

TABELLA MENU' CLARA MAFFEI

per l'ASILO NIDO - da 1 a 2 ANNI - ANNO EDUCATIVO 2026/2027

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° settimana	F4	U12	C3	P3 alternativa P4 o P2	L3
	Spuntino di frutta fresca	Spuntino di frutta fresca	Spuntino di frutta fresca	Spuntino di frutta fresca	Spuntino di frutta fresca
	*Pasta al pomodoro e basilico (*1-3-7) Grana Padano (*3-7) Verdure miste di stagione Pane (*1)	Risotto alla zucca e rosmarino (*3-7-9) Frittata al forno (*3-7) Verdure miste di stagione Pane (*1)	Polenta° (*9) con pollo alla cacciatora Verdure miste di stagione Pane (*1)	Passato di Verdure con riso (*3-7-9) Pesce impanato (*1-4) Patate al forno Pane (*1)	Pasta e ceci (*1-3-7) Verdure miste di stagione Pane (*1)
	MERENDA ROSSA: Latte con Fette biscottate e Confettura extra (*1-7)	MERENDA VERDE: Yogurt con Frutta (*7)	MERENDA BLU: Yogurt con Frutta e Fette biscottate (*1-7)	MERENDA ROSSA: Latte con Fette biscottate e Confettura extra (*1-7)	MERENDA GIALLA ARANCIO: Frutta e Biscotti secchi (*1-3-7)
2° settimana	F2 alternativa F3 o F5	U1	C8	P5 alternativa P10	L2
	Spuntino di frutta fresca	Spuntino di frutta fresca	Spuntino di frutta fresca	Spuntino di frutta fresca	Spuntino di frutta fresca
	Minestra di verdura (*1-3-7-9) Sformato di formaggio e patate (*3-7) Pane (*1)	*Chicche al pomodoro (*1-3-7) Uova strapazzate (*3-7) Verdure miste di stagione Pane (*1)	Risotto al pomodoro fresco (*3-7-9) Arrosti di lonza Verdure miste di stagione Pane (*1)	Pasta al pesto di zucchine (*1-3-7) Pesce gratinato (*1-4) Verdure miste di stagione Pane (*1)	Polenta° e legumi misti (*9) Verdure miste di stagione Pane (*1)
	MERENDA ROSSA: Latte con Fette biscottate e Confettura extra (*1-7)	MERENDA VERDE: Yogurt con Frutta (*7)	MERENDA BLU: Yogurt con Frutta e Fette biscottate (*1-7)	MERENDA ROSSA: Latte con Fette biscottate e Confettura extra (*1-7)	MERENDA GIALLA ARANCIO: Frutta e Biscotti secchi (*1-3-7)
3° settimana	C10	U13	P8	L6	F6
	Spuntino di frutta fresca	Spuntino di frutta fresca	Spuntino di frutta fresca	Spuntino di frutta fresca	Spuntino di frutta fresca
	Pasta al pesto (*1-3-7) Petto di pollo al rosmarino Verdure miste di stagione Pane (*1)	Tagliatelle di frittata verdi con spinaci e patate (*3-7) Verdure miste di stagione Pane (*1)	Pasta al sugo di pesce (*1-4) Verdure miste di stagione Pane (*1)	Passato di verdura con crostini (*1-3-7) Crocchette di patate e lenticchie (*3-7) Pane (*1)	Polenta° con formaggio (*3-7) Verdure miste di stagione Pane (*1)
	MERENDA BLU: Yogurt con Frutta e Fette biscottate (*1-7)	MERENDA VERDE: Yogurt con Frutta (*7)	MERENDA ROSSA: Latte con Fette biscottate e Confettura extra (*1-7)	MERENDA GIALLA ARANCIO: Frutta e Biscotti secchi (*1-3-7)	MERENDA ROSSA: Latte con Fette biscottate e Confettura extra (*1-7)
4° settimana	U11	C12	L1	P1	F3
	Spuntino di frutta fresca	Spuntino di frutta fresca	Spuntino di frutta fresca	Spuntino di frutta fresca	Spuntino di frutta fresca
	Pasta al sugo di verdure (*1-3-7) Uova sode (*3) Verdure miste di stagione Pane (*1)	Lasagne di carne (*1-3-7-9) Verdure miste di stagione Pane (*1)	Zuppa di legumi (*1-3-7-9) Verdure miste di stagione Pane (*1)	Risotto alla barbabietola (*3-7-9) Involtino di sogliola (*4) Verdure miste di stagione Pane (*1)	Pasta alla ricotta (*1-7) Verdure miste di stagione Pane (*1)
	MERENDA VERDE: Yogurt con Frutta (*7)	MERENDA BLU: Yogurt con Frutta e Fette biscottate (*1-7)	MERENDA GIALLA ARANCIO: Frutta e Biscotti secchi (*1-3-7)	MERENDA ROSSA: Latte con Fette biscottate e Confettura extra (*1-7)	MERENDA ROSSA: Latte con Fette biscottate e Confettura extra (*1-7)

* **Pasta al pomodoro:** è possibile presentare pasta in bianco

◦ **Polenta:** per la preparazione si utilizza farina macinata a km 0

Pane: con contenuto di sale non superiore all' 1,7% riferito alla farina -

Verdura: è possibile presentare nello stesso pasto due tipi di verdura (cruda oppure cotta e cruda) avendo cura di garantire la VARIETA' e la STAGIONALITA'

Frutta: viene distribuita fresca entro le ore 9.30

Sale: per la preparazione dei pasti non viene utilizzato sale. *Tutte le pietanze vengono proposte prive di sale aggiunto.*

Tutte le pietanze di **frutta, carne o pesce** vengono opportunamente sminuzzate e/o frullate.

Menu L: i legumi devono essere decorticati o passati al passaverdura. E' possibile e consigliabile alternare o associare le diverse varietà di legumi

Menù P: è possibile e consigliabile alternare le diverse varietà di **pesce**, diversificandone la modalità di cottura

Menu F: Sono utilizzati esclusivamente **formaggi freschi** oppure **Parmigiano Reggiano**. E' possibile alternare vari tipi di formaggio oppure presentarne due tipi diversi (secondo schema ATS).

Menù U: in sostituzione della **frittata** è possibile presentare **l'uovo sodo** o **strapazzato** in modo che sia il tuorlo che l'albume siano ben cotti

Menu C: si utilizzano **carni fresche** – pollo, tacchino, maiale, manzo 1 volta al mese

* Segue l'**ALLEGATO ELENCO ALLERGENI CONTENUTI** e/o con POSSIBILI TRACCE DI.... – **Allegato II del Regolamento UE 1169/2011**

Vedi indicazione A.T.S. Bergamo - **RISTORAZIONE SCOLASTICA**- **tabelle menù NIDI**



ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011

Elenco Allergeni

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.