zucchine, peperoni, pomodori, carote, sedano e cipolla) Pesce in salsa verde Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Insalata verde Patate gratinate Pane Frutta di stagione	Pasta olio e basilico Frittata Piselli al pomodoro Pane Frutta di stagione
	Merenda: Pane e olio EVO	Merenda: Banana	Merenda: Latte e Biscotti	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: infuso di karcadè e crackers
	3^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 15/09 al 19/09	Pasta alle verdure (carote e zucchine) Scaloppina di tacchino al latte Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Pesce gratinato al forno Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Squacquerone Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Svizzera di manzo Purè / patate Pane Frutta di stagione	Vellutata di ceci con pastina Tortino di zucchine e menta Insalata di pomodoro Pane Frutta di stagione
	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Pizza al pomodoro	Merenda: Banana	Merenda: Pane e marmellata

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI ASILI NIDO"



[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	4 ^a settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ Piatto unico	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 22/09 al 26/09	Pasta alla pizzaiola (con origano) Frittata Bieta all'olio Pane Frutta di stagione	Vellutata di fagioli misti con orzo Parmigiana di zucchine (zucchine, pomodoro e parmigiano) Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Patate gratinate Cetrioli alla julienne Pane Frutta di stagione	Riso alle zucchine Polpette di mare (halibut/merluzzo, patate, spinaci, pan grattato) Carote filangè Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto di fagiolini (fagiolini, basilico, parmigiano, patate, olio, aglio) Pollo alla cacciatora Insalata mista Pane, Frutta di stagione
	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Crescenta	Merenda: latte e biscotti / gelato	Merenda: Pane e frutta fresca di stagione	Merenda: Banana
	5 ^a settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 29/09 al 03/10	Pasta con crema di peperoni gialli e rossi Parmigiano Insalata mista (verde e carote) Pane, Frutta di stagione	Riso olio e parmigiano Frittata al forno Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e ricotta Polpettine di piselli Purè / patate Pane Frutta di stagione	Pasta al verde (basilico, parmigiano, olio, aglio) Pollo al forno Insalata di pomodoro Pane Frutta	Crema di verdure estive con cous cous Sformato di pesce Carote alla julienne Pane, Frutta di stagione
	Merenda: Frutta fresca di stagione	Merenda: Torta di mele/ciambella	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Banana	Merenda: Succo 100% frutta e crackers
	1 ^a settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ Piatto unico	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 06/10 al 10/10	Pasta con salsa di piselli Casatella Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina di tacchino al limone Zucchine al vapore Pane Frutta di stagione	Risotto al formaggio (robiola, ricotta, parmigiano) Patate al forno Julienne di cetrioli / insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al verde (basilico, parmigiano, olio, aglio) Svizzera di pesce Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Vellutata di zucchine e porri con pastina / Pasta alle zucchine Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Bietole al pomodoro Pane, Frutta di stagione
	Merenda: Pane al pomodoro	Merenda: Latte e ciambella / gelato	Merenda: Banana	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Frutta di stagione
	2 ^a settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ Piatto unico	VENERDÌ
Dal 13/10 al 17/10	Pasta al pomodoro e cipolla Pollo panato Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Crema di patate e verdure con farro / Farro con verdure Stracchino Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Pasta multisapori (melanzane, zucchine, peperoni, pomodori, carote, sedano e cipolla) Pesce in salsa verde Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Insalata verde Patate gratinate Pane Frutta di stagione	Pasta olio e basilico Frittata Piselli al pomodoro Pane Frutta di stagione

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI ASILI NIDO"



[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	Merenda: Pane e olio EVO	Merenda: Banana	Merenda: Latte e Biscotti	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: infuso di karcadè e crackers
	3^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 20/10 al 24/10	Pasta alle verdure (carote e zucchine) Scaloppina di tacchino al latte Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Pesce gratinato al forno Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Squacquerone Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Svizzera di manzo Purè / patate Pane Frutta di stagione	Vellutata di ceci con pastina Tortino di zucchine e menta Insalata di pomodoro Pane Frutta di stagione
	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Pizza al pomodoro	Merenda: Banana	Merenda: Pane e marmellata
	4^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì Piatto unico	GIOVEDì	VENERDì
Dal 27/10 al 31/10	Pasta alla pizzaiola (con origano) Frittata Bieta all'olio Pane Frutta di stagione	Vellutata di fagioli misti con orzo / Orzotto di legumi e verdure Parmigiana di zucchine (zucchine, pomodoro e parmigiano) Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Patate gratinate Cetrioli alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di fagiolini (fagiolini, basilico, parmigiano, patate, olio, aglio) Pollo alla cacciatora Carote filangè Pane Frutta di stagione	Riso alla zucca Polpette di mare (halibut/merluzzo, patate, spinaci, pan grattato) Insalata mista Pane Biscotto di Halloween
	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Crescenta	Merenda: latte e biscotti / gelato	Merenda: Banana	Merenda: Pane e frutta fresca di stagione

MENU' INVERNO

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI ASILI NIDO"

Il menù è praticabile subito e in qualsiasi momento per
motivi organizzativi della mensa scolastica.



[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	1^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì Piatto unico	VENERDì
Dal 03/11 al 04/11	Riso olio e parmigiano Pesce al forno Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Scaloppina di tacchino al latte Cavolfiore al forno Pane Frutta di stagione	Crema di lenticchie decorticate con pastina Tortino di spinaci Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta o polenta al ragù Patate al forno Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta ai broccoli Stracchino Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione
	Merenda: Banana	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Latte e ciambella	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Pane e pomodoro
	2^ settimana				
	LUNEDì Piatto unico	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 10/11 al 14/11	Pasta al pesce rossa Patate al forno Cavolo all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta alla zucca / cavolfiore Polpettone di carne (manzo, tacchino, patate, ricotta, parmigiano) Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Bocconcini di pollo al pomodoro Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato di pesce Finocchi al vapore Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi con farro / miglio Tortino di carote Insalata verde Pane Frutta di stagione
	Merenda: Banana	Merenda: Crackers	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Pane e olio evo
	3^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì Piatto unico	GIOVEDì	VENERDì
Dal 17/11 al 21/11	Crema di carote e patate con orzo Straccetti di pollo al limone Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pesce gratinato al forno Cavolfiore all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Patate al forno Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Frittata al forno Verza al vapore Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Tortino di ceci e verdure Insalata verde Pane Frutta di stagione
	Merenda: Tè deteinato e biscotti	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Banana	Merenda: Pizza al pomodoro

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI ASILI NIDO"

Il menù è praticabile subito, senza restrizioni per motivi allergologici, dalla mattina all'ora di pranzo.



[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	4^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì Piatto Unico	VENERDì
Dal 24/11 al 28/11	Pasta al pomodoro Squacquerone Insalata mista (verde e radicchio) Pane Frutta di stagione	Brodo vegetale con riso/ miglio Bocconcini di tacchino panati Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta e fagioli Tortino di cavolfiore Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta spinaci e ricotta Verdure miste al forno Pane Frutta di stagione	Pasta con olio e parmigiano Pesce alla marinara (pesce, pomodoro, aglio, prezzemolo) Broccoli al vapore Pane Frutta di stagione
	Merenda: Banana	Merenda: Crescenta	Merenda: Pane e frutta fresca di stagione	Merenda: Biscotto da forno	Merenda: Latte e cereali
	5^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì Piatto Unico	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 01/12 al 05/12	Pasta al ragù di verdure Frittata al forno Insalata verde Pane Frutta	Vellutata di cannellini con pastina Insalata verde e radicchio Spinaci gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pesce al forno gratinato Cavolfiore Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Sformato di carne rossa (manzo, patate, ricotta, parmigiano) Purè Pane Frutta di stagione	Risotto alla zucca Stracchino Carote al vapore Pane Frutta di stagione
	Merenda: yogurt alla frutta	Merenda: Frutta fresca di stagione	Merenda: crackers	Merenda: Banana	Merenda: Pane e marmellata

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI ASILI NIDO"

Il menù è praticabile subito e gratuitamente per
molti allergizzanti della nostra tavola.



