



MENU Dicembre 2025
Asilo Nido



PRIMA SETTIMANA: 1 – 5 Dicembre 2025

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
GRANDI	Pasta al pomodoro e basilico Merluzzo* impanato in forno Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione°	Crema di verdure* con riso Bio Polpette di verdure* e legumi Bio in umido Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione°	Pizza al pomodoro Primo sale Cavolfiori* gratinati Frutta fresca di stagione°	Crema di zucca con orzo Bio Scaloppina di tacchino al limone Carote Bio tritate in insalata Frutta fresca di stagione°	Pasta all'olio Tortino Bio con verdure Piselli* Bio in umido Frutta fresca di stagione°
PICCOLI	Crema di verdure* con pastina Merluzzo* frullato Purea di spinaci* Frullato di frutta	Crema di verdure* con riso Bio Polpette di verdure* e legumi Bio Purea di finocchi Frullato di frutta°	Passato di verdure* con pastina Ricotta Purea di cavolfiori* Frullato di frutta°	Crema di zucca con orzo Bio Carne di tacchino frullata Purea di carote Frullato di frutta°	Crema di carote con riso Bio Tortino Bio con verdure Purea di piselli* Bio Frullato di frutta°
Merenda	Grandi: Pane e confettura Bio Piccoli: Pane e confettura Bio	Grandi: Frutta fresca Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: gallette di mais e confettura Bio Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: Frutta fresca Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: Yogurt Bio Piccoli: Yogurt Bio

SECONDA SETTIMANA: 9 – 12 Dicembre 2025

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
GRANDI		Farfalle al ragù di verdure Robiola Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione°	Riso Bio al pomodoro Farinata Bio Finocchi al forno Frutta fresca di stagione°	Polenta Polpette di bovino in umido Carote Bio tritate in insalata Frutta fresca di stagione°	Crema di carote con farro Bio Uovo Bio strapazzato Piselli* Bio in umido Frutta fresca di stagione°
PICCOLI		Passato di verdure* con pastina Robiola Purea di spinaci* Frullato di frutta°	Riso Bio in brodo vegetale Burger di verdure e legumi Purea di finocchi Frullato di frutta°	Polenta Polpette di bovino in umido Purea di carote Frullato di frutta°	Crema di carote con farro Bio Uovo Bio strapazzato Purea di piselli* Frullato di frutta°
Merende		Grandi: Fette biscottate e confettura Bio Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: Pane e olio evo Piccoli: Biscotti secchi	Grandi: frutta fresca Piccoli: frullato di frutta fresca	Grandi: Torta Piccoli: Torta

TERZA SETTIMANA: 15 – 19 Dicembre 2025

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
GRANDI	Spaghetti al pomodoro Ricotta Cavolfiori* all'olio Frutta fresca di stagione°	Pasta al pesto di piselli* Bio Polpette di platessa* Carote Bio tritate in insalata Frutta fresca di stagione°	Crema di verdure* con farro Bio Bocconcini di pollo Bio al forno Purea di patate Frutta fresca di stagione°	Cous cous con verdure Burger di verdure* e legumi Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione°	MENU DI FESTA
PICCOLI	Semolino Bio in brodo vegetale Ricotta Purea di cavolfiori* Frullato di frutta°	Crema di verdure* con pastina Uovo Bio con pomodoro al forno Purea di carote Frullato di frutta°	Pastina in brodo vegetale Pollo Bio frullato Purea di patate Frullato di frutta°	Riso Bio in brodo vegetale Farinata Bio Purea di spinaci Frullato di frutta°	
Merenda	Grandi: Pane e confettura Bio Piccoli: Purea di frutta	Grandi: Frutta fresca Piccoli: frullato di frutta fresca	Grandi: Latte con corn flakes Piccoli: Frullato di frutta	Grandi: Pane e olio evo Piccoli: Biscotti secchi	

Il pane di tipologia Bio sarà servito una volta alla settimana. I piatti contrassegnati con il simbolo ° contengono in tutto o in parte ingredienti di filiera corta Piemonte, nel caso di ortofrutta non disponibile si sostituirà con prodotto a lotta integrata. Il pesce proviene da pesca sostenibile certificata