

Menu: Menu Nido 2025-2026 - Pranzo
Autunno/Inverno



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

A. Fisse

Sett. 1
Pranzo

Minestrone invernale [208 kcal]
Straccetti di pollo dorati al mais [104 kcal] **SL**
Patate lessate [115 kcal] **SL SG**
Pane [59 kcal] **SL**

Riso in crema di piselli [231 kcal] **SG**
Uova strapazzate [91 kcal] **SG**
Spinaci cotti all'olio [66 kcal] **SL SG**
Pane [59 kcal] **SL**

Brasato di vitellone con polenta e patate [264 kcal] **SL**
Verdure invernali crude [49 kcal] **SL SG**
Pane [59 kcal] **SL**

Risotto alla zucca [232 kcal] **SG**
Pepite di pesce dorate al mais [93 kcal]
Carote cotte all'olio [66 kcal] **SL SG**
Pane [59 kcal] **SL**

Pasta al pomodoro [245 kcal]
Crocchette di ricotta e verdure [135 kcal]
Finocchio [48 kcal] **SL SG**
Pane [59 kcal] **SL**

Sett. 2
Pranzo

Pasta al burro e salvia [231 kcal]
Rollè di tacchino [93 kcal] **SG**
Cavolfiore gratinato al forno [73 kcal]
Pane [59 kcal] **SL**

Cous cous con pesce (platessa) [276 kcal] **SL**
Cappuccio [51 kcal] **SL SG**
Pane [59 kcal] **SL**

Risotto alla parmigiana [217 kcal] **SG**
Polpette di legumi [165 kcal]
Carote [55 kcal] **SL SG**
Pane [59 kcal] **SL**

Pastina in brodo di carne [185 kcal]
Bollito di manzo con salsa di pane [155 kcal]
Finocchio [48 kcal] **SL SG**
Pane [59 kcal] **SL**

Pasta al pomodoro [245 kcal]
Filetti di merluzzo al forno [94 kcal] **SL**
Verdure invernali crude [49 kcal] **SL SG**
Pane [59 kcal] **SL**

Sett. 3
Pranzo

Pasticcio di verdure invernali con pasta all'uovo [280 kcal]
Carote [55 kcal] **SL SG**
Pane [59 kcal] **SL**

Pasta al pomodoro [245 kcal]
Petto di pollo alla salvia [91 kcal] **SL**
Finocchio gratinato al forno [64 kcal]
Pane [59 kcal] **SL**

Minestra di sedano e patate [232 kcal]
Filetto di platessa dorata al forno [92 kcal] **SL**
Purea di verdure invernali [80 kcal] **SL SG**
Pane [59 kcal] **SL**

Risotto al radicchio [222 kcal] **SG**
Asiago [72 kcal] **SG**
Cavolfiore gratinato al forno [73 kcal]
Pane [59 kcal] **SL**

Minestra di legumi con riso [205 kcal] **SG**
Frittata [95 kcal] **SG**
Patate lessate [115 kcal] **SL SG**
Pane [59 kcal] **SL**

Sett. 4
Pranzo

Risotto con crema di spinaci [241 kcal] **SG**
Morbidelle al salmone [148 kcal] **SL SG**
Finocchio [48 kcal] **SL SG**
Pane [59 kcal] **SL**

Pastina in brodo vegetale [161 kcal]
Caciottina fresca [147 kcal] **SG**
Radicchio [47 kcal] **SL SG**
Crostini di pane [108 kcal] **SL**

Pasta alla pizzaiola [245 kcal]
Tortino di ceci al pomodoro [157 kcal] **SG**
Carote cotte all'olio [66 kcal] **SL SG**
Pane [59 kcal] **SL**

Pasta al burro e salvia [231 kcal]
Scaloppine di tacchino al limone [96 kcal] **SL**
Spinaci cotti all'olio [66 kcal] **SL SG**
Pane [59 kcal] **SL**

Spezzatino di manzo con polenta e patate [273 kcal] **SL SG**
Verdure invernali crude [49 kcal] **SL SG**
Pane [59 kcal] **SL**

Sett. 5
Pranzo

Riso al pomodoro [233 kcal] **SG**
Pepite di pesce dorate al mais [93 kcal]
Cappuccio [51 kcal] **SL SG**
Pane [59 kcal] **SL**

