



## MENU Aprile 2026

### Asilo Nido



#### PRIMA SETTIMANA: 30 Marzo – 3 Aprile 2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>GRANDI</b>	Farfalle al ragù di verdure Ricotta Cavolfiori* gratinati Frutta fresca di stagione°	Passato di verdure* con pastina Svizzera di merluzzo* Purea di patate Frutta fresca di stagione°			
<b>PICCOLI</b>	Passato di verdure* con pastina Ricotta Purea di cavolfiori* Frullato di frutta°	Passato di verdure* con pastina Purea di merluzzo* Purea di patate Frullato di frutta°	MENU DI FESTA		
<b>Merenda</b>	Grandi: Fette biscottate e confettura Bio Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: Frutta fresca. Piccoli: Purea di frutta fresca			

#### SECONDA SETTIMANA: 6 – 10 Aprile 2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>GRANDI</b>			Riso alle verdure Merluzzo* impanato al forno Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione°	Polenta Polpette di bovino in umido Carote all'olio Frutta fresca di stagione°	Crema di verdure* con riso Bio Farinata Bio Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione°
<b>PICCOLI</b>			Crema di verdure con riso Bio Merluzzo* frullato Purea di spinaci*	Polenta Polpette di bovino in umido Purea di carote Frullato di frutta°	Crema di verdure* con riso Bio Farinata Bio Purea di finocchi Frullato di frutta°
<b>Merende</b>			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

#### TERZA SETTIMANA: 13 – 17 Aprile 2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>GRANDI</b>	Spaghetti al pomodoro Robiola Cavolfiori* all'olio 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 Purea di patate Frutta fresca di stagione°	Riso Bio allo zafferano Burger di verdure* e legumi Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione°	Crema di carote con pastina Polpette di platessa* Verza stufata Frutta fresca di stagione°
<b>PICCOLI</b>	Semolino Bio in brodo vegetale Robiola 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 Burger di verdure e legumi Purea di spinaci Frullato di frutta°	Crema di carote con pastina Polpette di platessa* Purea di verza Frullato di frutta°
<b>Merenda</b>	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	Grandi: Frutta fresca Piccoli: frullato di frutta fresca

#### QUARTA SETTIMANA: 20 – 24 Aprile 2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>GRANDI</b>	Cous cous con verdure Asiago DOP Broccoli* all'olio Frutta fresca di stagione°	Crema di zucchine con riso Bio Flan di verdure Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione°	Pasta all'olio 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°
<b>PICCOLI</b>	Crema di verdure* con orzo Bio Ricotta Purea di carote Frullato di frutta°	Crema di verdure* con riso Bio Flan di verdure Purea di cavolfiori Frullato di frutta°	Crema di verdure* con riso Bio 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 broccoli* Frullato di frutta°
<b>Merenda</b>	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	Grandi: Frutta fresca Piccoli: Frullato di frutta fresca	Grandi: Torta Piccoli: Torta



**QUINTA SETTIMANA: 27 – 30 Aprile 2026**

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>GRANDI</b>	Pasta tricolore burro e salvia Merluzzo impanato al forno	Pizza al pomodoro Primo sale	Riso Bio al pomodoro Polpette di verdure* e legumi Bio in umido	Crema di zucchini con orzo Bio Lonza alla pizzaiola	Pasta al pesto Tortino Bio con verdure
	Broccoli* all'olio Frutta fresca di stagione°	Verza stufata Frutta fresca di stagione°	Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione°	Carote Bio tritate in insalata Frutta fresca di stagione°	Piselli* Bio in umido Frutta fresca di stagione°
<b>PICCOLI</b>	Crema di verdure* con pastina Ricotta Purea di broccoli* Frullato di frutta°	Crema di verdure* con riso Bio Pollo Bio frullato Purea di carote Frullato di frutta °	Riso Bio in brodo vegetale Polpette di verdure* e legumi Bio Purea di finocchi Frullato di frutta°	Crema di verdure* con orzo Bio Lonza frullata Purea di carote Frullato di frutta°	Passato di verdure con pastina Tortino Bio con verdure Purea di piselli* Bio Frullato di frutta°
<b>Merenda</b>	Grandi: Pane e olio evo Piccoli: Frullato di frutta fresca	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

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