MELAMANGIO
SERVIZI DI RISTORAZIONE
Casalecchio di Reno - Zola Predosa

Mensile dal 9/11/26
Menù

ASILO NIDO – NO GLUTINE

Menu

A completamento del menù vengono forniti tutti i giorni frutta fresca bio e pane bio



Settimane del	30/11 – 4/1 – 8/2 – 15/3	7/12 – 11/1 – 15/2 – 22/3	9/11 – 14/12 – 18/1 – 22/2 – 29/3	16/11 – 21/12 – 25/1 – 1/3 – 5/4	23/11 – 1/2 – 8/3
Lunedì	Crema di erbette con riso/pastina s/glutine Mozzarella Zucchine all'olio Craker s/glutine e succo d frutta	Pasta s/glutine all'ortolana Frittata al forno s/glutine Verza al vapore Latte e biscotti s/glutine	Pasta s/glutine olio e parm Sformato di broccoli s/glutine Insalata mista Yogurt	Crema di zucca con riso Frittata di spinaci s/glutine Insalata verde Frutta fresca	Pasta s/glutine pom. e basil. Spezzatino di pollo s/glutine Insalata verde Yogurt
Martedì	Cous cous s/glutine Polpette s/glutine in umido Piselli al pomodoro Yogurt	Passato di verdure con riso/ pastina s/glutine Parmigiano Patate all'olio Cracker s/glutine	Risotto alle carote Polpettone s/glutine Purè Taralli s/glutine e succo di frutta	Pasta s/glutine al pomodoro Halibut gratin s/glutine Carote julienne Yogurt	Passato di verdure con riso/ pastina s/glutine Halibut gratin s/glutine Purè di patate Frutta fresca
Mercoledì	Lasagne al forno s/glutine Morbidone di patate s/glutine Cavolfiore all'olio Frutta fresca	Pizza margherita s/glutine Prosciutto cotto Insalata mista Frutta fresca	Pasta s/glutine al pomodoro Paillard Cavolfiore all'olio Frutta fresca	Crema legumi con pastina s/glut Asiago Finocchi all'olio Taralli s/glutine e miele	Riso allo zafferano Formaggio latteria Insalata mista Cracker s/glutine
Giovedì	Pasta s/glutine olio e parm Tortino di verdure s/glutine Insalata verde Merenda s/glutine	Crema di ceci con riso Pesce gratin s/glutine Finocchi all'olio Yogurt	Crema di fagioli con riso/pastina s/glutine Bis di formaggi Zucchine all'olio Torta s/glutine	Pasta s/glutine olio e parm Svizzera bianca s/glutine Verdure miste al forno Pizza s/glutine	Crema di lenticchie con riso Piadina s/glutine al prosciutto Zucchine all'olio Torta s/glutine
Venerdì	Pastina s/glutine in brodo Pesce gratinato s/glutine Carote julienne Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Pollo al forno Carote julienne Frutta fresca	Pasta s/glutine al pesto Pesce gratinato s/glutine Carote julienne Frutta fresca	Pasta s/glutine al ragù Rostì di patate e rosmarino Broccoli all'olio Frutta fresca	Pasta s/glutine olio e parm Tortino di zucca s/glutine Spinaci all'olio e parmigiano Frutta fresca

I prodotti presenti a menu possono contenere, come ingredienti e/o come tracce, i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (All. II del Reg. UE 1169/2011)