

**MENU' INVERNALE NIDO INTEGRATO TESSERA (VE)****ANNO SCOLASTICO 2025–2026**

	<b>SETTIMANA A</b>	<b>SETTIMANA B</b>	<b>SETTIMANA C</b>	<b>SETTIMANA D</b>
<b>LUNEDI'</b>	9.00 frutta di stagione 100 gr. Zuppa ai 3 cereali (1/7) 30 gr. (riso, farro, orzo) frittata al forno (3/7) 1 uovo patate bollite 60 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. pastina in brodo vegetale (1/7) 30 gr. frittata al forno (3/7) 1 uovo piselli al tegame 60 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Risotto di zucca (7/9) 30/30 Frittata al forno (3/7) 1 uovo Insalata mista 20 gr	9.00 frutta di stagione 100 gr. Riso e patate (7) 30/20 gr. frittata al forno (3/7) 1 uovo carote all'olio 20 gr.
<b>MARTEDI'</b>	9.00 frutta di stagione 100 gr. Pasta al pomodoro (1/7) 50/30 gr Straccetti di fesa di maiale al forno 40 gr. Insalata verde o radicchio 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. passato di verdura con orzo (1/7) 30/20 gr. caciotta (7) 30 gr. finocchi all'olio 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Passato di verdura con cereali (orzo, farro, riso) (1/7/9) 30/20 gr. caciotta (7) 30/40 gr. patate bollite 60 gr.	9.00 yogurt (7) 125 ml. Pasta al pomodoro (1/7) 50/30 gr Peto di pollo grigliato al rosmarino 40 gr. Polenta 20 gr. (1) Cavolfiore all'olio 60 gr.
<b>MERCOLEDI'</b>	9.00 o yogurt (7) 125 ml. Riso olio e parmigiano (7) 50/2 gr. Filetto di Halibut al forno con aromi (4) 50 gr. Finocchi all'olio 20 gr.	9.00 yogurt (7) 125 ml. pasta al pomodoro (1/7) 50/30 gr. fagioli al tegame 60 gr. (secchi 30 gr.) cappuccio julienne 20 gr.	9.00 yogurt (7) 125 ml. Gnocchi di semolino gratinati al grana (1/7) 30/2 gr. Fesa di tacchino al forno 40 gr. Carote julienne 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Risotto alla parmigiana (7) 30/20 gr. Cuori di nasello all'olio al forno (4) 50 gr. finocchi julienne 20 gr.
<b>GIOVEDI'</b>	9.00 frutta di stagione 100 gr. Passato di verdura con riso (1/7/9) 30/30 gr. Petto di Tacchino al forno 40 gr. Cappuccio in insalata 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. risotto primavera (7/9) 30/30 gr. nasello al forno agli agrumi (4) 50 gr. insalata 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Pasta al pesto ligure (1/7/8) 50/20 gr. Filetto di Halibut al forno con aromi (4) 50 gr. Capuccio 20 gr. o cavolfiore al vapore 60 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. passato di verdura con farro (1/7) 30 /20 gr. caciotta (7) 30/40 gr. capuccio all'olio 20 gr.
<b>VENERDI'</b>	9.00 frutta di stagione 100 gr. Bruschetta pomodoro e origano (1/7) 100 gr. Piselli 60 gr. Carote all'olio 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Pasta al ragù (1/7) 50/20 gr. Bieta/spinaci all'olio 60 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Pasta e fagioli o lenticchie polenta (1/7) 30/40 gr- Finocchi all'olio 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Lasagne al forno (1/7) 50 gr./ ragù, 20 gr./ besciamella 40 gr. Bieta all'olio 60 gr. Crostata fatta in casa con marmellata di albicocche (1/3) 30 gr.

Tutti i giorni il menù prevede: Pane 20/30 gr. - Olio EVO 10/30 gr. a seconda della composizione del menù - formaggio grattugiato 2/5 gr. (parmigiano reggiano)

Le grammature indicate nel menù si riferiscono alla singola porzione - Le pietanze in grassetto possono contenere allergeni. I codici affianco indicano quali sono.

