



MENU Luglio – Agosto 2026

Asilo Nido



PRIMA SETTIMANA: 29 Giugno – 3 Luglio 2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
GRANDI	Fusilli burro e salvia Mozzarella Pomodori e basilico Frutta fresca di stagione°	Crema di zucchini con orzo Bio Lonza alla pizzaiola Patate in insalata Frutta fresca di stagione°	Pasta al pesto Tortino Bio con verdure Carote Bio tritate in insalata Frutta fresca di stagione°	Pasta all'olio Merluzzo impanato al forno Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione°	Riso Bio con verdure Farinata Bio Fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione°
PICCOLI	Passato di verdure* con pastina Mozzarella Purea di fagiolini* Frullato di frutta	Crema di zucchini con orzo Bio Lonza frullata Purea di patate Frullato di frutta	Passato di verdure con pastina Tortino Bio con verdure Purea di carote Frullato di frutta	Pastina in brodo vegetale Merluzzo al forno Purea di carote Frullato di frutta°	Riso Bio al pomodoro Farinata Bio Purea di fagiolini* Frullato di frutta°
Merende	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: Pane e olio evo Piccoli: Biscotti secchi

SECONDA SETTIMANA: 6 – 10 Luglio 2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
GRANDI	Pasta al pesto Limanda* impanata al forno Purea di spinaci Frutta fresca di stagione°	Pasta al pesto di piselli* Bio Uovo Bio con pomodoro al forno Carote al forno Frutta fresca di stagione°	Pizza al pomodoro Robiola Fagiolini 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 Carote Bio tritate in insalata Frutta fresca di stagione°
PICCOLI	Crema di verdure* con pastina Limanda* al forno Purea di spinaci Frullato di frutta°	Crema di verdure* con pastina Uovo Bio con pomodoro al forno Purea di carote Frullato di frutta°	Crema di verdure* con riso Bio Robiola Purea di fagiolini 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 carote Frullato di frutta°
Merenda	Grandi: Pane e olio evo Piccoli: Purea di frutta	Grandi: Frutta fresca Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: Gallette di mais e confettura Bio Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: Yogurt Bio Piccoli: Yogurt Bio	Grandi: Frutta fresca Piccoli: frullato di frutta fresca

TERZA SETTIMANA: 13 – 17 Luglio 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 Straccetti di pollo Bio al forno Patate al forno Frutta fresca di stagione°	Pasta al pomodoro Polpette di platessa* Fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione°
PICCOLI	Crema di verdure* con orzo Bio Ricotta Purea di zucchini Frullato di frutta°	Crema di zucchini 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°	Pastina in brodo vegetale Polpette di platessa* Purea di fagiolini 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: Torta Piccoli: Torta

QUARTA SETTIMANA: 21 – 24 Luglio 2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
GRANDI		Fusilli all'olio Merluzzo alla pizzaiola Fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione°	Pizza al pomodoro Primo sale Zucchine al forno Frutta fresca di stagione°	Crema di zucchini 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°	Semolino Bio in brodo vegetale Primo sale Purea di zucchini Frullato di frutta	Crema di zucchini 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: Frutta fresca Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: Fette biscottate e confettura Bio Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: Frutta fresca Piccoli: Frullato di frutta fresca



QUINTA SETTIMANA: 27 – 31 Luglio 2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
GRANDI	Fusilli burro e salvia Mozzarella Pomodori e basilico Frutta fresca di stagione°	Crema di zucchine con orzo Bio Lonza alla pizzaiola Patate in insalata Frutta fresca di stagione°	Pasta al pesto Tortino Bio con verdure Carote Bio tritate in insalata Frutta fresca di stagione°	Pasta all'olio Merluzzo impanato al forno Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione°	Riso Bio con verdure Burger di verdure* e legumi Bio Fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione°
PICCOLI	Passato di verdure* con pastina Mozzarella Purea di fagiolini* Frullato di frutta	Crema di zucchine con orzo Bio Lonza frullata Purea di patate Frullato di frutta	Passato di verdure con pastina Tortino Bio con verdure Purea di carote Frullato di frutta	Pastina in brodo vegetale Merluzzo al forno Purea di carote Frullato di frutta°	Riso Bio al pomodoro Burger di verdure* e legumi Bio Purea di fagiolini* Frullato di frutta°
Merende	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

SESTA SETTIMANA: 3 – 7 Agosto 2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
GRANDI	Pasta al pomodoro Limanda* impanata al forno Purea di spinaci Frutta fresca di stagione°	Pasta al pesto di piselli* Bio Uovo Bio con pomodoro al forno Carote al forno Frutta fresca di stagione°	Riso Bio allo zafferano Robiola Fagiolini 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°	Pasta al pesto Burger di verdure* e legumi Bio Carote Bio tritate in insalata Frutta fresca di stagione°
PICCOLI	Crema di verdure* con pastina Limanda* al forno Purea di spinaci Frullato di frutta°	Crema di verdure* con pastina Uovo Bio con pomodoro al forno Purea di carote Frullato di frutta°	Riso Bio in brodo vegetale Robiola Purea di fagiolini Frullato di frutta °	Pastina in brodo vegetale Pollo Bio frullato Purea di patate Frullato di frutta°	Crema di verdure* con pastina Burger di verdure e legumi Purea di carote Frullato di frutta°
Merenda	Grandi: Pane e olio evo Piccoli: Purea di frutta	Grandi: Frutta fresca Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: Gallette di mais e confettura Bio Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: Yogurt Bio Piccoli: Yogurt Bio	Grandi: Frutta fresca Piccoli: frullato di frutta fresca

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