

NIDI PRIVATI CP TAVARNELLE
MENU' SETTEMBRE- DICEMBRE A.S. 2026/2027

Settembre 2026

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
14 Pasta al burro Fesa di tacchino al forno Biete al sughetto	15 Pizza al pomodoro Mozzarella Insalata mista Yogurt alla frutta	16 Pasta alla carrettiera Filetto di pesce al forno Carote al limone	17 Risotto in crema di zucchine Omelette al formaggio Tris di verdure al forno	18 Tortelli di patate al burro e salvia Sformatino di ricotta e spinaci Fagiolini al vapore
21 Pasta in salsa rosa (pomodoro e ricotta) Prosciutto cotto Carote al vapore	22 Pasta al pesto di zucchine Bocconcini di pollo agli aromi Insalata verde Yogurt alla frutta	23 Risotto al pomodoro Ricotta Spinaci all'olio	24 Pasta all'olio Arista agli aromi Pisellini saltati	25 Passato di verdure con pastina Filetto di merluzzo al forno Patate arrosto
28 Pasta alle zucchine Mozzarella Dadolata di pomodori	29 Risotto alla zucca Scaloppine di maiale al limone Verdure miste al vapore	30 Pasta al pesto genovese Straccetti di pollo agli agrumi Insalata di stagione Yogurt alla frutta		

TUTTI I GIORNI SARA' PRESENTE FRUTTA DI STAGIONE oppure YOGURT oppure DOLCE e PANE COMUNE

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 - allegato II e s.m.i.9):Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova , Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape , Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti , Lupini, Molluschi E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze.

NIDI PRIVATI CP TAVARNELLE
MENU' SETTEMBRE- DICEMBRE A.S. 2026/2027

Ottobre 2026



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
			01 Minestrina in brodo vegetale Rotolini di prosciutto e formaggio Patate al forno	02 Passato goloso con legumi e orzo Filetto di pesce al limone Finocchi all'olio
05 Pasta al burro Fesa di tacchino al forno Carote all'olio	06 Pasta alla marinara Frittata al parmigiano Zucca al forno	07 Risotto ai porri Filetto di pesce dorato Fagiolini al limone Yogurt alla frutta	08 Pasta in salsa rosa (pomodoro e ricotta) Bocconcini di pollo agli aromi Cavolfiore all'olio	09 Crema di verdure con pastina Sformatino di ricotta e spinaci Patate all'olio
12 Pasta al pomodoro Uovo strapazzato Biete all'olio	13 Risotto alla parmigiana Crocchette di pesce Cavolfiore all'olio	14 Pasta al ragù di carne in bianco Mozzarella Fagiolini al pomodoro Yogurt alla frutta	15 Vellutata di porri e patata con pastina Pizza Margherita	16 Pasta al ragù di verdure Bocconcini di pollo al latte Carote stufate
19 Risotto ai piselli Prosciutto cotto Spinaci saltati	20 Passato goloso di verdure con farro Arista agli aromi Purè di patate	21 Pasta all'ortolana in bianco Filetto di pesce al pomodoro Piselli all'olio	22 Pasta all'olio Polpette di ceci al forno Fagiolini saltati Yogurt alla frutta	23 Pasta al pesto invernale Fesa di tacchino al forno Insalata di stagione
26 Pasta al pomodoro Stracchino Finocchi al vapore	27 Pasta alla parmigiana Omelette Carote all'olio	28 Passato di verdure con orzo Brasato di vitellone agli aromi Patate arrosto	29 Risotto alla zucca gialla Polpettone di carne al forno Piselli agli aromi Yogurt alla frutta	30 Pasta al ragù di carne Fagioli cannellini all'olio (mousse) Verdure miste saltate

TUTTI I GIORNI SARA' PRESENTE FRUTTA DI STAGIONE oppure YOGURT oppure DOLCE e PANE COMUNE.

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 - allegato II e s.m.i.9): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze.