**MENU' ESTIVO NIDO INTEGRATO TESSERA (VE)****ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

	<b>SETTIMANA A</b>	<b>SETTIMANA B</b>	<b>SETTIMANA C</b>	<b>SETTIMANA D</b>
<b>LUNEDI'</b>	9.00 frutta di stagione 100 gr. <b>Pasta alle verdure (1/7) 50/30 gr.</b> <b>Mozzarella (7) 30/40 gr.</b> carote alla julienne 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. <b>Riso e fagioli o lenticchie (7) 40/30 gr.</b> Dadolata di carote e pomodori 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. <b>Pasta al pesto ligure (1/7/8) 50/20 gr.</b> <b>Ricotta (7) 30/40 gr.</b> Pomodori all'olio e origano 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. <b>Riso all'olio e parmigiano (7) 50/2 gr.</b> <b>Mozzarella (7) 30/40 gr.</b> Dadolata di pomodori all'olio 20 gr.
<b>MARTEDI'</b>	9.00 frutta di stagione 100 gr. <b>Passato di verdura con riso (7/9) 30/30 gr.</b> <b>Arrosto di Fesa di Maiale 40 gr.</b> Patate bollite 60 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. <b>Pasta al pomodoro (1/7) 50/30 gr.</b> <b>Caciotta (7) 30/40 gr.</b> <b>Piselli o fagiolini 60 gr.</b>	9.00 frutta di stagione 100 gr. <b>Crema di piselli con orzo (1/7) 30/30 gr.</b> <b>Frittata al forno (3/7) 1 uovo</b> Bieta o spinaci all'olio 60 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. <b>Pasta al pomodoro (1/7) 50/30 gr.</b> <b>Fagioli al tegame al rosmarino 40 gr. (secchi 20 gr.)</b> Insalata verde 20 gr.
<b>MERCOLEDI'</b>	9.00 yogurt (7) 125 ml. <b>Pasta all'olio (1/7) 50/5 gr.</b> Filetto di merluzzo al forno (4) 50 gr. Pomodori all'olio e origano 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr <b>Gnocchi di semolino gratinati al grana (1/7) 30/20 gr.</b> Prosciutto cotto (s.p.a.) 20 gr. Carote al vapore all'olio 60 gr.	9.00 yogurt (7) 125 ml. <b>Passato di verdura con pasta (1/7/9) 30/30 gr.</b> <b>Fesa di tacchino al forno 40 gr.</b> Cappuccio/cetrioli all'olio 20 gr.	9.00 yogurt (7) 125 ml. <b>Passato di verdura con farro (1/7/9) 30/30 gr.</b> <b>Filetto di halibut agli aromi (4) 50 gr.</b> Carote/cetrioli all'olio 20 gr.
<b>GIOVEDI'</b>	9.00 frutta di stagione 100 gr. <b>Crema di piselli con riso (7) 30/30 gr.</b> <b>Petto di pollo grigliato agli aromi 40 gr.</b> Zucchine trifolate 60 gr.	9.00 yogurt (7) 125 ml <b>Passato di verdura con orzo (7/9) 30/30 gr</b> <b>Frittata al forno (3/7) 1 uovo</b> <b>Insalata verde 20 gr</b>	9.00 frutta di stagione 100 gr. <b>Pasta all'olio (1/7) 50 gr.</b> <b>Hamburger alla griglia 40 gr.</b> Insalata mista o fagiolini 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. <b>Pasta aurora (1/7) 50/20 gr.</b> <b>Frittata al forno (3/7) 1 uovo</b> Bieta/spinaci o fagiolini all'olio 60 gr.
<b>VENERDI'</b>	9.00 frutta di stagione 100 gr. <b>Bruschetta pomodoro e origano (1/7) 100 gr.</b> <b>Piselli 60 gr.</b> Carote all'olio 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. <b>Riso all'olio (7) 50 gr.</b> <b>Filetto di halibut agli aromi al forno (4) 50 gr.</b> Zucchine in padella 60 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. <b>Risotto primavera (7/9) 30/30 gr.</b> <b>Merluzzo al pomodoro (4) 50 gr.</b> Carote al vapore 60 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. <b>Pasta al ragù misto (manzo,vitello,suino) (1/7) 50/20 gr.</b> Misticanza di verdure al vapore 60 gr. <b>Crostata fatta in casa con marmellata di albicocche (1/3) 30 gr./gelato gusto frutta (7) 50 gr.</b>

Tutti i giorni il menù prevede: **Pane 20/30 gr. - Olio EVO 10/30 gr. a seconda della composizione del menù - formaggio grattugiato 2/5 gr. (parmigiano reggiano)**  
**Le grammature indicate nel menù si riferiscono alla singola porzione - Le pietanze in grassetto possono contenere allergeni. I codici affianco indicano quali sono.**

