

MENU Novembre 2026
Asilo Nido

PRIMA SETTIMANA: 2 – 6 Novembre 2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
GRANDI	Pasta all'olio Robiola Carote all'olio Frutta fresca di stagione°	Riso Bio con verdure Flan di carote Piselli* in umido Frutta fresca di stagione°	Crema di verdure con orzo Bio Lonza alla pizzaiola Patate all'olio Frutta fresca di stagione°	Pasta al pesto Polpette di platessa* al forno Spinaci all'olio* Frutta fresca di stagione°	Crema di verdure con riso Bio Farinata Bio Carote Bio tritate in insalata Frutta fresca di stagione°
PICCOLI	Passato di verdure con pastina Robiola Purea di carote Frullato di frutta	Passato di verdure con riso Bio Flan di carote Purea di piselli* Frullato di frutta	Crema di verdure con orzo Bio Lonza frullata Purea di patate Frullato di frutta	Crema di verdure con pastina Polpette di platessa* al forno Purea di spinaci* Frullato di frutta°	Passato di verdure con riso Bio Farinata Bio Purea di carote Frullato di frutta°
Merende	Grandi: Pane e confettura Bio Piccoli: purea di frutta	Grandi: Pane e olio evo Piccoli: Biscotti secchi	Grandi: Frutta fresca Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: Yogurt Bio Piccoli: Yogurt Bio	Grandi: frutta fresca Piccoli: frutta fresca

SECONDA SETTIMANA: 9 – 13 Novembre 2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
GRANDI	Pasta al pomodoro Limanda* impanata al forno Broccoli all'olio Frutta fresca di stagione°	Crema di zucca con pastina Uovo Bio con pomodoro al forno Carote al forno Frutta fresca di stagione°	Pizza al pomodoro Mozzarella Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione°	Crema di verdure con orzo Bio Bocconcini di pollo Bio al forno Purea di patate 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 broccoli Frullato di frutta°	Crema di zucca con pastina Uovo Bio con pomodoro al forno Purea di carote Frullato di frutta°	Crema di verdure con riso Bio Mozzarella Purea di spinaci* Frullato di frutta °	Crema di verdure con orzo Bio Pollo Bio frullato Purea di patate Frullato di frutta°	Riso Bio in brodo vegetale Burger di verdure e legumi Bio 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: Torta Piccoli: Torta	Grandi: Frutta fresca Piccoli: frullato di frutta fresca

TERZA SETTIMANA: 16 – 20 Novembre 2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
GRANDI	Pasta al pomodoro Asiago DOP Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione°	Crema di verdure con pastina Limanda* impanata al forno Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione°	Riso Bio con verdure Burger di legumi Bio e verdure in umido Carote Bio tritate in insalata Frutta fresca di stagione°	Passato di verdure con farro Bio Flan di spinaci Patate al forno Frutta fresca di stagione°	Polenta Spezzatino di pollo in umido Broccoli all'olio Frutta fresca di stagione°
PICCOLI	Crema di verdure con orzo Bio Ricotta Purea di finocchi Frullato di frutta°	Crema di verdure con pastina Limanda* al forno Purea di cavolfiori Frullato di frutta °	Crema di verdure con riso Bio Burger di legumi e verdure in umido Purea di carote Frullato di frutta°	Passato di verdure con farro Bio Flan di spinaci Purea di patate Frullato di frutta°	Polenta Pollo Bio frullato Purea di broccoli 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: Frullato di frutta fresca	Grandi: Frutta fresca Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: Fette biscottate e confettura Bio Piccoli: Frullato di frutta fresca

QUARTA SETTIMANA: 23 – 27 Novembre 2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
GRANDI	Pasta all'olio Merluzzo alla pizzaiola Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione°	Crema di verdure con riso Bio Farinata Bio Finocchi a pezzi Frutta fresca di stagione°	Pizza al pomodoro Primo sale Carote all'olio Frutta fresca di stagione°	Crema di zucca con orzo Bio Polpette di bovino in umido Patate all'olio Frutta fresca di stagione°	Pasta al pesto Uovo Bio strapazzato Piselli* Bio all'olio Frutta fresca di stagione°
PICCOLI	Crema di verdure con pastina Merluzzo al vapore Purea di cavolfiori Frullato di frutta°	Crema di verdure con riso Bio Farinata Bio Purea di finocchi Frullato di frutta°	Semolino Bio in brodo vegetale Ricotta Purea di carote Frullato di frutta	Crema di zucca 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: Frutta fresca Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: Torta Piccoli: Torta	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 certificat