



MENÙ ESTIVO 2026 – ASILO NIDO (13-23 mesi)

1° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISOTTO AGLI ASPARAGI	COUS COUS	PIZZA MARGHERITA	PASTA AL RAGÙ DI LENTICCHIE	PASTA AL PESTO ROSSO
MOZZARELLINE	POLPETTINE DI CARNE BIANCA IN SALSA DI POMODORO	PROSCIUTTO COTTO	SFORMATO AGLI SPINACI	PESCIOLINI FINTI FRITTI
INSALATA VERDE	PISELLI ALL'OLIO	INSALATA DI POMODORI	PATATE ALL'OLIO	INSALATA MISTA
Pane e Olio EVO	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Crescente	Frutta fresca di stagione

2° SETTIMANA

PASTINA E CREMA DI CECI	PASTA OLIO E PARMIGIANO	RISO ALLO ZAFFERANO	PASTA ALLA PIZZAIOLA	PASTA AL RAGÙ DI PESCE
STRACCHINO	PESCE GRATINATO CON POMODORINI	HAMBURGER DI MANZO E MAIALE	POLLO PANATO AL FORNO	BURGER DI LENTICCHIE
INSALATA VERDE	CAROTE FILANGÈ	VERDURE ROSTICCIATE	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA MISTA CON POMODORI
Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Biscottone/Ciambella con Frutta Secca	Frutta fresca di stagione	Stregchette



3° SETTIMANA

PASTA ALLE MELANZANE E POMODORO	PASTA OLIO E PARMIGIANO	COUS COUS	PIZZA MARGHERITA	PASTA AL PESTO
GRANA PADANO	GATEAU DI PATATE	POLPETTINE DI CARNE BIANCA IN SALSA DI POMODORO	PROSCIUTTO COTTO	FILETTO DI PESCE GRATINATO
INSALATA E CANNELLINI	FAGIOLINI ALL'OLIO	PISELLI ALL'OLIO	INSALATA MISTA	CAROTE FILANGÈ
Pane e Olio EVO	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Crackers

4° SETTIMANA

PASTA INTEGRALE AL RAGÙ	RISO ALLO ZAFFERANO	PASTA AL POMODORO	PASTA AGLIO E OLIO	PASTA AL PESTO
SFORMATO ALLE VERDURE	CROCCHETTE DI LENTICCHIE E ZUCCA	MOZZARELLINE	STRACCETTI DI POLLO AL LIMONE	PESCE GRATINATO CON POMODORINI
INSALATA CON FRUTTA SECCA (tritata)	INSALATA DI POMODORI	INSALATA MISTA	CAROTE ALL'OLIO	PISELLI ALL'OLIO
Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Crescente	Frutta fresca di stagione	Ciambella

TUTTI I GIORNI PANE FRESCO E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

All'occorrenza si utilizzano prodotti congelati o surgelati ove previsto e nel rispetto dei contratti in essere. 
Tutte le preparazioni proposte, a seconda della reperibilità dei prodotti, sono BIO e rispettano le Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento in età pediatrica (Ministero della Salute 2017). 

Menù autorizzato dal
Dipartimento di Sanità pubblica
Unità Operativa Igiene Alimenti e
Nutrizione (SC) Unità Operativa
Igiene della Nutrizione (SS)
dell'Azienda USL di Bologna



Per ulteriori informazioni
consultare il sito:
www.seraristorazione.it