## MENU' INVERNALE SCUOLA DELL'INFANZIA TESSERA (VE)

### ANNO SCOLASTICO 2025–2026

	<b>SETTIMANA A</b>	<b>SETTIMANA B</b>	<b>SETTIMANA C</b>	<b>SETTIMANA D</b>
<b>LUNEDI'</b>	9.00 frutta di stagione 150 gr. Zuppa ai 3 cereali (1/7) 30 gr. (riso, farro, orzo) Frittata al forno (3/7) 1 uovo Patate bollite 80 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Pastina in brodo vegetale (1/7) 40 gr. Frittata al forno (3/7) 1 uovo Piselli al tegame 80 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Risotto di zucca (7/9) 30/50 gr Frittata al forno (3/7) 1 uovo Piselli al tegame 80 gr	9.00 frutta di stagione 150 gr. Riso e patate (7) 50/20 gr. Frittata al forno (3/7) 1 uovo Carote all'olio 30 gr.
<b>MARTEDI'</b>	9.00 frutta di stagione 150 gr. Pasta al pomodoro (1/7) 60 gr Straccetti di fesa di maiale al forno 50 gr. Insalata verde o radicchio 30 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Passato di verdura con orzo (1/7) 30/40 gr. Caciotta (7) 40 gr. Finocchi all'olio 30 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Passato di verdura con cereali (orzo, farro, riso) (1/7/9) 30/40 gr. Caciotta (7) 40 gr. Patate bollite 80 gr.	9.00 yogurt (7) 125 ml. Pasta al pomodoro (1/7) 60/40 gr Peto di pollo grigliato al rosmarino 50 gr. Polenta 20 gr. (1) Cavolfiore all'olio 80 gr.
<b>MERCOLEDI'</b>	9.00 yogurt (7) 125 ml. Riso olio e parmigiano (7) 60 gr. Filetto di Halibut al forno con aromi (4) 70 gr. Finocchi all'olio 30 gr.	9.00 yogurt (7) 125 ml. Pasta al pomodoro (1/7) 60/40 gr. Fagioli al tegame 80 gr. (secchi 40 gr.) Cappuccio julienne 30 gr.	9:00 frutta di stagione 150 gr Gnocchi di semolino gratinati al grana (1/7) 40/2 gr. Fesa di tacchino al forno 50 gr. Carote julienne 30 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Risotto alla parmigiana (7) 60/5 gr. Cuori di nasello all'olio al forno (4) 70 gr. Finocchi julienne 30 gr.
<b>GIOVEDI'</b>	9.00 frutta di stagione 150 gr. Passato di verdura con riso (1/7/9) 30/50 gr. Petto di Tacchino al forno 50 gr. Cappuccio in insalata 30 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Risotto primavera (7/9) 50/30 gr. Nasello al forno agli agrumi (4) 70 gr. Insalata mista 30 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Pasta al pesto ligure (1/7/8) 60/20 gr. Filetto di Halibut al forno con aromi (4) 70 gr. Cappuccio 30 gr. o cavolfiore al vapore 80 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Passato di verdura con farro (1/7) 60 /30 gr. Caciotta (7) 40 gr. Cappuccio all'olio 30 gr.
<b>VENERDI'</b>	9.00 frutta di stagione 150 gr. Pizza pomodoro e mozzarella (1/7) 180 gr. Carote fiammifero 100 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Pasta al ragù (1/7) 60/30 gr. Bieta/spinaci all'olio 80 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Pasta e fagioli o lenticchie (1/7) 60/30 gr. Finocchi all'olio 80 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Lasagne al forno (1/7) 50 gr./ragù, 20 gr./ besciamella 40 gr. Bieta all'olio 80 gr. Crostatina fatta in casa con marmellata di albicocche (1/3) 30 gr.

Tutti i giorni il menù prevede: Pane 40/50 gr. - Olio EVO 10/30 gr. a seconda della composizione del menù - formaggio grattugiato 2/5 gr. (grana padano)

Le grammature indicate nel menù si riferiscono alla singola porzione – Le pietanze in grassetto possono contenere allergeni. I codici affianco indicano quali sono.