Minestra d'orzo [196 kcal]
Bocconcini di manzo agli aromi [92 kcal] **SL SG**
Patate lessate [115 kcal] **SL SG**
Pane [59 kcal] **SL**

Pasta al burro e salvia [231 kcal]
Polpette di legumi [165 kcal]
Carote [55 kcal] **SL SG**
Pane [59 kcal] **SL**

Pasta con broccoli [240 kcal]
Straccetti di pollo dorati al mais [104 kcal] **SL**
Radicchio [47 kcal] **SL SG**
Pane [59 kcal] **SL**

Pasta e fagioli [254 kcal]
Finocchio gratinato al forno [64 kcal]
Pane [59 kcal] **SL**

Elenco delle ricette

Nome piatto Ingredienti

Piatto unico

Brasato di vitellone con polenta e patate SL	Patata fresca : 100 g , Vitellone Fesa refrigerata : 40 g , Mais Farina : 20 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Pomodoro Pelati : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Cipolla Bianca : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Verde fresco : 5 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 3 g , Aglio fresco : 1 g , Sale aromatizzato (Sale fino iodato, Basilico fresco, Erba Cipollina, Rosmarino, Salvia fresca, Maggiorana disidratata, Timo essiccato, Origano essiccato) : 0.2 g
Cous cous con pesce (platessa) SL	Couscous (grano) : 50 g , Platessa filetto surgelata (pesce) : 50 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Pomodoro : 5 g , Cipolla Bianca : 2 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Pasta e fagioli	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 30 g , Patata fresca : 20 g , Carota fresca : 20 g , Fagiolo Borlotti secco : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 5 g DOP , Cipolla Bianca : 2 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Pasticcio di verdure invernali con pasta all'uovo	Pasta all' uovo - Sfoglia (Semola di grano duro, uova [Lisozima da uovo]) : 50 g , Besciamella (Latte parz. scremato, Burro (latte), Farina di frumento (grano), Sale iodato) : 40 g , Carota fresca : 15 g , Bieta Costa fresca : 15 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Cipolla Bianca : 5 g , Sedano Verde fresco : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 5 g DOP , Sale fino iodato : 0.2 g
Spezzatino di manzo con polenta e patate SL SG	Patata fresca : 100 g , Bovino adulto Noce refrigerata : 40 g , Mais Farina : 20 g , Pomodoro Pelati : 10 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 7 g , Carota fresca : 6 g , Cipolla Bianca : 6 g , Sedano Verde fresco : 2 g , Sale aromatizzato (Sale fino iodato, Basilico fresco, Erba Cipollina, Rosmarino, Salvia fresca, Maggiorana disidratata, Timo essiccato, Origano essiccato) : 0.6 g

Primi












Minestra di legumi con riso SG	Riso Arborio : 30 g , Carota fresca : 8 g , Sedano Verde fresco : 5 g , Fagiolo Borlotti secco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Fava secca : 5 g , Ceci secchi : 5 g , Cipolla Bianca : 3 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 2 g DOP , Sale fino iodato : 0.2 g , Rosmarino : 0.1 g , Aglio fresco : 0 g
Minestra di sedano e patate	Patata fresca : 80 g , Acqua : 50 g , Pasta di Semola di grano duro - Pastina (Semola di grano duro, acqua) : 30 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Cipolla Bianca : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sedano Verde fresco : 3 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 2 g DOP , Prezzemolo fresco : 0.1 g
Minestra d'orzo	Brodo vegetale (sedano) : 50 g , Patata fresca : 35 g , Carota fresca : 35 g , Orzo Perlato : 30 g , Cipolla Bianca : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sedano Verde fresco : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 2 g DOP ,
Minestrone invernale	Pasta di Semola di grano duro - Pastina (Semola di grano duro, acqua) : 30 g , Bieta Costa fresca : 20 g , Patata fresca : 20 g , Carota fresca : 20 g , Broccolo fresco : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Fagiolo Borlotti secco : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 2 g DOP , Cipolla Bianca : 2 g , Sedano Verde fresco : 2 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Pasta al burro e salvia	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Burro (latte) : 5 g , Salvia fresca : 3 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g DOP , Sale fino iodato : 0.2 g
Pasta al pomodoro	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Pomodoro Pelati : 40 g , Carota fresca : 8 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g DOP , Cipolla Bianca : 2 g , Basilico fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Pasta alla pizzaiola	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Pomodoro Pelati : 40 g , Carota fresca : 8 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g DOP , Cipolla Bianca : 2 g , Sale fino iodato : 0.2 g , Origano essiccato : 0.1 g
Pasta con broccoli	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Broccolo fresco : 20 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g DOP , Cipolla Bianca : 2 g , Sale fino iodato : 0.2 g , Aglio fresco : 0.1 g , Prezzemolo fresco : 0.1 g
Pastina in brodo di carne	Brodo di carne (sedano) : 50 g , Pasta di Semola di grano duro - Pastina (Semola di grano duro, acqua) : 30 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 2 g DOP ,
Pastina in brodo vegetale	Brodo vegetale (sedano) : 50 g , Pasta di Semola di grano duro - Pastina (Semola di grano duro, acqua) : 30 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 2 g DOP ,
Riso al pomodoro SG	Riso Arborio : 50 g , Pomodoro Pelati : 40 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Carota fresca : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g DOP , Cipolla Bianca : 2 g , Sale fino iodato : 0.2 g

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione














Elenco delle ricette

Nome piatto Ingredienti

Primi

Riso in crema di piselli SG	Riso Arborio : 50 g , Pisello Fine surgelato : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Carota fresca : 5 g , Cipolla Bianca : 2 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 2 g DOP   , Sale fino iodato : 0.2 g
Risotto al radicchio SG	Riso Arborio : 50 g , Radicchio rosso : 30 g  , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Burro (latte) : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g DOP   , Carota fresca : 2 g , Cipolla Bianca : 1 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Risotto alla parmigiana SG	Riso Arborio : 50 g , Burro (latte) : 5 g , Cipolla Bianca : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g DOP   , Sale fino iodato : 0.2 g
Risotto alla zucca SG	Riso Arborio : 50 g , Zucca : 40 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Carota fresca : 3 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g DOP   , Cipolla Bianca : 1 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Risotto con crema di spinaci SG	Riso Arborio : 50 g , Spinacio fresco : 40 g , Latte fresco Parzialmente Scremato : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g DOP   , Sale fino iodato : 0.2 g

Secondi

Asiago SG	Asiago DOP (latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici) : 20 g DOP  
Bocconcini di manzo agli aromi SL SG	Manzo Noce refrigerata : 40 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Cipolla Bianca : 6 g , Carota fresca : 6 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sedano Verde fresco : 2 g , Sale aromatizzato (Sale fino iodato, Basilico fresco, Erba Cipollina, Rosmarino, Salvia fresca, Maggiorana disidratata, Timo essiccato, Origano essiccato) : 0.2 g , Aglio fresco : 0 g
Bollito di manzo con salsa di pane	Manzo Copertina di spalla refrigerata : 40 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 15 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g DOP   , Cipolla Bianca : 2 g , Sedano Verde fresco : 2 g , Carota fresca : 2 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Caciottina fresca SG	Caciotta (latte) : 40 g 
Crocchette di ricotta e verdure	Ricotta di Vacca (latte) : 30 g , Patata fresca : 15 g , Zucchini fresca : 10 g , Carota fresca : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 5 g , Uova Intere pastorizzate (Lisozima da uovo) : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 2 g DOP   , Sale fino iodato : 0.2 g
Filetti di merluzzo al forno SL	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 50 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 5 g , Sale fino iodato : 0.2 g , Rosmarino : 0.1 g , Salvia fresca : 0.1 g , Timo essiccato : 0.1 g
Filetto di platessa dorata al forno SL	Platessa filetto surgelato (pesce) : 50 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 1 g , Mais Farina : 1 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Frittata SG	Uova Intere pastorizzate (Lisozima da uovo) : 30 g , Latte fresco Parzialmente Scremato : 8 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 2 g DOP   , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Morbidelle al salmone SL SG	Salmone Trancio surgelato (pesce) : 50 g , Patata fresca : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Carota fresca : 5 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Pepite di pesce dorate al mais	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 50 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 1 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 1 g , Mais Farina : 1 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 1 g DOP   , Sale aromatizzato (Sale fino iodato, Basilico fresco, Erba Cipollina, Rosmarino, Salvia fresca, Maggiorana disidratata, Timo essiccato, Origano essiccato) : 0.2 g
Petto di pollo alla salvia SL	Pollo Petto intero refrigerato : 40 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 1 g , Salvia fresca : 0.5 g , Maggiorana disidratata : 0.5 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Polpette di legumi	Carota fresca : 12 g , Ceci secchi : 10 g , Lenticchia secca : 10 g , Fagiolo Borlotti secco : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Patata fresca : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 4 g DOP   , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 2 g , Sale fino iodato : 0.2 g , Origano essiccato : 0.1 g , Rosmarino : 0.1 g
Rollè di tacchino SG	Tacchino Fesa intera refrigerata : 40 g , Latte fresco Parzialmente Scremato : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.2 g , Rosmarino : 0.1 g , Salvia fresca : 0.1 g
Scaloppine di tacchino al limone SL	Tacchino Petto porzionato refrigerato : 40 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Limone : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 2 g , Sale aromatizzato (Sale fino iodato, Basilico fresco, Erba Cipollina, Rosmarino, Salvia fresca, Maggiorana disidratata, Timo essiccato, Origano essiccato) : 0.2 g