[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	1^ settimana				
		MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ Piatto unico	VENERDÌ
Dal 09/12 al 12/12		Pasta al pomodoro Scaloppina di tacchino al latte Cavolfiore al forno Pane Frutta di stagione	Pasta ai broccoli Stracchino Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione	Pasta o polenta al ragù Patate al forno Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione	Crema di lenticchie decorticate con pastina Tortino di spinaci Insalata verde Pane Frutta di stagione
		Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Pane e pomodoro	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Latte e ciambella
	2^ settimana			MENÙ DI NATALE	
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ Piatto unico	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 15/12 al 19/12	Pasta olio e parmigiano Bocconcini di pollo al pomodoro Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi con farro / miglio Tortino di carote Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al pesce rossa Patate al forno Cavolo all'olio Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù di manzo Verdura cotta Carote alla julienne Pane Dolcetto di Natale	Pasta al pomodoro Sformato di pesce Finocchi al vapore Pane Frutta di stagione
	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Pane e olio evo	Merenda: Banana	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Crackers
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ Piatto unico			
Dal 22/12 al 23/12	Pasta olio e parmigiano Frittata al forno Verza al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Patate al forno Carote alla julienne Pane Frutta di stagione			
	Merenda: tè deținato e biscotti	Merenda: Banana			

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI ASILI NIDO"

Il menù è praticabile subito e in qualsiasi momento per
motivi indipendenti dalla nostra volontà.



[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	4^ settimana				
			MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 07/01 al 08/01			Pasta con olio e parmigiano Pesce alla marinara (pesce, pomodoro, aglio, prezzemolo) Broccoli al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Squacquerone Insalata mista (verde e radicchio) Pane Frutta di stagione	Brodo vegetale con riso Bocconcini di tacchino panati Patate al forno Pane Frutta di stagione
			Merenda: Pane e frutta fresca di stagione	Merenda: Banana	Merenda: Crescenta
	5^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ Piatto Unico	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 12/01 al 16/01	Pasta al ragù di verdure Frittata al forno Insalata verde Pane Frutta	Vellutata di cannellini con pastina Insalata verde e radicchio Spinaci gratinati Pane Frutta di stagione	Risotto alla zucca Stracchino Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pesce al forno gratinato Cavolfiore Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Sformato di carne rossa (manzo, patate, ricotta, parmigiano) Purè Pane Frutta di stagione
	Merenda: Pane e marmellata	Merenda: yogurt alla frutta	Merenda: Frutta fresca di stagione	Merenda: crackers	Merenda: Banana
	1^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ Piatto unico	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 19/01 al 23/01	Riso olio e parmigiano Pesce al forno Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Crema di lenticchie decorticate con pastina Tortino di spinaci Insalata verde Pane Frutta di stagione	Polenta al ragù Patate al forno Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Scaloppina di tacchino al latte Cavolfiore al forno Pane Frutta di stagione	Pasta ai broccoli Stracchino Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione
	Merenda: Banana	Merenda: Latte e ciambella	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Pane e pomodoro
	2^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ Piatto unico
Dal 26/01 al 28/01	Pasta olio e parmigiano Bocconcini di pollo al pomodoro Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato di pesce Finocchi al vapore Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi con farro / miglio Tortino di carote Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta alla zucca / cavolfiore Polpettone di carne (manzo, tacchino, patate, ricotta, parmigiano) Carote alla julienne Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesce rossa Patate al forno Cavolo all'olio Pane Frutta di stagione
	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Pane e olio evo	Merenda: Crackers	Merenda: Banana

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI ASILI NIDO"

Il menù è praticabile subito e in qualsiasi momento per motivi organizzativi della mensa scolastica.



[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	3^a settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì Piatto unico	VENERDì
Dal 02/02 al 06/02	Pasta olio e parmigiano Frittata al forno Verza al vapore Pane Frutta di stagione	Crema di carote e patate con orzo Straccetti di pollo al limone Spinaci aglio e olio Pane, Frutta di stagione	Pasta al ragù Patate al forno Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pesce gratinato al forno Cavolfiore all'olio Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Tortino di ceci e verdure Insalata verde Pane Frutta di stagione
	Merenda: Pizza al pomodoro	Merenda: Tè deteinato e biscotti	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Banana
	4^a settimana				
	LUNEDì Piatto Unico	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 09/02 al 13/02	Pasta spinaci e ricotta Verdure miste al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Squacquerone Insalata mista (verde e radicchio) Pane Frutta di stagione	Pasta e fagioli Tortino di cavolfiore Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione	Brodo vegetale con riso/ miglio Bocconcini di tacchino panati Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta con olio e parmigiano Pesce alla marinara (pesce, pomodoro, aglio, prezzemolo) Broccoli al vapore Pane, Frutta di stagione
	Merenda: Pane e frutta fresca di stagione	Merenda: Banana	Merenda: Latte e cereali	Merenda: Crescenta	Merenda: Biscotto da forno
	5^a settimana				
	LUNEDì	MARTEDì Piatto Unico	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 16/02 al 20/02	Pasta al ragù di verdure Frittata al forno Insalata verde Pane Frutta	Vellutata di cannellini con pastina Insalata verde e radicchio Spinaci gratinati Pane Biscotto di carnevale	Pasta al pomodoro Pesce al forno gratinato Cavolfiore Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Sformato di carne rossa (manzo, patate, ricotta, parmigiano) Purè, Pane, Frutta di stagione	Risotto alla zucca Stracchino Carote al vapore Pane Frutta di stagione
	Merenda: yogurt alla frutta	Merenda: crackers	Merenda: Frutta fresca di stagione	Merenda: Pane e marmellata	Merenda: Banana
	1^a settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì Piatto unico	VENERDì

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI ASILI NIDO"

Il menù è praticabile sulla base di informazioni per
materiali disponibili dalla nostra struttura.



[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Dal 23/02 al 27/02	Pasta al pomodoro Scaloppina di tacchino al latte Cavolfiore al forno Pane Frutta di stagione	Pasta ai broccoli Stracchino Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione	Riso olio e parmigiano Pesce al forno Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Patate al forno Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione	Crema di lenticchie decorticate con pastina Tortino di spinaci Insalata verde Pane Frutta di stagione
	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Pane e pomodoro	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Banana	Merenda: Latte e ciambella
	2^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì Piatto unico	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 02/03 al 06/03	Pasta olio e parmigiano Bocconcini di pollo al pomodoro Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al pesce rosso Patate al forno Cavolo all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta alla zucca / cavolfiore Polpettone di carne (manzo, tacchino, patate, ricotta, parmigiano) Carote alla julienne Pane, Frutta di stagione	Minestrone di legumi con farro / miglio Tortino di carote Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato di pesce Finocchi al vapore Pane Frutta di stagione
	Merenda: Banana	Merenda: Pane e olio evo	Merenda: Crackers	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Frutta di stagione
	3^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì Piatto unico	VENERDì
Dal 09/03 al 13/03	Pasta olio e parmigiano Frittata al forno Verza al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pesce gratinato al forno Cavolfiore all'olio Pane Frutta di stagione	Crema di carote e patate con orzo Straccetti di pollo al limone Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Patate al forno Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Tortino di ceci e verdure Insalata verde Pane Frutta di stagione
	Merenda: Tè deteinato e biscotti	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Banana	Merenda: Pizza al pomodoro
	4^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 16/03 al 20/03	Pasta spinaci e ricotta Parmigiano Verdure miste al forno Pane Frutta di stagione	Brodo vegetale con riso/ miglio Bocconcini di tacchino panati Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Squacquerone Insalata mista (verde e radicchio) Pane Frutta di stagione	Pasta con olio e parmigiano Pesce alla marinara (pesce, pomodoro, aglio, prezzemolo) Broccoli al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta e fagioli Tortino di cavolfiore Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione
	Merenda: Crescenta	Merenda: Banana	Merenda: Latte e cereali	Merenda: Biscotto da forno	Merenda:

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI ASILI NIDO"



[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

					Pane e frutta fresca di stagione
	5^a settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ Piatto Unico	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 23/03 al 27/03	Pasta al pomodoro Pesce al forno gratinato Cavolfiore Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure Frittata al forno Insalata verde Pane Frutta	Vellutata di cannellini con pastina Insalata verde e radicchio Spinaci gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Sformato di carne rossa (manzo, patate, ricotta, parmigiano) Purè, Pane Frutta di stagione	Risotto alla zucca Stracchino Carote al vapore Pane Frutta di stagione
	Merenda: yogurt alla frutta	Merenda: Frutta fresca di stagione	Merenda: crackers	Merenda: Banana	Merenda: Pane e marmellata

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI ASILI NIDO"

Il menù è praticabile subito e in qualsiasi momento per
motivi allergologici dalla mamma o dal papà.



[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

MENU' ESTATE

	1^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	Piatto unico	
Dal 30/03 al 01/04	Riso olio e parmigiano Pesce al forno Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina di tacchino al limone Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Pasta Pasticciata Patate al forno Insalata verde Pane Biscotto pasquale		
	Merenda: Pane al pomodoro	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Banana		
	2^ settimana				
			MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DAL 08/04 AL 10/04			Pasta olio e basilico Frittata Piselli al pomodoro Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e cipolla Pollo panato Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Insalata verde Patate gratinate Pane Frutta di stagione
			Merenda: Latte e Biscotti	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: infuso di karcadè e crackers
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 13/04 al 17/04	Pasta olio e parmigiano Svizzera di manzo Purè Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Pesce gratinato al forno Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta alle verdure (carote e zucchine) Scaloppina di tacchino al latte Insalata verde Pane, Frutta di stagione	Riso allo zafferano Squacquerone Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Vellutata di ceci con pastina Tortino di zucchine e menta Insalata di pomodoro Pane Frutta di stagione
	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Pane e marmellata	Merenda: Pizza al pomodoro	Merenda: Banana	Merenda: Yogurt alla frutta
	4^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 20/04 al 24/04	Pasta al pesto di fagiolini Pollo alla cacciatora Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta alla pizzaiola (con origano) Frittata Bieta all'olio Pane, Frutta di stagione	Pasta al ragù Patate gratinate Cetrioli alla julienne Pane Frutta di stagione	Vellutata di fagioli misti con orzo Parmigiana di zucchine (zucchine, pomodoro e parmigiano) Insalata verde Pane, Frutta di stagione	Riso alle zucchine Polpette di mare (halibut/merluzzo, patate, spinaci, pan grattato) Carote filangè Pane Frutta di stagione

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI ASILI NIDO"



[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Crescenta	Merenda: latte e biscotti / gelato	Merenda: Pane e frutta fresca di stagione	Merenda: Banana
	5^a settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
27/04 al 30/04	Pasta al pomodoro e ricotta Polpettine di piselli Purè / patate Pane Frutta di stagione	Pasta al verde (basilico, parmigiano, olio, aglio) Pollo al forno Insalata di pomodoro Pane Frutta	Riso olio e parmigiano Frittata al forno Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta con crema di peperoni gialli e rossi Parmigiano Insalata mista (verde e carote) Pane Frutta di stagione	
	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Banana	Merenda: Torta di mele/ciambella	Merenda: Frutta fresca di stagione	
	1^a settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ Piatto unico	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 04/05 al 08/05	Vellutata di zucchine e porri con pastina / Pasta alle zucchine Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Bietole al pomodoro Pane, Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina di tacchino al limone Zucchine al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta con salsa di piselli Casatella Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al verde (basilico, parmigiano, olio, aglio) Svizzera di pesce Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Risotto al formaggio (robiola, ricotta, parmigiano) Patate al forno insalata Pane Frutta di stagione
	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Banana	Merenda: Latte e ciambella / gelato	Merenda: Pane al pomodoro
	2^a settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ Piatto unico	VENERDÌ
Dal 11/05 al 15/05	Pasta olio e basilico Frittata Piselli al pomodoro Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Insalata verde Patate gratinate Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e cipolla Pollo panato Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Crema di patate e verdure con farro Stracchino Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Pasta multisapori (melanzane, zucchine, peperoni, pomodori, carote, sedano e cipolla) Pesce in salsa verde Fagiolini Pane Frutta di stagione
	Merenda: Latte e Biscotti	Merenda: infuso di karcadè e crackers	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Banana	Merenda: Pane e olio EVO
	3^a settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI ASILI NIDO"

Il menù è praticabile subito e in qualsiasi
momento rivolgendosi alla nostra struttura.



[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Dal 18/05 al 22/05	Pasta alle verdure (carote e zucchine) Scaloppina di tacchino al latte Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Pesce gratinato al forno Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Squacquerone Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Svizzera di manzo Purè / patate Pane Frutta di stagione	Vellutata di ceci con pastina Tortino di zucchine e menta Insalata di pomodoro Pane Frutta di stagione
	Merenda: Pizza al pomodoro	Merenda: Pane e marmellata	Merenda: Banana	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Yogurt alla frutta
	4^ settimana				
		MARTEDÌ	MERCOLEDÌ Piatto unico	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 25/05 al 29/05	Pasta al pesto di fagiolini (fagiolini, basilico, parmigiano, patate, olio, aglio) Pollo alla cacciatora Carote filangè Pane Frutta di stagione	Pasta alla pizzaiola (con origano) Frittata Bieta all'olio Pane, Frutta di stagione	Vellutata di fagioli misti con orzo Parmigiana di zucchine (zucchine, pomodoro e parmigiano) Insalata verde Pane, Frutta di stagione	Pasta al ragù Patate gratinate Cetrioli alla julienne Pane Frutta di stagione	Riso alle zucchine Polpette di mare (halibut/merluzzo, patate, spinaci, pan grattato) Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione
	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Crescenta	Merenda: Pane e frutta fresca di stagione	Merenda: Gelato	Merenda: Banana

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI ASILI NIDO"



[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	5^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 01/06 al 05/06	Crema di verdure estive con cous cous Sformato di pesce Carote alla julienne Pane, Frutta di stagione		Pasta al verde (basilico, parmigiano, olio, aglio) Pollo al forno Insalata di pomodoro Pane Frutta	Riso olio e parmigiano Frittata al forno Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta con crema di peperoni gialli e rossi Parmigiano Insalata mista (verde e carote) Pane, Frutta di stagione
	Merenda: Succo 100% frutta e crackers		Merenda: Banana	Merenda: Ciambella	Merenda: Frutta fresca di stagione
	1^ settimana				
	LUNEDì Piatto unico	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 08/06 al 12/06	Risotto al formaggio (robiola, ricotta, parmigiano) Patate al forno Julienne di cetrioli Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Bietole al pomodoro Pane, Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina di tacchino al limone Zucchine al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al verde (basilico, parmigiano, olio, aglio) Svizzera di pesce Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta con salsa di piselli Casatella Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione
	Merenda: Pane al pomodoro	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Gelato	Merenda: Banana
	2^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì Piatto unico	VENERDì
Dal 15/06 al 19/06	Pasta olio e basilico Frittata Piselli al pomodoro Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e cipolla Pollo panato Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Insalata verde Patate gratinate Pane Frutta di stagione	Pasta multisapori (melanzane, zucchine, peperoni, pomodori, carote, sedano e cipolla) Pesce in salsa verde Fagiolini Pane Frutta di stagione	Crema di patate e verdure con farro Stracchino Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione
	Merenda: Latte e Biscotti	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: infuso di karcadè e crackers	Merenda: Pane e olio EVO	Merenda: Banana

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI ASILI NIDO"



[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Sal 22/06 al 26/06	Pasta alle verdure (carote e zucchine) Scaloppina di tacchino al latte Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Pesce gratinato al forno Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Squacquerone Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Svizzera di manzo Patate Pane Frutta di stagione	Vellutata di ceci con pastina Tortino di zucchine e menta Insalata di pomodoro Pane Frutta di stagione
	Merenda: Pizza al pomodoro	Merenda: Pane e marmellata	Merenda: Banana	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Yogurt alla frutta
	4^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 29/06 al 03/07	Pasta al pesto di fagiolini (fagiolini, basilico, parmigiano, patate, olio, aglio) Pollo alla cacciatora Carote filangè Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Patate gratinate Cetrioli alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta alla pizzaiola (con origano) Frittata Bieta all'olio Pane Frutta di stagione	Orzotto di legumi e verdure Parmigiana di zucchine Insalata verde Pane Frutta di stagione	Riso alle zucchine Polpette di mare (halibut/merluzzo, patate, spinaci, pan grattato) Insalata mista Pane Frutta di stagione
	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Gelato	Merenda: Crescenta	Merenda: Pane e frutta fresca di stagione	Merenda: Banana
	5^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 06/07 al 10/07	Pasta al verde (basilico, parmigiano, olio, aglio) Pollo al forno Insalata di pomodoro Pane Frutta	Crema di verdure estive con cous cous Sformato di pesce Carote alla julienne Pane, Frutta di stagione	Riso olio e parmigiano Frittata al forno Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e ricotta Polpettine di piselli Patate Pane Frutta di stagione	Pasta con crema di peperoni gialli e rossi Parmigiano Insalata mista (verde e carote) Pane, Frutta di stagione
	Merenda: Banana	Merenda: Succo 100% frutta e crackers	Merenda: Torta di mele/ciambella	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Frutta fresca di stagione

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI ASILI NIDO"



[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	1^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ Piatto unico	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 13/07 al 17/07	Risotto al formaggio (robiola, ricotta, parmigiano) Patate al forno Julienne di cetrioli Pane Frutta di stagione	Pasta con salsa di piselli Casatella Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Bietole al pomodoro Pane, Frutta	Pasta al verde (basilico, parmigiano, olio, aglio) Svizzera di pesce Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina di tacchino al limone Zucchine al vapore Pane Frutta di stagione
	Merenda: Pane al pomodoro	Merenda: Banana	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Gelato	Merenda: Yogurt alla frutta
	2^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ Piatto unico	VENERDÌ
Dal 20/07 al 24/07	Pasta al pomodoro e cipolla Pollo panato Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Crema di patate e verdure con farro Stracchino Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Pasta olio e basilico Frittata Piselli al pomodoro Pane Frutta di stagione	Pasta multisapori (melanzane, zucchine, peperoni, pomodori, carote, sedano e cipolla) Pesce in salsa verde Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Insalata verde Patate gratinate Pane Frutta di stagione
	Merenda: Frutta di stagione	Merenda: Banana	Merenda: Latte e Biscotti	Merenda: Pane e olio EVO	Merenda: infuso di karcadè e crackers
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 27/07 al 31/07	Fusilli al pomodoro Pollo al forno Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Farfalle al pesto genovese Hamburger di manzo Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta alla pizzaiola Sformato di verdure Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Gramigna al ragù di manzo Insalata caprese Pane Frutta di stagione	Riso con olio e parmigiano Pesce in crosta di cereali e semi Carote alla julienne Pane Frutta di stagione
	Merenda: Frutta fresca di stagione	Merenda: Succo 100% frutta e biscotti	Merenda: Banana	Merenda: Crescenta	Merenda: Yogurt alla frutta

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI ASILI NIDO"

