



Solaris
s.r.l.

AREA REFEZIONE

MENÙ NIDO D'INFANZIA

COMUNI DI:

CASTEL SAN PIETRO TERME

DOZZA

OZZANO DELL'EMILIA

MONTERENZIO

CASALFIUMANESE

ANNO SCOLASTICO

2026/2027



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.

Nel corso dell'anno sono proposti menù a sorpresa e menù regionali volti ad incuriosire ed invogliare i piccoli utenti ad una maggior conoscenza delle diverse culture legate al cibo.

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.

Diete “leggere” o “in bianco”

Per il corrente A.S. 2026/2027 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 Delibera di Giunta Regionale n. 1452 del 2023 (*"Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutarie e sostenibili nelle scuole e strumenti di valutazione e controllo"*) definisce la necessità di eliminare la pratica del pasto *in bianco*: *“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”*

Solaris

s.r.l.

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**.

PIRAMIDE ALIMENTARE TRANSCULTURALE

Uno strumento di educazione alimentare
per tutti i bambini sin dall'età prescolare.



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 nutrimenti.

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 rossa) 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 “

MENÙ NIDO D'INFANZIA - SETTEMBRE 2026

	MARTEDÌ 01/09/2026	MERCOLEDÌ 02/09/2026	GIOVEDÌ 03/09/2026	VENERDÌ 04/09/2026
	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA	Pasta al ragù bianco Insalata di pomodoro Patate al forno Pane Frutta di stagione MERENDE YOGURT ALLA FRUTTA	Pasta olio e parmigiano Pesce al forno con salsa verde Carote e cetrioli alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE PIZZA POMODORO	Risotto allo zafferano Pollo panato Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
LUNEDÌ 07/09/2026	MARTEDÌ 08/09/2026	MERCOLEDÌ 09/09/2026	GIOVEDÌ 10/09/2026	VENERDÌ 11/09/2026
Pasta pomodoro e cipolla Pollo panato Carote alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E CEREALI	Cous cous con verdure di stagione Casatella Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta al pesto di cannellini Pesce in salsa verde Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione MERENDE KARKADÈ E CRACKERS	Pasta al ragù Patate gratinate Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E CONFETTURA DI FRUTTA	Pasta con olio e parmigiano Frittata Piselli al pomodoro Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA
LUNEDÌ 14/09/2026	MARTEDÌ 15/09/2026	MERCOLEDÌ 16/09/2026	GIOVEDÌ 17/09/2026	VENERDÌ 18/09/2026
Pasta al pomodoro e basilico Pesce gratinato al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Risotto alle zucchine Scaloppine di tacchino al latte Insalata di pomodoro Pane Frutta di stagione MERENDE PANE AL POMODORO	Pasta all'ortolana Parmigiano Carote alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE TORTA DELLA CUCINA	Pasta con olio e parmigiano Spinacine di pollo al forno Purè Pane al sesamo Frutta di stagione MERENDE BANANA	Pasta con ragù di lenticchie Tortino di zucchine e menta Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE YOGURT BIANCO E FRUTTA
LUNEDÌ 21/09/2026	MARTEDÌ 22/09/2026	MERCOLEDÌ 23/09/2026	GIOVEDÌ 24/09/2026	VENERDÌ 25/09/2026
Pasta alla pizzaiola Sformato tricolore Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E MIELE	Pasta al pesto di pomodori Tacchino con verdure al forno Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA	Pasta al ragù di manzo Patate al forno Insalata verde Pane cereali Frutta di stagione MERENDE CRESCENTA	Vellutata legumi misti con farro Squacquerone Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta olio e parmigiano Polpette di mare Carote alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E CEREALI

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



MENÙ NIDO D'INFANZIA - OTTOBRE 2026

LUNEDÌ 28/09/2026	MARTEDÌ 29/09/2026	MERCOLEDÌ 30/09/2026	GIOVEDÌ 01/10/2026	VENERDÌ 02/10/2026
Pasta al pesto di fagiolini Frittata al forno Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E OLIO	Pasta pomodoro e basilico Bocconcini di pesce alla mediterranea Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta in salsa di peperoni gialli e rossi Pollo Panato Carote alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE YOGURT ALLA FRUTTA	Pasta pomodoro e ricotta Polpettine di piselli Purè / Patate Pane Frutta di stagione MERENDE BISCOTTO DA FORNO	Riso olio e parmigiano Pollo alla cacciatora Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA
LUNEDÌ 05/10/2026	MARTEDÌ 06/10/2026	MERCOLEDÌ 07/10/2026	GIOVEDÌ 08/10/2026	VENERDÌ 09/10/2026
Pasta piselli e carote Stracchino Insalata mista (verde e carote) Pane Frutta di stagione MERENDE YOGURT BIANCO E FRUTTA FRESCA	Risotto allo zafferano Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Fagiolini all'olio Pane, Frutta di stagione MERENDE LATTE E BISCOTTI	Pasta al ragù di pesce e verdure Patate al forno Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina di lonza al limone Bietole aglio e olio Pane Frutta di stagione MERENDE PIZZA AL POMODORO	Pasta al verde (basilico, parmigiano, olio e aglio) Sformato di pesce Carote alla julienne Pane, Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
LUNEDÌ 12/10/2026	MARTEDÌ 13/10/2026	MERCOLEDÌ 14/10/2026	GIOVEDÌ 15/10/2026	VENERDÌ 16/10/2026
Pasta pomodoro e cipolla Pollo panato Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E CEREALI	Pasta al pesto di cannellini Pesce in salsa verde Pomodori gratinati Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta con olio e parmigiano Frittata Piselli al pomodoro Pane Frutta di stagione MERENDE KARKADÈ E CRACKERS	Pasta al ragù Patate gratinate Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E MARMELLATA	Cous cous con verdure di stagione Casatella Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA
LUNEDÌ 19/10/2026	MARTEDÌ 20/10/2026	MERCOLEDÌ 21/10/2026	GIOVEDÌ 22/10/2026	VENERDÌ 23/10/2026
Pasta al pomodoro e basilico Pesce gratinato al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E POMODORO	Pasta con ragù di lenticchie Tortino di zucchine e menta Insalata di finocchi Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta con olio e parmigiano Spinacine di pollo al forno Purè / Patate al forno Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA	Pasta all'ortolana Parmigiano Carote alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE TORTA DELLA CUCINA	Risotto alle zucchine Scaloppine di tacchino al latte Insalata di pomodoro Pane Frutta di stagione MERENDE YOGURT ALLA FRUTTA
LUNEDÌ 26/10/2026	MARTEDÌ 27/10/2026	MERCOLEDÌ 28/10/2026	GIOVEDÌ 29/10/2026	VENERDÌ 30/10/2026
Pasta al pesto di pomodori Tacchino con verdure al forno Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E CONFETTURA DI FRUTTA	Pasta al ragù di manzo Patate al forno Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA	Pasta olio e parmigiano Polpette di mare Carote filangè Pane Frutta di stagione MERENDE CRESCENTA	Pasta alla pizzaioia Sformato tricolore Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E CEREALI	Vellutata legumi misti con farro / Farro con legumi e verdure Squacquerone Insalata di pomodori Pane, Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

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



MENÙ NIDO D'INFANZIA - NOVEMBRE 2026

	MARTEDÌ 03/11/2026	MERCOLEDÌ 04/11/2026	PIATTO UNICO GIOVEDÌ 05/11/2026	VENERDÌ 06/11/2026
	Risotto alla parmigiana Pesce gratinato Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta al pomodoro Straccetti di tacchino panati Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E BISCOTTI	Pasta al ragù Patate al forno Insalata mista Pane Frutta di stagione MERENDE PIZZA AL POMODORO	Vellutata di cannellini con pastina Tortino di verdure Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA
LUNEDÌ 09/11/2026	MARTEDÌ 10/11/2026	MERCOLEDÌ 11/11/2026	GIOVEDÌ 12/11/2026	PIATTO UNICO VENERDÌ 13/11/2026
Pasta olio e parmigiano Pesce al forno con salsa vinaigrette Carote al vapore Pane Frutta di stagione MERENDE YOGURT BIANCO E FRUTTA FRESCA	Pasta al pomodoro Polpettone di carne Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA	Pasta con cavolfiore e zucca Pollo panato Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E OLIO	Minestrone di legumi con orzo Tortino di carote Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta al pesce rossa Patate al forno Bietole all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE BISCOTTO DA FORNO
LUNEDÌ 16/11/2026	MARTEDÌ 17/11/2026	PIATTO UNICO MERCOLEDÌ 18/11/2026	GIOVEDÌ 19/11/2026	VENERDÌ 20/11/2026
Pasta olio e parmigiano Frittata al forno Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E CEREALI	Pasta al pomodoro Pesce gratinato al forno Cavolo cappuccio al vapore Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta al ragù di manzo Patate al forno Insalata verde e rapa bianca Pane Frutta di stagione MERENDE TÈ DEINATO E CRACKERS	Crema di carote e patate con farro Straccetti di pollo al limone Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E CONFETTURA DI FRUTTA	Riso allo zafferano Tortino di ceci e verdure Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA
LUNEDÌ 23/11/2026	MARTEDÌ 24/11/2026	MERCOLEDÌ 25/11/2026	GIOVEDÌ 26/11/2026	VENERDÌ 27/11/2026
Risotto alla parmigiana Pollo alle verdure Cavolfiori insabbiati Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E POMODORO	Pasta e fagioli Squacquerone Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Crema vegetale con miglio Bocconcini di tacchino alle mele Patate al forno Pane Frutta di stagione MERENDE YOGURT BIANCO E FRUTTA FRESCA	Pasta al pomodoro Sformato di verdure Carote alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA	Pasta alle zucchine Pesce alla marinara Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione MERENDE TORTA DELLA CUCINA