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco delle ricette

Nome piatto Ingredienti

Secondi

Straccetti di pollo dorati al mais SL	Pollo Petto intero refrigerato : 40 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 4 g , Mais Farina : 2 g , Sale fino iodato : 0.2 g , Rosmarino : 0.1 g , Salvia fresca : 0.1 g
Tortino di ceci al pomodoro SG	Ceci secchi : 30 g , Pomodoro Pelati : 25 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g DOP ☉, Sale fino iodato : 0.2 g , Rosmarino : 0.1 g
Uova strapazzate SG	Uova Intere pastorizzate (Lisozima da uovo) : 30 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 2 g DOP ☉, Sale fino iodato : 0.2 g

Contorni

Cappuccio SL SG	Cavolo Cappuccio Verde : 30 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Carote SL SG	Carota fresca : 30 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Carote cotte all'olio SL SG	Carota fresca : 60 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Cavolfiore gratinato al forno	Cavolfiore fresco : 60 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 2 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 2 g DOP ☉, Sale fino iodato : 0.2 g
Finocchio SL SG	Finocchio fresco : 30 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Finocchio gratinato al forno	Finocchio fresco : 60 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 2 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 2 g DOP ☉, Sale fino iodato : 0.2 g
Patate lessate SL SG	Patata fresca : 80 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Purea di verdure invernali SL SG	Patata fresca : 30 g , Cavolfiore fresco : 15 g , Carota fresca : 15 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Radicchio SL SG	Radicchio rosso : 10 g ☉, Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.2 g , Basilico fresco : 0.1 g , Origano : 0.1 g , Prezzemolo fresco : 0.1 g , Timo : 0.1 g
Spinaci cotti all'olio SL SG	Spinacio fresco : 60 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Verdure invernali crude SL SG	Verdura invernale cruda : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g

Pane e Prodotti da forno

Crostini di pane SL	Pane comune (grano) : 30 g , Olio extravergine di Oliva : 1 g , Rosmarino : 1 g , Salvia fresca : 1 g , Timo essiccato : 1 g , Origano essiccato : 1 g
Pane SL	Pane comune (grano) : 20 g

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco dei valori nutrizionali

Nome piatto

Piatto unico	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Brasato di vitellone con polenta e patate SL	1106 kj / 264 kcal	7.36 g	1.22 g	37.76 g	2 g	2.73 g	13.26 g	0.28 g
Cous cous con pesce (platessa) SL	1154 kj / 276 kcal	5.99 g	0.87 g	39.13 g	0.42 g	2.7 g	15.15 g	0.39 g
Pasta e fagioli	1062 kj / 254 kcal	7.46 g	1.7 g	38.46 g	3.67 g	5.23 g	9.62 g	0.34 g
Pasticcio di verdure invernali con pasta all'uovo	1173 kj / 280 kcal	5.61 g	2.92 g	48.9 g	4.68 g	2.6 g	10.49 g	0.71 g
Spezzatino di manzo con polenta e patate SL SG	1141 kj / 273 kcal	9.53 g	1.57 g	35.41 g	1.95 g	2.63 g	12.67 g	0.58 g

Primi	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Minestra di legumi con riso SG	857 kj / 205 kcal	6.2 g	1.16 g	32.67 g	1.61 g	3.46 g	6.27 g	0.28 g
Minestra di sedano e patate	969 kj / 232 kcal	6.79 g	1.29 g	38.56 g	2.01 g	2.22 g	5.75 g	0.1 g
Minestra d'orzo	821 kj / 196 kcal	6.42 g	1.23 g	30.9 g	3.58 g	4.68 g	5.14 g	0.29 g
Minestrone invernale	869 kj / 208 kcal	6.42 g	1.18 g	32.57 g	4.37 g	3.53 g	6.51 g	0.3 g
Pasta al burro e salvia	965 kj / 231 kcal	5.85 g	3.15 g	40.07 g	2.62 g	1.79 g	6.6 g	0.26 g
Pasta al pomodoro	1027 kj / 245 kcal	6.76 g	1.36 g	41.52 g	4.07 g	1.98 g	7.06 g	0.28 g
Pasta alla pizzaiola	1027 kj / 245 kcal	6.76 g	1.36 g	41.52 g	4.07 g	2.02 g	7.04 g	0.28 g
Pasta con broccoli	1003 kj / 240 kcal	6.62 g	1.36 g	40.37 g	2.92 g	2.03 g	7.08 g	0.29 g
Pastina in brodo di carne	775 kj / 185 kcal	7.07 g	1.48 g	23.97 g	1.5 g	0.9 g	7.83 g	0.19 g
Pastina in brodo vegetale	673 kj / 161 kcal	5.99 g	1.14 g	24.12 g	1.65 g	0.95 g	4.01 g	0.18 g
Riso al pomodoro SG	977 kj / 233 kcal	6.25 g	1.3 g	41.89 g	1.79 g	1.04 g	4.9 g	0.28 g
Riso in crema di piselli SG	966 kj / 231 kcal	5.83 g	1.12 g	41.97 g	0.59 g	1.94 g	5.17 g	0.31 g
Risotto al radicchio SG	931 kj / 222 kcal	5.25 g	3.02 g	41.02 g	0.92 g	1.5 g	4.85 g	0.3 g
Risotto alla parmigiana SG	908 kj / 217 kcal	5.22 g	3.01 g	40.54 g	0.44 g	0.55 g	4.43 g	0.26 g
Risotto alla zucca SG	971 kj / 232 kcal	6.08 g	1.32 g	41.96 g	1.46 g	0.83 g	4.84 g	0.29 g
Risotto con crema di spinaci SG	1010 kj / 241 kcal	6.47 g	1.42 g	41.9 g	0.76 g	1.26 g	6.05 g	0.37 g

Secondi	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Asiago SG	301 kj / 72 kcal	5.12 g	3 g	0.16 g	0.16 g	0 g	6.28 g	0.38 g
Bocconcini di manzo agli aromi SL SG	385 kj / 92 kcal	5.94 g	1.03 g	0.93 g	0.93 g	0.31 g	8.71 g	0.25 g
Bollito di manzo con salsa di pane	647 kj / 155 kcal	8.2 g	1.99 g	9.99 g	0.69 g	0.71 g	10.43 g	0.58 g
Caciottina fresca SG	616 kj / 147 kcal	11.84 g	6.94 g	0.32 g	0.32 g	0 g	9.84 g	0.51 g

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco dei valori nutrizionali

Nome piatto

Secondi	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Crocchette di ricotta e verdure	566 kj / 135 kcal	9.47 g	3.31 g	7.85 g	2.1 g	0.87 g	4.75 g	0.41 g
Filetti di merluzzo al forno SL	394 kj / 94 kcal	5.34 g	0.79 g	3.35 g	0.25 g	0.26 g	8.23 g	0.39 g
Filetto di platessa dorata al forno SL	385 kj / 92 kcal	5.68 g	0.82 g	1.5 g	0.09 g	0.07 g	8.82 g	0.36 g
Frittata SG	398 kj / 95 kcal	8.29 g	2.1 g	0.4 g	0.4 g	0.05 g	4.7 g	0.34 g
Morbidelle al salmone SL SG	620 kj / 148 kcal	11.11 g	2.23 g	2.68 g	0.92 g	0.37 g	9.5 g	0.33 g
Pepite di pesce dorate al mais	389 kj / 93 kcal	5.62 g	0.96 g	2.24 g	0.06 g	0.1 g	8.41 g	0.28 g
Petto di pollo alla salvia SL	380 kj / 91 kcal	5.38 g	0.84 g	1.07 g	0.31 g	0.19 g	9.51 g	0.23 g
Polpette di legumi	692 kj / 165 kcal	7.14 g	1.53 g	17.71 g	1.94 g	5.05 g	8.11 g	0.33 g
Rollè di tacchino SG	388 kj / 93 kcal	5.63 g	0.97 g	0.53 g	0.53 g	0.02 g	9.96 g	0.26 g
Scaloppine di tacchino al limone SL	401 kj / 96 kcal	5.49 g	0.88 g	1.76 g	0.24 g	0.18 g	9.87 g	0.24 g
Straccetti di pollo dorati al mais SL	436 kj / 104 kcal	5.4 g	0.84 g	4.28 g	0.22 g	0.26 g	9.84 g	0.32 g
Tortino di ceci al pomodoro SG	658 kj / 157 kcal	7.86 g	1.49 g	14.91 g	1.95 g	4.34 g	7.58 g	0.29 g
Uova strapazzate SG	382 kj / 91 kcal	8.17 g	2.02 g	0 g	0 g	0 g	4.38 g	0.33 g