NIDI PRIVATI CP TAVARNELLE
MENU' SETTEMBRE- DICEMBRE A.S. 2026/2027

Novembre 2026

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02 Pasta al pesto invernale Filetto di pesce agli aromi Carote brasate	03 Pasta al ragù Crocchette di legumi al forno Broccoli saltati Yogurt alla frutta	04 Risotto ai porri Stracchino Spinaci all'olio	05 Pasta rosè Prosciutto cotto Insalata verde	06 Vellutata di verdure con orzo/farro Hamburger di vitellone Purè di patate
09 Pasta alla marinara Frittata al parmigiano Fagiolini al vapore	10 Passato di legumi con pastina Bocconcini di pollo dorati Insalata ricca	11 Ravioli al burro e salvia Filetto di pesce al limone Carote al forno Yogurt alla frutta	12 Pasta all'ortolana in bianco Sformatino di ricotta e spinaci Finocchi all'olio	13 Minestrina in brodo vegetale Arista al forno Pisellini saltati
16 Risotto ai piselli Filetto di pesce dorato Biete saltate	17 Vellutata di cannellini con pasta Uovo strapazzato Broccoli all'olio	18 Polenta alla pomarola Tacchino al forno Fagiolini e patate al forno	19 Lasagne al ragù Cavolfiore all'olio	20 Pasta al pomodoro Straccetti di pollo agli agrumi Carote prezzemolate
23 Pasta al pomodoro Frittata di porri Carote all'olio	24 Risotto alla zucca gialla Burger di pesce Finocchi gratinati al forno Yogurt alla frutta	25 Pasta alla parmigiana Brasato di vitellone Pisellini all'olio	26 Pasta alla marinara Mozzarella Fagiolini al vapore	27 Passato di verdure con riso Fesa di tacchino al forno Patate arrosto
30 Risotto ai porri Prosciutto cotto Spinaci al sughetto				

TUTTI I GIORNI SARA' PRESENTE FRUTTA DI STAGIONE oppure YOGURT oppure DOLCE e PANE COMUNE.



SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 - allegato II e s.m.i.9): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze.

NIDI PRIVATI CP TAVARNELLE
MENU' SETTEMBRE- DICEMBRE A.S. 2026/2027

Dicembre 2026

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	01 Tortellini in brodo vegetale Parmigiano Fagiolini all'olio Yogurt alla frutta	02 Pasta al cacio Filetto di pesce dorato Carote al forno	03 Vellutata di cannellini con pasta Tacchino al forno Patate all'olio	04 Pasta al ragù di carne Frittata al forno Biete saltate
07 Pasta al pesto invernale Bocconcini di pollo dorati Fagiolini al pomodoro	08 FESTA DELL'IMMACOLATA CONCEZIONE	09 Pasta al ragù di verdure Arista in forno Insalata Yogurt alla frutta	10 Passato di verdure con pastina Pizza margherita	11 Riso al burro Filetto di pesce al pomodoro Piselli saltati
14 Pasta all'olio Omelette al formaggio Broccoli saltati	15 Polenta alla pomarola Bastoncini di pesce Carote al limone Yogurt alla frutta	16 Risotto alla crema di spinaci Bocconcini di pollo al latte Cavolfiore all'olio	17  MENU' DI NATALE Lasagne al forno Straccetti di suino croccanti Verdure miste arrosto Pandoro	18 Pasta al ragù di lenticchie Mozzarella Carote e finocchi al vapore
21 Risotto alla parmigiana Petto di pollo dorato Cavolfiore all'olio	22 Pasta alla carrettiera Uovo strapazzato Piselli agli aromi	23 Minestrina in brodo vegetale Burger di pesce Patate arrosto Yogurt alla frutta	24	25

TUTTI I GIORNI SARA' PRESENTE FRUTTA DI STAGIONE oppure YOGURT oppure DOLCE e PANE COMUNE.



SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 - allegato II e s.m.i.9): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze.