

# Cucina: Self "SOLE E LUNA" MENU' NIDO CREMASCHI - COMUNE DI CASALGRANDE

Menù Autunno-Inverno data inizio 13-10-2025 (5° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 09-03-2026



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>Prima settimana</b>				
<b>Merenda mattino:</b> Frutta Pasta al pomodoro Sformato di mozzarella e verdura Insalata Pan de Re <b>Merenda pomeriggio:</b> Biscotti e Latte e cacao  <b>Variante stagionale:</b> Pasta alla pizzaiola	<b>Merenda mattino:</b> Frutta Passato di verdura e legumi con riso Straccetti di pollo alla pizzaiola Verdura cruda - Pan de Re <b>Merenda pomeriggio:</b> Cracker e thé déteilato <b>Variante stagionale:</b> Straccetti di pollo agli agrumi Pomodori (in stagione) /carote in insalata	<b>Merenda mattino:</b> Frutta Pasta al ragù Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Mistianza di verdura – Pan de Re <b>Merenda pomeriggio:</b> Frutta  <b>Variante stagionale:</b> Insalata mista con scaglie di Parmigiano DOP (1/2 razione)	<b>Merenda mattino:</b> Frutta Risotto alla parmigiana Pataburger Contorno crudo  <b>Merenda pomeriggio:</b> Yogurt  <b>Variante stagionale:</b> Pasta zucchine e zafferano	<b>Merenda mattino:</b> Frutta Crema di verdure e legumi con pastina Cotoletta di pesce* al forno Macedonia di verdura Pan de Re <b>Merenda pomeriggio:</b> Frutta  <b>Variante stagionale:</b> Crema di piselli* con riso Carote crude
<b>Seconda settimana</b>				
<b>Merenda mattino:</b> Frutta Crema di zucca con riso Erbazzone* Insalata mista Pan de Re <b>Merenda pomeriggio:</b> Yogurt  <b>Variante stagionale:</b> Minestra di verdura e legumi con riso Insalata mista con pomodori (in stagione) /carote	<b>Merenda mattino:</b> Frutta Pasta al pomodoro Polpettine vegetariane con legumi Carote julienne Pan de Re <b>Merenda pomeriggio:</b> focaccia all'olio  <b>Variante stagionale:</b> Pasta al ragù di pesce	<b>Merenda mattino:</b> Frutta Antipasto di verdura cruda Tortelloni* ricotta e spinaci in salsa emiliana piatto unico - Dolce Pan de Re <b>Merenda pomeriggio:</b> Frutta  <b>Variante stagionale:</b> Antipasto di verdura cruda Tortelloni* ricotta e spinaci* burro e salvia Piatto unico - Dolce Gelato	<b>Merenda mattino:</b> Frutta Crema di verdure e legumi con pastina Cotoletta di pollo al forno Fagiolini trifolati* Pan de Re <b>Merenda pomeriggio:</b> Latte cacao e biscotti <b>Variante stagionale:</b> Pomodori (in stagione) /carote in insalata Merenda: Pane con mousse di ricotta e cacao	<b>Merenda mattino:</b> Frutta Pasta alla ricotta Fish Burger* Contorno crudo Pan de Re <b>Merenda pomeriggio:</b> Frutta  <b>Variante stagionale:</b> Pasta pomodoro e piselli
<b>Terza settimana</b>				
<b>Merenda mattino:</b> Frutta Risotto con verdure e legumi Frittata con verdure Contorno crudo misto di stagione Pan de Re <b>Merenda pomeriggio:</b> Pane e olio  <b>Variante stagionale:</b> Risotto barbabietola e stracchino Salade con uova sode (comprensivo di contorno)	<b>Merenda mattino:</b> Frutta Crema cavolo cappuccio viola con orzo Scaloppina di tacchino agli aromi Verdura cotta - Pan de Re <b>Merenda pomeriggio:</b> Yogurt  <b>Variante stagionale:</b> Crema di carote e ceci con orzo Straccetti di tacchino alla paprika Insalata mista	<b>Merenda mattino:</b> Frutta Vellutata di verdura Formaggio ½ razione Pizza Margherita Pan de Re <b>Merenda pomeriggio:</b> Frutta  <b>Variante stagionale:</b>	<b>Merenda mattino:</b> Frutta Passato di verdura e legumi con pastina Bistecca di Vitellone alla svizzera Purea di Patate - Pan de Re <b>Merenda pomeriggio:</b> the déteinato e torta <b>Variante stagionale:</b> Zucchine crude e carote a julienne Da maggio: Prosciutto e melone (no contorno) Merenda: Gelato	<b>Merenda mattino:</b> Frutta Pasta olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Bastoncini di pesce* al forno Cavolo cappuccio e carote Pan de Re <b>Merenda pomeriggio:</b> Frutta  <b>Variante stagionale:</b> Pasta al pesto di basilico Insalata mista
<b>Quarta settimana</b>				
<b>Merenda mattino:</b> Frutta Pasta all'amatriciana Crocchette di legumi e verdura Contorno crudo – Pan de Re <b>Merenda pomeriggio:</b> Latte e biscotti  <b>Variante stagionale:</b> Pasta olio extrav.e Parmigiano DOP	<b>Merenda mattino:</b> Frutta Pastina in brodo vegetale Straccetti di pollo alle verdure Patate lesse – Pan de Re <b>Merenda pomeriggio:</b> Focaccia  <b>Variante stagionale:</b> Pollo arrosto – Patate e Fagiolini*	<b>Merenda mattino:</b> Frutta Crema di piselli con riso Caciottina fresca - Carote a julienne Gallette <b>Merenda:</b> Frutta <b>* GIORNATA GLUTEN FREE *</b> <b>Variante stagionale:</b> Crema di fagioli cannellini con riso Insalata caprese PF (comprensivo di contorno)	<span style="color: red;">X</span> <b>Merenda mattino:</b> Frutta Antipasto di verdura cruda Lasagne *** Piatto Unico *** Pan de Re <b>Merenda pomeriggio:</b> Cracker e thé déteinato	<b>Merenda mattino:</b> Frutta Pasta alla zucca Filetto di pesce* gratinato Finocchi e insalata – Pan de Re <b>Merenda pomeriggio:</b> Frutta  <b>Variante stagionale:</b> Pasta al pesto di zucchine Pomodori (in stagione) / insalata mista
<b>Quinta settimana</b>				
<b>Merenda mattino:</b> Frutta Pasta al pomodoro e aromi Medaglioni vegetariani Carote crude Pan de RE <b>M:</b> yogurt  <b>Variante stagionale:</b> Pasta alla mediterranea	<b>Merenda mattino:</b> Frutta Pastina in brodo vegetale Polpette di carne al sugo Piselli all'olio - Pan de RE <b>M:</b> pane e marmellata  <b>Variante stagionale:</b> Crema di legumi e verdura con pastina Hamburger di carne Patate arrosto	<b>Merenda mattino:</b> Frutta Vellutata di verdura PU: pizza margherita Pan de RE Dolce: Torta <b>M:</b> frutta fresca di stagione  <b>Variante stagionale:</b> Dolce: gelato	<b>Merenda mattino:</b> Frutta Passato di verdura e legumi con orzo Bocconcini di tacchino alla salvia Contorno crudo di stagione Pan de RE <b>M:</b> Mousse e grissini <b>Variante stagionale:</b> Pomodori in stagione	<b>Merenda mattino:</b> Frutta Risotto allo zafferano Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Pan de RE <b>M:</b> frutta fresca di stagione  <b>Variante stagionale:</b> Risotto alla parmigiana

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (farro, grano, einkorn, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pepe, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagia), noci di pecan, noci di macadamia, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad evitare o più delle sostanze sopra riportate a richiedere.

A.S.2025-2026