Contorni	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Cappuccio SL SG	212 kj / 51 kcal	5.03 g	0.72 g	0.75 g	0.75 g	0.78 g	0.63 g	0.21 g
Carote SL SG	232 kj / 55 kcal	5.06 g	0.72 g	2.28 g	2.28 g	0.93 g	0.33 g	0.27 g
Carote cotte all'olio SL SG	276 kj / 66 kcal	5.12 g	0.72 g	4.56 g	4.56 g	1.86 g	0.66 g	0.34 g
Cavolfiore gratinato al forno	308 kj / 73 kcal	5.69 g	1.08 g	2.9 g	1.48 g	1.52 g	2.74 g	0.28 g
Finocchio SL SG	200 kj / 48 kcal	5 g	0.72 g	0.3 g	0.3 g	0.66 g	0.36 g	0.2 g
Finocchio gratinato al forno	267 kj / 64 kcal	5.57 g	1.08 g	1.88 g	0.64 g	1.4 g	1.54 g	0.27 g
Patate lessate SL SG	483 kj / 115 kcal	5.8 g	0.88 g	14.4 g	0.32 g	1.28 g	1.68 g	0.21 g
Purea di verdure invernali SL SG	336 kj / 80 kcal	5.36 g	0.78 g	6.95 g	1.62 g	1.31 g	1.28 g	0.24 g
Radicchio SL SG	197 kj / 47 kcal	5.01 g	0.73 g	0.19 g	0.19 g	0.33 g	0.15 g	0.2 g
Spinaci cotti all'olio SL SG	276 kj / 66 kcal	5.42 g	0.77 g	1.8 g	0.24 g	1.14 g	2.04 g	0.35 g
Verdure invernali crude SL SG	206 kj / 49 kcal	5.03 g	0.73 g	0.6 g	0.6 g	0.5 g	0.3 g	0.02 g

Pane e Prodotti da forno	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Crostini di pane SL	450 kj / 108 kcal	1.39 g	0.27 g	21.49 g	1.81 g	1.74 g	2.71 g	0.48 g
Pane SL	248 kj / 59 kcal	0.08 g	0.02 g	13.5 g	0.38 g	0.6 g	1.64 g	0.32 g

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Menu: Menu Nido 2025-2026 - Pranzo
Autunno/Inverno

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

A. Fisse

Sett. 1
Pranzo

Energia: 486.38 kcal
Grassi: 17.7 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.91 g
Carboidrati: 64.75 g
Di cui zuccheri: 5.29 g
Fibre: 5.67 g
Proteine: 19.66 g
Sodio: 462.99 mg

Energia: 447 kcal
Grassi: 19.49 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.93 g
Carboidrati: 57.27 g
Di cui zuccheri: 1.21 g
Fibre: 3.68 g
Proteine: 13.23 g
Sodio: 526.15 mg

Energia: 372.52 kcal
Grassi: 12.47 g
Di cui acidi grassi saturi: 1.97 g
Carboidrati: 51.85 g
Di cui zuccheri: 2.97 g
Fibre: 3.83 g
Proteine: 15.2 g
Sodio: 245.57 mg

Energia: 450.05 kcal
Grassi: 16.89 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.02 g
Carboidrati: 62.26 g
Di cui zuccheri: 6.46 g
Fibre: 3.39 g
Proteine: 15.55 g
Sodio: 490.79 mg