## MENU' ESTIVO SCUOLA DELL'INFANZIA TESSERA (VE)

### ANNO SCOLASTICO 2025/2026

	SETTIMANA A	SETTIMANA B	SETTIMANA C	SETTIMANA D
<b>LUNEDI'</b>	9.00 frutta di stagione 150 gr. <b>Pasta alle verdure (1/7) 60/40 gr.</b> <b>Mozzarella (7) 50 gr.</b> Carote alla julienne 30 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. <b>Riso e fagioli o lenticchie (7) 60/30 gr.</b> Dadolata di carote e pomodori 80 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. <b>Pasta al pesto ligure (1/7/8) 60/20 gr.</b> <b>Ricotta (7) 50 gr.</b> Pomodori all'olio e origano 30 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. <b>Riso all'olio e parmigiano (7) 60/2 gr.</b> <b>Mozzarella (7) 50 gr.</b> Pomodori all'olio 30 gr.
<b>MARTEDI'</b>	9.00 frutta di stagione 150 gr. <b>Passato di verdura con riso (7/9) 60/30 gr.</b> <b>Arrostato di Fesa di Maiale 50 gr.</b> Patate bollite 80 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. <b>Pasta al pomodoro (1/7) 60/40 gr.</b> <b>Caciotta (7) 40 gr.</b> <b>Piselli o fagiolini 80 gr.</b>	9.00 frutta di stagione 150 gr. <b>Crema di piselli con orzo (1/7) 60/30 gr.</b> <b>Frittata al forno (3/7) 1 uovo</b> Bieta o spinaci all'olio 80 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. <b>Pasta al pomodoro (1/7) 60/40 gr.</b> <b>Fagioli al tegame al rosmarino 80 gr. (secchi 40 gr.)</b> Insalata misticanza 30 gr.
<b>MERCOLEDI'</b>	9.00 yogurt (7) 125 ml. <b>Pasta all'olio (1/7) 60/5 gr. Filetto di merluzzo al forno (4) 70 gr.</b> Pomodori all'olio e origano 30 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr Gnocchi di semolino gratinati al grana (1/7) 40 gr. Prosciutto cotto (s.p.a.) 30 gr. Carote all'olio 80 gr.	9.00 yogurt (7) 125 ml. <b>Passato di verdura con pasta (1/7/9) 60/30 gr.</b> <b>Fesa di tacchino al forno 50 gr.</b> Cappuccio/cetrioli all'olio 30 gr.	9.00 yogurt (7) 125 ml. <b>Passato di verdura con farro (1/7/9) 60/30 gr.</b> <b>Filetto di halibut agli aromi (4) 70 gr.</b> Carote/cetrioli all'olio 30 gr.
<b>GIOVEDI'</b>	9.00 frutta di stagione 150 gr. <b>Crema di piselli con riso (7) 60/30 gr.</b> <b>Petto di pollo grigliato agli aromi 50 gr.</b> Zucchine trifolate 80 gr.	9.00 yogurt (7) 125 ml <b>Passato di verdura con orzo (7/9) 60/30 gr</b> <b>Frittata al forno (3/7) 1 uovo</b> <b>Insalata misticanza 30 gr</b>	9.00 frutta di stagione 150 gr. <b>Pasta all'olio (1/7) 60 gr.</b> <b>Hamburger alla griglia 50 gr.</b> Insalata mista 30gr. o fagiolini 80 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. <b>Pasta aurora (1/7) 60/40 gr.</b> <b>Frittata al forno (3/7) 1 uovo</b> Bieta/spinaci o fagiolini all'olio 80 gr.
<b>VENERDI'</b>	9.00 frutta di stagione 150 gr. <b>Pizza pomodoro e mozzarella (1/7) 180 gr.</b> Carote fiammifero 100 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. <b>Riso all'olio (7) 60 gr.</b> <b>Filetto di halibut agli aromi al forno (4) 70 gr.</b> Zucchine in padella 80 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. <b>Risotto primavera (7/9) 60/30 gr.</b> <b>Merluzzo al pomodoro (4) 70 gr.</b> Carote alla julienne 30 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. <b>Pasta al ragù misto (manzo,vitello,suino) (1/7) 60/20 gr.</b> Misticanza di verdure all'olio 30 gr. <b>Crostata fatta in casa con marmellata di albicocche (1/3) 30 gr./gelato gusto frutta (7) 50 gr.</b>

Tutti i giorni il menù prevede:

**Pane 40/50 gr. - Olio EVO 10/30 gr. a seconda della composizione del menù - formaggio grattugiato 2/5 gr. (grana padano)**

Le grammature indicate nel menù si riferiscono alla singola porzione – Le pietanze in grassetto possono contenere allergeni. I codici affianco indicano quali sono.

**6.4 ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011****Elenco Allergeni****SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

**1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi** prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

**3. Uova e prodotti a base di uova.**

**4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

**5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**

**6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:**

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

**7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticolo.

**8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana* L.), noci di acagiù (*Anacardium occidentale* L.), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Walters) Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa* L.), pistacchi (*Pistacia vera* L.), noci macadamia o Queensland (*Macadamia ternifolia* L.), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**

**9. Sedano e prodotti a base di sedano.**

**10. Senape e prodotti a base di senape.**

**11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**

**12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**

**13. Lupini e prodotti a base di lupini.**

**14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**