|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ISTITUTO NOBILE MOROSINI  SCUOLA DELL’INFANZIA  VIA PARIS BORDONE, 5  31056 BIANCADE – (TV)  Tel. 0422849121  C.F. 80009330269 P.I. 00511190266  e- mail: [asilo.morosini@gmail.com](mailto:asilo.morosini@gmail.com)  Sito web: www.asilobiancade.it |  |

**AUTUNNO - INVERNO**

**(mesi: novembre- dicembre-gennaio-febbraio-marzo)**

MENU’ : menu’ **Nido Integrato** Morosini 2025/26 MERENDA mattino

1- 2-3-4-LUNEDI’:

Pane e frutta di stagione (allergene 1)

1- 2-3-4-MARTEDI’:

Yogurt bianco (allergene 7)

1- 2-3-4-MERCOLEDI’:

Frutta fresca

1- 2-3-4-GIOVEDI’:

Yogurt naturale con frutta fresca (allergene 7)

1- 2-3-4-VENERDI’:

Latte e cereali (allergene 1,7,8)

MENU’ : menu’ **Nido Integrato** Morosini 2025/26 SPUNTINO pomeriggio

1- 2-3-4-LUNEDI’:

The e biscotti (allergene 1, 3, 7)

1- 2-3-4-MARTEDI’:

Pane e frutta di stagione (allergene 1)

1- 2-3-4-MERCOLEDI’:

Pane con marmellata (allergene 1)

1- 2-3-4-GIOVEDI’:

Frutta fresca

1- 2-3-4-VENERDI’’:

Pane e frutta (allergene 1)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ISTITUTO NOBILE MOROSINI  SCUOLA DELL’INFANZIA  VIA PARIS BORDONE, 5  31056 BIANCADE – (TV)  Tel. 0422849121  C.F. 80009330269 P.I. 00511190266  e- mail: [asilo.morosini@gmail.com](mailto:asilo.morosini@gmail.com)  Sito web: www.asilobiancade.it |  |

MENU’ : menu’ **Nido Integrato** Morosini 2025/26 PRANZO AUTUNNO/INVERNO

1- LUNEDI’:

Risotto alla zucca (allergene 7, 9 )

Frittata (allergene 3,7)

Verdure invernale cotte

Verdure invernale crude

Pane (allergene 1)

Frutta fresca invernale

2- LUNEDI’:

Passato di verdure invernali con riso (allergene 7, 9)

Petto di pollo al forno alla salvia

Purea di patate (allergene 7)

Pane (allergene 1)

Frutta fresca invernale

3- LUNEDI’:

Pasta all’ortolana (allergene 1,7, 9)

Frittata (allergene 3, 7)

Verdure invernale cotte

Verdure invernale crude

Pane (allergene 1)

Frutta fresca invernale

4- LUNEDI’:

Riso con piselli (allergene 7)

Verdure invernale cotte

Verdure invernale crude

Pane (allergene 1)

Frutta fresca invernale

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ISTITUTO NOBILE MOROSINI  SCUOLA DELL’INFANZIA  VIA PARIS BORDONE, 5  31056 BIANCADE – (TV)  Tel. 0422849121  C.F. 80009330269 P.I. 00511190266  e- mail: [asilo.morosini@gmail.com](mailto:asilo.morosini@gmail.com)  Sito web: www.asilobiancade.it |  |

MENU’ : menu’ **Nido Integrato** Morosini 2025/26 PRANZO AUTUNNO/INVERNO

1- MARTEDI’:

Pasta al pomodoro (allergene 1, 7 )

Petto di pollo alla salvia

Verdure invernale cotte

Verdure invernale crude

Pane (allergene 1)

Frutta fresca invernale

2- MARTEDI’:

Pasta al pomodoro e ricotta (allergene 1,7)

Verdure invernale crude

Verdure invernale cotte

Pane (allergene 1)

Frutta fresca invernale

3- MARTEDI’:

Pasta e fagioli (allergene 1,7)

Verdure invernale cotte

Verdure invernale crude

Pane (allergene 1)

Frutta fresca invernale

4- MARTEDI’’:

Minestra ai cereali e fagioli (allergene 1,7,9)

Petto di pollo alla salvia

Verdure invernale cotte

Verdure invernale crude

Pane (allergene 1)

Frutta fresca invernale

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ISTITUTO NOBILE MOROSINI  SCUOLA DELL’INFANZIA  VIA PARIS BORDONE, 5  31056 BIANCADE – (TV)  Tel. 0422849121  C.F. 80009330269 P.I. 00511190266  e- mail: [asilo.morosini@gmail.com](mailto:asilo.morosini@gmail.com)  Sito web: www.asilobiancade.it |  |

MENU’ : menu’ **Nido Integrato** Morosini 2025/26 PRANZO AUTUNNO/INVERNO

1- MERCOLEDI’:

Spezzatino di manzo con polenta e patate (allergene 9 )