Energia: 487.46 kcal
Grassi: 21.3 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.42 g
Carboidrati: 63.17 g
Di cui zuccheri: 6.85 g
Fibre: 4.11 g
Proteine: 13.81 g
Sodio: 486.39 mg

Energia: 0 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 0 g
Di cui zuccheri: 0 g
Fibre: 0 g
Proteine: 0 g
Sodio: 0 mg

Sett. 2
Pranzo

Energia: 455.79 kcal
Grassi: 17.25 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.21 g
Carboidrati: 57 g
Di cui zuccheri: 5.01 g
Fibre: 3.93 g
Proteine: 20.93 g
Sodio: 444.29 mg

Energia: 385.37 kcal
Grassi: 11.09 g
Di cui acidi grassi saturi: 1.62 g
Carboidrati: 53.38 g
Di cui zuccheri: 1.55 g
Fibre: 4.08 g
Proteine: 17.42 g
Sodio: 369.4 mg

Energia: 496.84 kcal
Grassi: 17.49 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.29 g
Carboidrati: 74.03 g
Di cui zuccheri: 5.04 g
Fibre: 7.13 g
Proteine: 14.51 g
Sodio: 470.93 mg

Energia: 446.63 kcal
Grassi: 20.34 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.21 g
Carboidrati: 47.76 g
Di cui zuccheri: 2.87 g
Fibre: 2.87 g
Proteine: 20.26 g
Sodio: 516.3 mg

Energia: 447.79 kcal
Grassi: 17.21 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.89 g
Carboidrati: 58.97 g
Di cui zuccheri: 5.3 g
Fibre: 3.33 g
Proteine: 17.24 g
Sodio: 403.76 mg

Energia: 0 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 0 g
Di cui zuccheri: 0 g
Fibre: 3.33 g
Proteine: 0 g
Sodio: 0 mg

Sett. 3
Pranzo

Energia: 394.8 kcal
Grassi: 10.74 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.66 g
Carboidrati: 64.68 g
Di cui zuccheri: 7.34 g
Fibre: 4.13 g
Proteine: 12.46 g
Sodio: 520.05 mg

Energia: 459.09 kcal
Grassi: 17.79 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.3 g
Carboidrati: 57.97 g
Di cui zuccheri: 5.4 g
Fibre: 4.16 g
Proteine: 19.75 g
Sodio: 441.13 mg

Energia: 462.96 kcal
Grassi: 17.9 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.91 g
Carboidrati: 60.51 g
Di cui zuccheri: 4.09 g
Fibre: 4.2 g
Proteine: 17.48 g
Sodio: 407.28 mg

Energia: 426.89 kcal
Grassi: 16.13 g
Di cui acidi grassi saturi: 7.12 g
Carboidrati: 57.58 g
Di cui zuccheri: 2.94 g
Fibre: 3.62 g
Proteine: 15.51 g
Sodio: 508.35 mg

Energia: 474.25 kcal
Grassi: 20.37 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.15 g
Carboidrati: 60.97 g
Di cui zuccheri: 2.71 g
Fibre: 5.39 g
Proteine: 14.28 g
Sodio: 459.9 mg

Energia: 0 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 60.97 g
Di cui zuccheri: 0 g
Fibre: 0 g
Proteine: 0 g
Sodio: 0 mg

Sett. 4
Pranzo

Energia: 496.36 kcal
Grassi: 22.65 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.39 g
Carboidrati: 58.38 g
Di cui zuccheri: 2.36 g
Fibre: 2.89 g
Proteine: 17.55 g
Sodio: 487.75 mg

Energia: 462.43 kcal
Grassi: 24.22 g
Di cui acidi grassi saturi: 9.07 g
Carboidrati: 46.11 g
Di cui zuccheri: 3.96 g
Fibre: 3.01 g
Proteine: 16.71 g
Sodio: 551.04 mg

Energia: 527.76 kcal
Grassi: 19.81 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.6 g
Carboidrati: 74.49 g
Di cui zuccheri: 10.96 g
Fibre: 8.82 g
Proteine: 16.92 g
Sodio: 491.88 mg

Energia: 451.39 kcal
Grassi: 16.84 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.81 g
Carboidrati: 57.13 g
Di cui zuccheri: 3.48 g
Fibre: 3.71 g
Proteine: 20.14 g
Sodio: 463.93 mg

Energia: 380.92 kcal
Grassi: 14.64 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.32 g
Carboidrati: 49.51 g
Di cui zuccheri: 2.92 g
Fibre: 3.73 g
Proteine: 14.62 g
Sodio: 367.31 mg

Energia: 0 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 0 g
Di cui zuccheri: 0 g
Fibre: 3.73 g
Proteine: 0 g
Sodio: 0 mg

Sett. 5
Pranzo

Energia: 436.11 kcal
Grassi: 16.97 g
Di cui acidi grassi saturi: 3 g
Carboidrati: 58.38 g
Di cui zuccheri: 2.99 g
Fibre: 2.51 g
Proteine: 15.58 g

Energia: 462.48 kcal
Grassi: 18.24 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.16 g
Carboidrati: 59.73 g
Di cui zuccheri: 5.21 g
Fibre: 6.87 g
Proteine: 17.17 g

Energia: 510.39 kcal
Grassi: 18.13 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.43 g
Carboidrati: 73.56 g
Di cui zuccheri: 7.22 g
Fibre: 8.37 g
Proteine: 16.68 g

Energia: 450 kcal
Grassi: 17.11 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.94 g
Carboidrati: 58.34 g
Di cui zuccheri: 3.71 g
Fibre: 3.22 g
Proteine: 18.71 g

Energia: 376.84 kcal
Grassi: 13.1 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.8 g
Carboidrati: 53.84 g
Di cui zuccheri: 4.69 g
Fibre: 7.23 g
Proteine: 12.8 g

Energia: 0 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 0 g
Di cui zuccheri: 0 g
Fibre: 0 g
Proteine: 0 g

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco degli allergeni

Nome piatto



Piatto unico

Brasato di vitellone con polenta e patate SL	P								P					
Cous cous con pesce (platessa) SL	P			P					P					
Pasta e fagioli	P			P				P						
Pasticcio di verdure invernali con pasta all'uovo	P			P				P		P				
Spezzatino di manzo con polenta e patate SL SG										P				

Primi

Minestra d'orzo	P			P				P		P				
Minestra di legumi con riso SG				P				P		P				
Minestra di sedano e patate	P			P				P		P				
Minestrone invernale	P			P				P		P				
Pasta al burro e salvia	P			P				P						
Pasta al pomodoro	P			P				P						
Pasta alla pizzaiola	P			P				P						
Pasta con broccoli	P			P				P		P				
Pastina in brodo di carne	P			P				P		P				
Pastina in brodo vegetale	P			P				P		P				
Riso al pomodoro SG				P				P						
Riso in crema di piselli SG				P				P						
Risotto al radicchio SG				P				P		P				
Risotto alla parmigiana SG				P				P						
Risotto alla zucca SG				P				P		P				
Risotto con crema di spinaci SG				P				P						

Secondi

Asiago SG								P						
Bocconcini di manzo agli aromi SL SG										P				
Bollito di manzo con salsa di pane	P			P				P		P				
Caciottina fresca SG								P						
Crocchette di ricotta e verdure	P			P				P						
Filetti di merluzzo al forno SL	P					P				P				

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Legenda: P = presente; T = tracce

Legenda: **SL** Prodotto senza lattosio **SG** Prodotto senza glutine

Elenco degli allergeni

Nome piatto



Secondi

Filetto di platessa dorata al forno SL	P			P														
Frittata SG			P				P											
Morbidelle al salmone SL SG				P														
Pepite di pesce dorate al mais	P		P	P			P											
Petto di pollo alla salvia SL	P																	
Polpette di legumi	P		P				P											
Rollè di tacchino SG							P											
Scaloppine di tacchino al limone SL	P								P									
Straccetti di pollo dorati al mais SL	P								P									
Tortino di ceci al pomodoro SG			P				P		P									
Uova strapazzate SG			P				P											

Contorni

Cappuccio SL SG																		
Carote SL SG																		
Carote cotte all'olio SL SG																		
Cavolfiore gratinato al forno	P		P				P											
Finocchio SL SG																		
Finocchio gratinato al forno	P		P				P											
Patate lesstate SL SG																		
Purea di verdure invernali SL SG																		
Radicchio SL SG																		
Spinaci cotti all'olio SL SG																		
Verdure invernali crude SL SG																		

Pane e Prodotti da forno

Crostini di pane SL	P																	
Pane SL	P																	

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Legenda: P = presente; T = tracce

Legenda: **SL** Prodotto senza lattosio **SG** Prodotto senza glutine