

A.S. 2026-2027



CITTA' DI CHIERI - SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
MENU INVERNALE NIDI DELL'INFANZIA 12-36 MESI



Menù vidimato in data 04-03-2026 - S.C. Igiene degli alimenti e della nutrizione ASL TO 5

PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SPUNTINO: frutta di stagione e pane a ridotto contenuto di sale	SPUNTINO: frutta di stagione e pane a ridotto contenuto di sale	SPUNTINO: frutta di stagione e pane a ridotto contenuto di sale	SPUNTINO: frutta di stagione e pane a ridotto contenuto di sale	SPUNTINO: frutta di stagione e pane a ridotto contenuto di sale
Risotto al sugo di ragù vegetale* #	Brodo vegetale con corallini	Gnocchetti sardi con sugo al pomodoro	Crema di verdura* con quinoa	Mini fusilli con sugo al cavolfiore (in bianco)
Robiollino fresco	Sformato di zucca e lenticchie	Flan di spinaci*	Polpette di merluzzo*	Petto di tacchino al limone
Broccoletti all'olio/ Cavolfiori all'olio Δ	Carote all'olio	Finocchi gratinati	Insalata verde con cavolo cappuccio	Macedonia di verdura
MERENDA: Frutta cotta	MERENDA: Latte fresco con corn flakes	MERENDA: Torta alle mele con tè deteinato /spremuta d'arancia (mesi di Novembre-Dicembre-Gennaio)	MERENDA: Frullato di frutta fresca di stagione con grissini	MERENDA: Yogurt bianco con frutta fresca di stagione
SECONDA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SPUNTINO: frutta di stagione e pane a ridotto contenuto di sale	SPUNTINO: frutta di stagione e pane a ridotto contenuto di sale	SPUNTINO: frutta di stagione e pane a ridotto contenuto di sale	SPUNTINO: frutta di stagione e pane a ridotto contenuto di sale	SPUNTINO: frutta di stagione e pane a ridotto contenuto di sale
Mini penne con sugo al pomodoro	Mini fusilli ricchi al ragù di carne /Polenta (solo nei mesi di Novembre-Dicembre-Gennaio-Febbraio)	Pizza al pomodoro	Passato di verdura* con orzo/farro Δ	Crema di zucca con crostini
Flan di zucca	NO secondo piatto/Ragù di carne (con la polenta)	Mozzarella	Filetto di platessa* impanato al forno	Polpette di ceci e costine*
Spinaci* all'olio	Finocchi all'olio	Broccoletti all'olio/Cavolfiori all'olio Δ	Patate arrosto	Insalata di carote grattugiate
MERENDA: Tisana alla frutta con biscotti	MERENDA: Pane a ridotto contenuto di sale con ricotta	MERENDA: Yogurt bianco con frutta fresca di stagione	MERENDA: Banana	MERENDA: Frullato di frutta fresca di stagione con cracker
TERZA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SPUNTINO: frutta di stagione e pane a ridotto contenuto di sale	SPUNTINO: frutta di stagione e pane a ridotto contenuto di sale	SPUNTINO: frutta di stagione e pane a ridotto contenuto di sale	SPUNTINO: frutta di stagione e pane a ridotto contenuto di sale	SPUNTINO: frutta di stagione e pane a ridotto contenuto di sale
Brodo vegetale con cappelletti	Mini farfalle con pomodoro e olive tritate	Mini penne con sugo al cavolfiore (in bianco)	Crema di verdura* con conchigliette	Risotto con sugo alla pastorella
Tortino arcobaleno	Svizzera di tacchino infarinata	Crocchette di merluzzo* al forno	Lenticchie in umido/Cannellini in umido/Ceci in umido Δ	Caciotta dolce (mezza porzione)
Insalata verde con cavolo cappuccio	Spinaci* all'olio	Carote in umido	Finocchi gratinati	Macedonia di verdura
MERENDA: Yogurt bianco con frutta fresca di stagione	MERENDA: Tisana alla frutta/spremuta d'arancia (mesi di Novembre-Dicembre-Gennaio) con fette biscottate	MERENDA: Macedonia di frutta di stagione	MERENDA: Torta margherita con camomilla	MERENDA: Focaccia bianca
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SPUNTINO: frutta di stagione e pane a ridotto contenuto di sale	SPUNTINO: frutta di stagione e pane a ridotto contenuto di sale	SPUNTINO: frutta di stagione e pane a ridotto contenuto di sale	SPUNTINO: frutta di stagione e pane a ridotto contenuto di sale	SPUNTINO: frutta di stagione e pane a ridotto contenuto di sale
Vellutata di carote con crostini	Gnocchi alla romana	Risotto con sugo al pomodoro	Trofie con pesto di broccoli (con pinoli e parmigiano)	Mini farfalle al sugo di ragu' di soia #
Milanese di pollo al forno	Stracchino	Fagioli borlotti all'olio	Filetto di halibut* gratinato al forno	Flan di zucca
Purè di patate	Cavolo viola saltato	Carote al forno	Insalata verde	Finocchi all'olio
MERENDA: Latte fresco e fette biscottate	MERENDA: Banana	MERENDA: Yogurt bianco con frutta fresca di stagione	MERENDA: Pane a ridotto contenuto di sale con pomodoro	MERENDA: Macedonia di frutta di stagione

Tutti i primi piatti prevedono l'aggiunta di Parmigiano Reggiano DOP durante la fase di distribuzione (ad eccezione della pizza, dei primi piatti in brodo con legumi, dei sughi con legumi, dei sughi con il pesto e del sugo al ragù di carne) secondo quanto definito nelle tabelle dietetiche

*Alcune materie prime possono essere surgelate come previsto dalle tabelle merceologiche del Capitolato Tecnico di Concessione (es. prodotti ittici, piselli, prodotti vegetali a foglia verde, fagiolini)

Δ I piatti verranno somministrati mensilmente in alternanza

Grammatura del legume ridotta come da tabelle dietetiche (no piatto unico)