Verdure invernali cotte

Verdure invernali crude

Pane (allergene 1)

Frutta fresca invernale

2- MERCOLEDI’:

Pasta all’ortolana (allergene 1,7)

Bocconcini di manzo agli aromi

Verdure invernali crude

Verdure invernali cotte

Pane (allergene 1)

Frutta fresca invernale

3- MERCOLEDI’:

Pasta al ragù di tacchino (allergene 1,7)

Verdure invernali cotte

Verdure invernali crude

Pane (allergene 1)

Frutta fresca invernale

4- MERCOLEDI’:

Pasta con lenticchie (allergene 1,7,9)

Caciotta stagionata (allergene7)

Verdure invernali cotte

Verdure invernali crude

Pane (allergene 1)

Frutta fresca invernale

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ISTITUTO NOBILE MOROSINI  SCUOLA DELL’INFANZIA  VIA PARIS BORDONE, 5  31056 BIANCADE – (TV)  Tel. 0422849121  C.F. 80009330269 P.I. 00511190266  e- mail: [asilo.morosini@gmail.com](mailto:asilo.morosini@gmail.com)  Sito web: www.asilobiancade.it |  |

MENU’ : menu’ **Nido Integrato** Morosini 2025/26 PRANZO AUTUNNO/INVERNO

1- GIOVEDI’:

Minestrone invernale (allergene 1,7,9 )

Caciottina fresca (allergene 7)

Verdure invernali cotte

Verdure invernali crude

Pane (allergene 1)

Frutta fresca invernale

2- GIOVEDI’:

Risotto alla zucca (allergene 7, 9 )

Frittata (allergene 3, 7)

Verdure invernali crude

Verdure invernali cotte

Pane (allergene 1)

Frutta fresca invernale

3- GIOVEDI’:

Crema do patate e zucca con crostini (allergene 1,7,9)

Filetti di merluzzo al forno (allergene 4)

Verdure invernali cotte

Verdure invernali crude

Pane (allergene 1)

Frutta fresca invernale

4- GIOVEDI’:

Pasta al ragù di manzo (allergene 1,7)

Verdure invernali cotte

Verdure invernali crude

Pane (allergene 1)

Frutta fresca invernale

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ISTITUTO NOBILE MOROSINI  SCUOLA DELL’INFANZIA  VIA PARIS BORDONE, 5  31056 BIANCADE – (TV)  Tel. 0422849121  C.F. 80009330269 P.I. 00511190266  e- mail: [asilo.morosini@gmail.com](mailto:asilo.morosini@gmail.com)  Sito web: www.asilobiancade.it |  |

MENU’ : menu’ **Nido Integrato** Morosini 2025/26 PRANZO AUTUNNO/INVERNO

1- VENERDI’:

Pasta all’olio EVO e grana (allergene 1,7)

Filetti di merluzzo al forno (allergene 4)

Verdure invernali cotte

Verdure invernali crude

Pane (allergene 1)

Frutta fresca invernale

2- VENERDI’:

Pasta al pomodoro (allergene 1,7)

Filetti di merluzzo al forno (allergene 4)

Verdure invernali cotte

Verdure invernali crude

Pane (allergene 1)

Frutta fresca invernale

3- VENERDI’:

Pasta al pomodoro (allergene 1,7)

Mozzarella (allergene 7)

Verdure invernali cotte

Verdure invernali crude

Pane (allergene 1)

Frutta fresca invernale

4- VENERDI’:

Riso all’olio EVO

Filetti di merluzzo al forno (allergene 4)

Verdure invernali cotte

Verdure invernali crude

Pane (allergene 1)

Frutta fresca invernale

**NOTA BENE: IL PESCE POTRA’ VARIARE DA FILETTI E CUORI DI MERLUZZO PLATESSA E SALMONE IN TUTTE LE SETTIMANE.**

**FRUTTA E VERDURA ADEGUATI ALLA PERIODICITA’.**

|  |
| --- |
| **Ecco la tabella dei 14 allergeni alimentari:** |
| | **Allergene** | **Esempi** | | --- | --- | | **1 Glutine** | **cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati** | | **2 Crostacei e derivati** | **sia quelli marini che d’acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili** | | **3 Uova e derivati** | **tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all’uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc** | | **4 Pesce e derivati** | **inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali** | | **5 Arachidi e derivati** | **snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi** | | **6 Soia e derivati** | **latte, tofu, spaghetti, etc.** | | **7 Latte e derivati** | **yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte** | | **8 Frutta a guscio e derivati** | **tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi** | | **9 Sedano e derivati** | **presente in pezzi ma pure all’interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali** | | **10 Senape e derivati** | **si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda** | | **11 Semi di sesamo e derivati** | **oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine** | | **12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2** | **usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott’aceto, sott’olio e in salamoia, nelle marmellate, nell’aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta** | | **13 Lupino e derivati** | **presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine** | |  |  | | **14 Molluschi e derivati** | **canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.** | |