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



MENÙ NIDO D'INFANZIA - DICEMBRE 2026

LUNEDÌ 30/12/2026	MARTEDÌ 01/12/2026	MERCOLEDÌ 02/12/2026	GIOVEDÌ 03/12/2026	VENERDÌ 04/12/2026
Pasta al ragù di verdure pollo al forno Insalata di finocchi Pane Frutta MERENDE PANE E CONFETTURA DI FRUTTA	Zuppa con lenticchie rosse decorticate con pastina Stracchino Biete aglio e olio Pane, Frutta di stagione MERENDE BANANA	Pasta al pomodoro Pesce al forno gratinato Cavolo cappuccio all'agro Pane Frutta di stagione MERENDE CRESCENTA	Pasta olio e parmigiano Hamburger di manzo Purè Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Risotto alla zucca Frittatina di patate Carote julienne Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E CEREALI
		MERCOLEDÌ 09/12/2026	PIATTO UNICO GIOVEDÌ 10/12/2026	VENERDÌ 11/12/2026
		Riso olio e parmigiano Sformato di pesce Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E BISCOTTI	Polenta al ragù di manzo Patate al forno Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta al pomodoro Straccetti di tacchino panati Cavolfiori e broccoli all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA
LUNEDÌ 14/12/2026	MARTEDÌ 15/12/2026	MERCOLEDÌ 16/12/2026	GIOVEDÌ 17/12/2026	PIATTO UNICO VENERDÌ 18/12/2026
Pasta con cavolfiori e zucca Pollo panato Fagiolini olio e origano Pane Frutta di stagione MERENDE YOGURT BIANCO E FRUTTA FRESCA	Minestrone di legumi con orzo Tortino di carote Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE BISCOTTO DA FORNO	Pasta al pomodoro Polpettone di carne Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA	Pasta olio e parmigiano Pesce al forno con salsa vinaigrette Bietole all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta al pesce rossa Patate al forno Cavolfiore gratinato Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E OLIO
LUNEDÌ 21/12/2025	MARTEDÌ 22/12/2026	MENÙ DI NATALE MERCOLEDÌ 23/12/2026		
Pasta olio e parmigiano Frittata al forno Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E CEREALI	Pasta al pomodoro Pesce gratinato al forno Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Lasagne al ragù Patate al forno Insalata verde Pane Dolcetto natalizio MERENDE TÈ DETEINATO E CRACKERS		

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



MENÙ NIDO D'INFANZIA - GENNAIO 2027

			GIOVEDÌ 07/01/2027 Pasta olio e parmigiano Bocconcini di pesce alla marinara Bietole all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E POMODORO	VENERDÌ 08/01/2027 Pasta al pomodoro Sformato di verdure Carote alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
LUNEDÌ 11/01/2027 Pasta al pomodoro Pesce al forno gratinato Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E CONFETTURA DI FRUTTA	MARTEDÌ 12/01/2027 Pasta olio e parmigiano Hamburger di manzo Purè Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA	MERCOLEDÌ 13/01/2027 Risotto alla zucca Frittatina di patate Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE CRESCENTA	GIOVEDÌ 14/01/2027 Pasta al ragù di verdure Pollo al forno Insalata di finocchi Pane Frutta MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	VENERDÌ 15/01/2027 Zuppa con lenticchie rosse decorticate con pastina Stracchino Spinaci gratinati Pane, Frutta di stagione MERENDE LATTE E CEREALI
LUNEDÌ 18/01/2027 Pasta al pomodoro Straccetti di tacchino panati Cavolfiori e broccoli all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE YOGURT ALLA FRUTTA	MARTEDÌ 19/01/2027 Vellutata di cannellini con pastina Tortino di verdure Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E BISCOTTI	MERCOLEDÌ 20/01/2027 Pasta ai broccoli Stracchino Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA	GIOVEDÌ 21/01/2027 Riso olio e parmigiano Sformato di pesce Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MENÙ A SORPRESA VENERDÌ 22/01/2027 Polenta al ragù Patate al forno Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE PIZZA AL POMODORO
LUNEDÌ 25/01/2027 Pasta con cavolfiore e zucca Pollo panato Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E OLIO	MARTEDÌ 26/01/2027 Pasta olio e parmigiano Pesce al forno con salsa vinaigrette Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MERCOLEDÌ 27/01/2027 Minestrone di legumi con orzo Tortino di carote Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE YOGURT BIANCO E POLPA FRUTTA	GIOVEDÌ 28/01/2027 Pasta al pomodoro Polpettone di carne Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE BISCOTTO DA FORNO	PIATTO UNICO VENERDÌ 29/01/2027 Pasta al pesce rossa Patate al forno Cavolo cappuccio all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA

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



MENÙ NIDO D'INFANZIA - FEBBRAIO 2026

LUNEDÌ 01/02/2027	MARTEDÌ 02/02/2027	MERCOLEDÌ 03/02/2027	PIATTO UNICO GIOVEDÌ 04/02/2027	ENERGIA VENERDÌ 05/02/2027
Pasta olio e parmigiano Frittata al forno Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Crema di carote e patate con farro Straccetti di pollo al limone Biete all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pesce gratinato al forno Cavolo cappuccio al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di manzo Patate al forno Insalata verde e rapa bianca Pane Biscotto di carnevale	Riso allo zafferano Tortino di ceci e verdure Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione
MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE
LATTE E CEREALI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	TÈ DEINATO E CRACKERS	PANE E CONFETTURA ALLA FRUTTA	BANANA
LUNEDÌ 08/02/2027	MARTEDÌ 09/02/2027	MERCOLEDÌ 10/02/2027	GIOVEDÌ 11/02/2027	VENERDÌ 12/02/2027
Risotto alla parmigiana Pollo alle verdure Cavolfiori e carote all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato di verdure Finocchi filangè Pane Frutta di stagione	Pasta e fagioli Squacquerone Insalata mista (verde e radicchio) Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Pesce alla marinara Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione	Brodo vegetale con miglio Bocconcini di tacchino alle mele Patate al forno Pane Frutta di stagione
MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE
PANE E POMODORO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BANANA	TORTA DELLA CUCINA	YOGURT ALLA FRUTTA
LUNEDÌ 15/02/2027	MARTEDÌ 16/02/2027	MERCOLEDÌ 17/02/2027	GIOVEDÌ 18/02/2027	VENERDÌ 19/02/2027
Pasta al ragù di verdure Pollo al forno Carole alla julienne Pane Frutta	Zuppa con lenticchie rosse decorticate con pastina Stracchino Spinaci all'olio Pane, Biscotto di carnevale	Pasta al pomodoro Pesce al forno gratinato Cavolfiori all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Hamburger di manzo Purè Pane Frutta di stagione	Risotto alla crema di zucca Frittatina di patate Insalata verde Pane Frutta di stagione
MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE
PANE E CONFETTURA ALLA FRUTTA	BANANA	CRESCENTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	LATTE E CEREALI
LUNEDÌ 22/02/2027	MARTEDÌ 23/02/2027	MERCOLEDÌ 24/02/2027	PIATTO UNICO GIOVEDÌ 25/02/2027	VENERDÌ 26/02/2027
Pasta al pomodoro Straccetti di tacchino panati Cavolfiore al forno Pane Frutta di stagione	Pasta ai broccoli Stracchino Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione	Riso olio e parmigiano Sformato di pesce Insalata mista (verde e radicchio) Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Patate al forno Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione	Vellutata di cannellini con pastina Tortino di verdure Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione
MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE
YOGURT BIANCO CON FRUTTA FRESCA	LATTE E BISCOTTI	BANANA	PIZZA AL POMODORO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

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



MENÙ NIDO D'INFANZIA - MARZO 2027

PIATTO UNICO				
LUNEDÌ 01/03/2027	MARTEDÌ 02/03/2027	MERCOLEDÌ 03/03/2027	GIOVEDÌ 04/03/2027	VENERDÌ 05/03/2027
Pasta al pesce rossa Patate al forno Cavoli all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta con cavolfiore e zucca Hamburger di pollo Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpettone di carne Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi con orzo Tortino di carote Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Pesce al forno con salsa vinaigrette Broccoli al vapore Pane Frutta di stagione
MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE
PANE E OLIO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	BANANA	BISCOTTO DA FORNO
LUNEDÌ 08/03/2027	MARTEDÌ 09/03/2027	MERCOLEDÌ 10/03/2027	GIOVEDÌ 11/03/2027	VENERDÌ 12/03/2027
Pasta con olio e parmigiano Frittata al forno Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pesce gratinato al forno Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Crema di carote e patate con farro Scaloppina di pollo al limone Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di manzo Patate al forno Insalata verde rucola rapa bianca Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Tortino di ceci e verdure Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione
MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE
LATTE E CEREALI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	TÈ DEINATO E CRACKERS	PANE E CONFETTURA ALLA FRUTTA	BANANA
LUNEDÌ 15/03/2027	MARTEDÌ 16/03/2027	MERCOLEDÌ 17/03/2027	GIOVEDÌ 18/03/2027	VENERDÌ 19/03/2027
Risotto alla parmigiana Pollo alle verdure Cavolfiori e carote al vapore Pane Frutta di stagione	Brodo vegetale con miglio Bocconcini di tacchino alle mele Patate al forno Pane, Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato di verdure Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Bocconcini di pesce alla marinara Bietole all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta e fagioli Squacquerone Insalata verde Pane Frutta di stagione
MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE
PANE E POMODORO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BANANA	TORTA DELLA CUCINA	YOGURT ALLA FRUTTA
LUNEDÌ 22/03/2027	Menù a Pasqua			
LUNEDÌ 22/03/2027	MARTEDÌ 23/03/2027	MERCOLEDÌ 24/03/2027		
Pasta al pomodoro Pesce gratinato al forno Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta pasticciata al ragù Patate al forno Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure Pollo al forno Insalata di finocchi Pane Frutta di stagione		
MERENDE	MERENDE	MERENDE		
PANE E CONFETTURA ALLA FRUTTA	BANANA	CRESCENTA		

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



MENÙ NIDO D'INFANZIA - APRILE 2027

		MERCOLEDÌ 31/03/2027	GIOVEDÌ 01/04/2027	VENERDÌ 02/04/2027
		Pasta olio e parmigiano Sformato di pesce Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E BISCOTTI	Risotto allo zafferano Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione MERENDE PIZZA AL POMODORO	Pasta piselli e carote Stracchino Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA
LUNEDÌ 05/04/2027	MARTEDÌ 06/04/2027	MERCOLEDÌ 07/04/2027	GIOVEDÌ 08/04/2027	PIATTO UNICO VENERDÌ 09/04/2027
Vellutata di zucchine e porri con riso Casatella Carote alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E CEREALI	Pasta con olio e parmigiano Frittata Piselli al pomodoro Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Rigatoni pomodoro e cipolla Pollo panato Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE KARKADÈ E CRACKERS	Farfalle al pesto di cannellini Pesce in salsa verde Fagiolini Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA	Gramigna al ragù Patate gratinate Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E CONFETTURA DI FRUTTA
LUNEDÌ 12/04/2027	MARTEDÌ 13/04/2027	MERCOLEDÌ 14/04/2027	GIOVEDÌ 15/04/2027	VENERDÌ 16/04/2027
Pasta al pomodoro Pesce gratinato al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E POMODORO	Pasta con ragù di lenticchie Tortino di zucchine e menta Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE YOGURT ALLA FRUTTA	Pasta con olio e parmigiano Spinacine di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta all'ortolana Parmigiano Carote alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA	Risotto alle zucchine Scaloppine di tacchino al latte Insalata di pomodoro Pane Frutta di stagione MERENDE TORTA DELLA CUCINA
LUNEDÌ 19/04/2027	MARTEDÌ 20/04/2027	PIATTO UNICO MERCOLEDÌ 21/04/2027	GIOVEDÌ 22/04/2027	VENERDÌ 23/04/2027
Penne al pesto di pomodori Tacchino con verdure al forno Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E CONFETTURA ALLA FRUTTA	Pasta alla pizzaiola Sformato tricolore Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA	Pasta al ragù di manzo Patate al forno Insalata verde Pane cereali Frutta di stagione MERENDE CRESCENTA	Vellutata legumi misti con farro Squacquerone Insalata di pomodori pane, Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta olio e parmigiano Polpette di mare Carote filangè Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E CEREALI
LUNEDÌ 26/04/2027	MARTEDÌ 27/04/2027	MERCOLEDÌ 28/04/2027	GIOVEDÌ 29/04/2027	VENERDÌ 30/04/2027
Sedani in salsa di peperoni gialli e rossi Pollo Panato Finocchi alla julienne Pan Frutta di stagione MERENDE PANE E OLIO	Pasta al pesto di fagiolini Frittata al forno Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta pomodoro e ricotta Polpettine di piselli Purè / Patate Pane Frutta di stagione MERENDE YOGURT BIANCO E FRUTTA	Pasta pomodoro e basilico Bocconcini di pesce alla mediterranea Insalata di pomodoro Pane Frutta di stagione MERENDE BISCOTTO DA FORNO	Riso olio e parmigiano Pollo alla cacciatora Carote alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA

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



MENÙ NIDO D'INFANZIA - MAGGIO 2027

LUNEDÌ 03/05/2027 Pasta piselli e carote Stracchino Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione MERENDE YOGURT BIANCO E FRUTTA FRESCA	MARTEDÌ 04/05/2027 Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina di tacchino al limone Bietole aglio e olio Pane, Frutta di stagione MERENDE LATTE E BISCOTTI	PIATTO UNICO MERCOLEDÌ 05/05/2027 Pasta al ragù di pesce e verdure Patate al forno Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA	GIOVEDÌ 06/05/2027 Pasta al verde (basilico, parmigiano, olio e aglio) Sformato di pesce Carote alla julienne Pane, Frutta di stagione MERENDE PIZZA AL POMODORO	VENERDÌ 07/05/2027 Risotto allo zafferano Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Fagiolini all'olio Pane, Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
LUNEDÌ 10/05/2027 Pasta al pesto di cannellini Pesce in salsa verde Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E CEREALI	PIATTO UNICO MARTEDÌ 11/05/2027 Pasta al ragù di manzo Patate gratinate Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E CONFETTURA ALLA FRUTTA	MERCOLEDÌ 12/05/2027 Pasta pomodoro e cipolla Pollo panato Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GIOVEDÌ 13/05/2027 Riso con verdure di stagione Casatella Insalata di pomodori Patate al forno Frutta di stagione MERENDE BANANA	VENERDÌ 14/05/2027 Pasta con olio e parmigiano Frittata Piselli al pomodoro Pane Frutta di stagione MERENDE KARKADÈ E CRACKERS
LUNEDÌ 17/05/2027 Risotto alle zucchine Scaloppine di tacchino al latte Carote alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E POMODORO	MARTEDÌ 18/05/2027 Pasta al pomodoro e basilico Pesce gratinato al forno Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MERCOLEDÌ 19/05/2027 Pasta all'ortolana Parmigiano Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE TORTA DELLA CUCINA	GIOVEDÌ 20/05/2027 Pasta con olio e parmigiano Spinacine di pollo al forno Purè / Patate al forno Pane Frutta di stagione MERENDE YOGURT ALLA FRUTTA	VENERDÌ 21/05/2027 Pasta con ragù di lenticchie Tortino di zucchine e menta Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA
LUNEDÌ 24/05/2027 Pasta al pesto di pomodori Tacchino con Zucchine e carote al forno Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E CONFETTURA ALLA FRUTTA	MARTEDÌ 25/05/2027 Pasta alla pizzaiola Sformato tricolore Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA	MERCOLEDÌ 26/05/2027 Vellutata legumi misti con farro Squacquerone Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione MERENDE CRESCENTA	PIATTO UNICO GIOVEDÌ 27/05/2027 Pasta al ragù di manzo Patate al forno Insalata verde Pane cereali Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	VENERDÌ 28/05/2027 Pasta olio e parmigiano Polpette di mare Carote filangè Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E CEREALI

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



MENÙ NIDO D'INFANZIA - GIUGNO 2027

LUNEDÌ 31/05/2027	MARTEDÌ 01/06/2027	MERCOLEDÌ 02/06/2027	GIOVEDÌ 03/06/2027	VENERDÌ 04/06/2027
Riso olio e parmigiano Pollo alla cacciatora Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta Polpettine di piselli Purè / Patate Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di fagiolini Frittata al forno Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Bocconcini di pesce alla mediterranea Insalata di pomodoro Pane Frutta di stagione	Pasta in salsa di peperoni gialli e rossi Pollo Panato Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione
MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE
PANE E OLIO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	BISCOTTO DA FORNO	BANANA
LUNEDÌ 07/06/2027	MARTEDÌ 08/06/2027	MERCOLEDÌ 09/06/2027	GIOVEDÌ 10/06/2027	VENERDÌ 11/06/2027
Pasta al verde (basilico, parmigiano, olio e aglio) Sformato di pesce Insalata di pomodoro Pane, Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Fagiolini all'olio Pane, Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina di lonza al limone Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione	Pasta piselli e carote Stracchino Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce e verdure Patate al forno Carote alla julienne Pane Frutta di stagione
MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE
YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO	BANANA	LATTE E BISCOTTI
LUNEDÌ 14/06/2027	MARTEDÌ 15/06/2027	MERCOLEDÌ 16/06/2027	GIOVEDÌ 17/06/2027	VENERDÌ 18/06/2027
Pasta al pesto di cannellini Pesce in salsa verde Fagiolini olio e origano Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro e cipolla Pollo panato Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Gramigna al ragù Patate gratinate Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta con olio e parmigiano Frittata Piselli al pomodoro Pane Frutta di stagione	Cous cous con verdure di stagione Casatella Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione
MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE
LATTE E CEREALI	PANE E CONFETTURA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	KARKADÈ E CRACKERS	BANANA
LUNEDÌ 21/06/2027	MARTEDÌ 22/06/2027	MERCOLEDÌ 23/06/2027	GIOVEDÌ 24/06/2027	VENERDÌ 25/06/2027
Pasta con olio e parmigiano Spinacine di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Pesce gratinato al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Parmigiano Insalata verde Pane Frutta di stagione	Risotto alle zucchine Scaloppine di tacchino al latte Insalata di pomodoro Pane Frutta di stagione	Pasta con ragù di lenticchie Tortino di zucchine e menta Carote alla julienne Pane Frutta di stagione
MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE
PANE E POMODORO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT BIANCO E FRUTTA FRESCA	BANANA	BISCOTTO DA FORNO

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



MENÙ NIDO D'INFANZIA - LUGLIO 2027

LUNEDÌ 28/06/2027	MARTEDÌ 29/06/2027	MERCOLEDÌ 30/06/2027	PIATTO UNICO GIOVEDÌ 01/07/2027	VENERDÌ 02/07/2027
Farro con legumi e verdure Squacquerone Insalata di pomodori Pane, Frutta di stagione	Pasta alla pizzaiola Sformato tricolore Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di pomodori Tacchino con verdure al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di manzo Patate al forno Carote alla julienne Pane cereali Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Polpette di mare Insalata verde Pane Frutta di stagione
MERENDE LATTE E CEREALI	MERENDE CRESCENTA	MERENDE BANANA	MERENDE PANE E CONFETTURA DI FRUTTA	MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
LUNEDÌ 05/07/2027	MARTEDÌ 06/07/2027	MERCOLEDÌ 07/07/2027	GIOVEDÌ 08/07/2027	VENERDÌ 09/07/2027
Riso olio e parmigiano Pollo alla cacciatora Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di fagiolini Frittata al forno Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta Polpette di piselli Patate Pane Frutta di stagione	Pasta in salsa di peperoni gialli e rossi Pollo Panato Insalata verde Pane, Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Bocconcini di pesce alla mediterranea Insalata di pomodoro Pane, Frutta di stagione
MERENDE PANE E OLIO	MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MERENDE YOGURT ALLA FRUTTA	MERENDE BISCOTTO DA FORNO	MERENDE BANANA
LUNEDÌ 19/07/2027	MARTEDÌ 20/07/2027	PIATTO UNICO MERCOLEDÌ 21/07/2027	GIOVEDÌ 22/07/2027	VENERDÌ 23/07/2027
Risotto allo zafferano Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Fagiolini all'olio Pane, Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina di lonza al limone Bietole aglio e olio Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce e verdure Patate al forno Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta piselli e carote Stracchino Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al verde (basilico, parmigiano, olio e aglio) Sformato di pesce Carote alla julienne Pane, Frutta di stagione
MERENDE YOGURT ALLA FRUTTA	MERENDE LATTE E BISCOTTI	MERENDE BANANA	MERENDE PIZZA AL POMODORO	MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
LUNEDÌ 26/07/2027	PIATTO UNICO MARTEDÌ 27/07/2027	MERCOLEDÌ 28/07/2027	GIOVEDÌ 29/07/2027	VENERDÌ 30/07/2027
Pasta al pomodoro e cipolla Pollo panato Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di manzo Patate gratinate Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di cannellini Pesce in salsa verde Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Frittata Piselli al pomodoro Pane Frutta di stagione	Cous cous con verdure di stagione Casatella Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione
MERENDE LATTE E CEREALI	MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MERENDE KARKADÈ E CRACKERS	MERENDE PANE E CONFETTURA ALLA FRUTTA	MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

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



MENÙ DIETE SPECIALI

Solaris
s.r.l.

