



MENU Giugno 2026

Asilo Nido



PRIMA SETTIMANA: 3 – 5 Giugno 2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
GRANDI			Pizza al pomodoro Robiola Fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione°	Pasta all'olio Merluzzo impanato al forno Carote all'olio Frutta fresca di stagione°	Crema di verdure* con riso Bio Farinata Bio Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione°
PICCOLI			Crema di verdure* con riso Bio Robiola Purea di fagiolini Frullato di frutta°	Pastina in brodo vegetale Merluzzo al forno Purea di carote Frullato di frutta°	Crema di verdure* con riso Bio Farinata Bio Purea di patate Frullato di frutta°
Merende			Grandi: Gallette di mais e confettura Bio Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: Frutta fresca Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: Pane e olio evo Piccoli: Biscotti secchi

SECONDA SETTIMANA: 8 – 12 Giugno 2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
GRANDI	Farfalle al ragù di verdure Mozzarella Pomodori e basilico Frutta fresca di stagione°	Pasta al pesto di piselli* Bio Uovo Bio con pomodoro al forno Carote Bio tritate in insalata Frutta fresca di stagione°	Crema di verdure* con orzo Bio Bocconcini di pollo Bio al forno Patate in insalata Frutta fresca di stagione°	Riso Bio allo zafferano Burger di verdure* e legumi Bio Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione°	Pasta tricolore burro e salvia Polpette di platessa* Fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione°
PICCOLI	Passato di verdure* con pastina Mozzarella Purea di fagiolini* 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 Burger di verdure e legumi Purea di spinaci Frullato di frutta°	Pastina in brodo vegetale Polpette di platessa* Purea di fagiolini Frullato di frutta°
Merenda	Grandi: Pane e confettura Bio Piccoli: Purea di frutta	Grandi: Frutta fresca Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: Yogurt Bio Piccoli: Yogurt Bio	Grandi: Frutta fresca Piccoli: frullato di frutta fresca	Grandi: Torta Piccoli: Torta

TERZA SETTIMANA: 15 – 19 Giugno 2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
GRANDI	Cous cous con verdure Asiago DOP Zucchine al forno Frutta fresca di stagione°	Riso Bio con piselli Tortino con melanzane Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione°	Pasta fredda alla mediterranea Polpette di legumi Bio e verdure* in umido Carote Bio tritate in insalata Frutta fresca di stagione°	Passato di verdure* con farro Bio Cotoletta di pollo Bio al forno Patate al forno Frutta fresca di stagione°	Pasta al pesto Limanda* impanata al forno Purea di carote Frutta fresca di stagione°
PICCOLI	Crema di verdure* con orzo Bio Ricotta Purea di zucchine Frullato di frutta°	Crema di zucchine con riso Bio Tortino con melanzane Purea di carote Frullato di frutta°	Crema di verdure* con pastina Polpette di legumi e verdure in umido Purea di carote Frullato di frutta°	Passato di verdure* con farro Bio Pollo Bio frullato Purea di patate Frullato di frutta°	Crema di verdure* con pastina Limanda* al forno Purea di carote Frullato di frutta°
Merenda	Grandi: Gallette di mais e confettura Bio Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: Frutta fresca Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: Pane e olio evo Piccoli: Biscotti secchi	Grandi: Frutta fresca Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: Latte con corn flakes Piccoli: Frullato di frutta

QUARTA SETTIMANA: 22 – 26 Giugno 2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
GRANDI	Pasta tricolore burro e salvia Merluzzo alla pizzaiola Fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione°	Riso Bio al pomodoro Burger di verdure* e legumi Bio Carote Bio tritate in insalata Frutta fresca di stagione°	Pizza al pomodoro Primo sale Zucchine al forno Frutta fresca di stagione°	Crema di zucchine con orzo Bio Polpette di bovino in umido Patate in insalata Frutta fresca di stagione°	Pasta al pesto Uovo Bio strapazzato Piselli* Bio in umido Frutta fresca di stagione°
PICCOLI	Crema di verdure* con pastina Merluzzo al vapore Purea di fagiolini Frullato di frutta°	Riso Bio in brodo vegetale Burger di verdure* e legumi Bio Purea di carote Frullato di frutta°	Semolino Bio in brodo vegetale Primo sale Purea di zucchine Frullato di frutta	Crema di zucchine con orzo Bio Polpette di bovino in umido Purea di patate Frullato di frutta°	Passato di verdure con pastina Uovo Bio strapazzato Purea di piselli* Bio Frullato di frutta°
Merenda	Grandi: Pane e olio evo Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: Yogurt Bio Piccoli: Yogurt Bio	Grandi: Fette biscottate e confettura Bio Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: Frutta fresca Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: Torta Piccoli: Torta

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