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



MENÙ INVERNO A.S. 2026/2027 "NO CARNE"					
	1^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ PIATTO UNICO	VENERDÌ
Dal 02 al 10/11 Dal 07 al 11/12 Dal 18 al 22/01 Dal 22 al 26/02	Pasta ai broccoli Stracchino Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione	Vellutata di cannellini con pastina Tortino di verdure Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pesce panato Cavolfiore al forno Pane Frutta di stagione	Pasta o polenta al ragù di lenticchie / polenta al ragù di lenticchie Patate al forno Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione	Riso olio e parmigiano Sformato di pesce Insalata mista (verde e radicchio) Pane Frutta di stagione
	2^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ Piatto unico	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 09 al 13/11 Dal 14 al 18/12 Dal 25 al 29/01 Dal 01 al 05/02	Minestrone di legumi con orzo Casatella Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al pesce rossa Patate al forno Cavoli all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Pesce al forno con salsa vinaigrette Bietole all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta con cavolfiore e zucca Parmigiano Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ Piatto unico	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 16 al 20/11 Dal 21 al 22/12 Dal 02 al 05/02 Dal 08 al 12/03	Pasta al pomodoro Pesce gratinato al forno Cavolo cappuccio al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Frittata al forno Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie Patate al forno Insalata verde e rapa bianca Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Tortino di ceci e verdure Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione	Crema di carote e patate con orzo Pesce al limone Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione
	4^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 20 al 27/11 Dal 07 al 08/01 Dal 08 al 11/02 Dal 15 al 19/03	Pasta al pomodoro Sformato di verdure Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Brodo vegetale con miglio Pesce al forno Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta e fagioli Squacquerone Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Bocconcini di pesce alla marinara (pesce, pomodoro, aglio, prezzemolo) Bietole all'olio Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Formaggio Cavolfiore insabbiati (pangrattato) Pane Frutta di stagione
	5^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 30/11 al 04/12 Dal 11 al 15/01 Dal 15 al 19/02 Dal 22 al 26/03	Risotto alla crema di zucca Frittatina di patate Insalata verde Pane Frutta di stagione	Zuppa con lenticchie rosse decorticate con pastina Stracchino Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pesce gratinato al forno Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure Pesce al forno Insalata di finocchi Pane Frutta	Pasta olio e parmigiano Hamburger di legumi Purè Pane Frutta di stagione

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



MENÙ ESTATE A.S. 2025/2026 "NO CARNE"

	1^ settimana				
	LUNEDì Piatto unico	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 01 al 04/09 Dal 05 al 09/10 Dal 29/03 al 02/04 Dal 03 al 07/05 Dal 07 al 11/06	Pasta al ragù di pesce e verdure Patate al forno Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Pesce al limone Bietole aglio e olio Pane Frutta di stagione	Crema di piselli con pastina / Pasta piselli e carote Stracchino Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al verde (basilico, parmigiano, olio, aglio) Sformato di pesce Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Ricottina Fagiolini all'olio Pane Frutta
	2^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì Piatto unico	VENERDì
Dal 07 al 11/09 Dal 12 al 16/10 Dal 05 al 09/04 Dal 10 al 14/05 Dal 14 al 18/06	Pasta al pomodoro e cipolla Pesce panato Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione	Vellutata di zucchine e porri con cous cous / riso / Cous cous con verdure di stagione Casatella Insalato di pomodori Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto di cannellini Pesce in salsa verde Pomodori gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di legumi Insalata verde Patate gratinate Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Frittata Piselli al pomodoro Pane Frutta di stagione
	3^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 14 al 18/09 Dal 19 al 23/10 Dal 12 al 16/04 Dal 17 al 21/05 Dal 21 al 25/06	Risotto alle zucchine Formaggio Insalata di pomodoro Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Pesce gratinato al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Parmigiano Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Tortino di legumi Purè / patate Pane Frutta di stagione	Vellutata di ceci con pastina / Pasta con ragù di lenticchie Tortino di zucchine e menta Insalata verde Pane Frutta di stagione
	4^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì Piatto unico	GIOVEDì	VENERDì
Dal 21 al 25/09 Dal 26 al 30/10 Dal 19 al 23/04 Dal 24 al 28/05	Pasta alla pizzaiola Sformato tricolore Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Vellutata di legumi misti con farro / Farro con legumi e verdure Squacquerone Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie Patate al forno Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Polpette di mare (halibut/merluzzo, patate, spinaci, pan grattato) Carote filangè Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di pomodori Tacchino con verdure al forno Pane Frutta di stagione
	5^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 28/09 al 02/10 Dal 26 al 29/04 Dal 31/05 al 04/06	Vellutata di peperoni e patate con pastina / Pasta in salsa di peperoni gialli e rossi Pesce panato Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di fagiolini (fagiolini, basilico, parmigiano, patate, olio, aglio) Frittata al forno Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta Polpettine di piselli Purè / patate Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Bocconcini di pesce alla mediterranea Insalata di pomodoro Pane Frutta	Riso olio e parmigiano Lenticchie al pomodoro Carote alla julienne Pane Frutta di stagione

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



MENÙ INVERNO A.S. 2026/2027 "NO MAIALE"					
	1^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì PIATTO UNICO	VENERDì
Dal 02 al 10/11 Dal 07 al 11/12 Dal 18 al 22/01 Dal 22 al 26/02	Pasta ai broccoli Stracchino Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione	Vellutata di cannellini con pastina Tortino di verdure Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Straccetti di tacchino panati Cavolfiore al forno Pane Frutta di stagione	Pasta o polenta al ragù di manzo / polenta al ragù di manzo Patate al forno Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione	Riso olio e parmigiano Sformato di pesce Insalata mista (verde e radicchio) Pane Frutta di stagione
	2^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì Piatto unico	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 09 al 13/11 Dal 14 al 18/12 Dal 25 al 29/01 Dal 01 al 05/02	Minestrone di legumi con orzo Casatella Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al pesce rossa Patate al forno Cavoli all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpettone di carne (manzo, tacchino, patate, ricotta, parmigiano) Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Pesce al forno con salsa vinaigrette Bietole all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta con cavolfiore e zucca Pollo panato/ hamburger di pollo Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione
	3^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì Piatto unico	GIOVEDì	VENERDì
Dal 16 al 20/11 Dal 21 al 22/12 Dal 02 al 05/02 Dal 08 al 12/03	Pasta al pomodoro Pesce gratinato al forno Cavolo cappuccio al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Frittata al forno Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di manzo Patate al forno Insalata verde e rapa bianca Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Tortino di ceci e verdure Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione	Crema di carote e patate con orzo Scaloppina di pollo al limone Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione
	4^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 20 al 27/11 Dal 07 al 08/01 Dal 08 al 11/02 Dal 15 al 19/03	Pasta al pomodoro Sformato di verdure Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Brodo vegetale con miglio Bocconcini di tacchino alle mele Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta e fagioli Squacquerone Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Bocconcini di pesce alla marinara (pesce, pomodoro, aglio, prezzemolo) Bietole all'olio Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Pollo alle verdure Cavolfiore insabbiati (pangrattato) Pane Frutta di stagione
	5^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 30/11 al 04/12 Dal 11 al 15/01 Dal 15 al 19/02 Dal 22 al 26/03	Risotto alla crema di zucca Frittatina di patate Insalata verde Pane Frutta di stagione	Zuppa con lenticchie rosse decorticate con pastina Stracchino Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pesce gratinato al forno Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure Pollo al forno Insalata di finocchi Pane Frutta	Pasta olio e parmigiano Hamburger di manzo Purè Pane Frutta di stagione

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



MENÙ ESTATE A.S. 2025/2026 "NO MAIALE"

	1^ settimana				
	LUNEDì Piatto unico	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 01 al 04/09 Dal 05 al 09/10 Dal 29/03 al 02/04 Dal 03 al 07/05 Dal 07 al 11/06	Pasta al ragù di pesce e verdure Patate al forno Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina di tacchino al limone Bietole aglio e olio Pane Frutta di stagione	Crema di piselli con pastina / Pasta piselli e carote Stracchino Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al verde (basilico, parmigiano, olio, aglio) Sformato di pesce Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Fagiolini all'olio Pane Frutta
	2^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì Piatto unico	VENERDì
Dal 07 al 11/09 Dal 12 al 16/10 Dal 05 al 09/04 Dal 10 al 14/05 Dal 14 al 18/06	Pasta al pomodoro e cipolla Pollo panato Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione	Vellutata di zucchine e porri con cous cous / riso / Cous cous con verdure di stagione Casatella Insalato di pomodori Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto di cannellini Pesce in salsa verde Pomodori gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di manzo Insalata verde Patate gratinate Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Frittata Piselli al pomodoro Pane Frutta di stagione
	3^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 14 al 18/09 Dal 19 al 23/10 Dal 12 al 16/04 Dal 17 al 21/05 Dal 21 al 25/06	Risotto alle zucchine Scaloppina di tacchino al latte Insalata di pomodoro Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Pesce gratinato al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Parmigiano Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Spinacine di pollo al forno Purè / patate Pane Frutta di stagione	Vellutata di ceci con pastina / Pasta con ragù di lenticchie Tortino di zucchine e menta Insalata verde Pane Frutta di stagione
	4^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì Piatto unico	GIOVEDì	VENERDì
Dal 21 al 25/09 Dal 26 al 30/10 Dal 19 al 23/04 Dal 24 al 28/05	Pasta alla pizzaiola Sformato tricolore Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Vellutata di legumi misti con farro / Farro con legumi e verdure Squacquerone Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di manzo Patate al forno Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Polpette di mare (halibut/merluzzo, patate, spinaci, pan grattato) Carote filangè Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di pomodori Tacchino con verdure al forno Pane Frutta di stagione
	5^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 28/09 al 02/10 Dal 26 al 29/04 Dal 31/05 al 04/06	Vellutata di peperoni e patate con pastina / Pasta in salsa di peperoni gialli e rossi Pollo panato Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di fagiolini (fagiolini, basilico, parmigiano, patate, olio, aglio) Frittata al forno Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta Polpettine di piselli Purè / patate Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Bocconcini di pesce alla mediterranea Insalata di pomodoro Pane Frutta	Riso olio e parmigiano Pollo alla cacciatora Carote alla julienne Pane Frutta di stagione

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

