



**NIDO "CIPÍ" CARPI**  
ANNO SCOLASTICO 2025/2026  
**MENÙ AUTUNNO-INVERNO**

In vigore dal 20/10/2025 al 10/04/2026



	<b>1° SETTIMANA</b> <b>20/10-17/11-15/12-12/01-9/02-9/03</b>	<b>2° SETTIMANA</b> <b>27/10-24/11-22/12-19/01-16/02-16/03</b>	<b>3° SETTIMANA</b> <b>3/11-1/12-26/01-23/02-23/03</b>	<b>4° SETTIMANA</b> <b>10/11-8/12-5/01-2/02-2/03-30/03</b>
<b>LUN</b>	pasta pomodoro e basilico prosciutto cotto insalata verde – carote e piselli all’olio pane integrale e frutta fresca di stagione  MERENDA: latte e biscotti	pasta olio e grana tortino con spinaci fagiolini all’olio - insalata verde pane e frutta fresca di stagione  MERENDA: frutta fresca	pasta alla pizzaiola frittata ai broccoli carote prezzemolate - cavolo cappuccio julienne pane e frutta fresca di stagione  MERENDA: ½ yogurt alla frutta + ½ mousse di frutta	pastina in brodo vegetale mozzarella e grana spinaci olio - cavolo cappuccio julienne pane e frutta fresca di stagione  MERENDA: crostata
<b>MAR</b>	pasta olio e grana bocconcini di pollo dorati fagiolini all’olio - carote julienne pane e frutta fresca di stagione  MERENDA: ½ yogurt alla frutta + ½ mousse di frutta	vellutata di ceci carote porri con orzo grana e primo sale zucchine al forno - cavolo cappuccio bicolore julienne pane integrale e frutta fresca di stagione  MERENDA: crackers	pastina in brodo vegetale arrosto di maiale al forno spinaci olio - insalata mista pane integrale e frutta fresca di stagione  MERENDA: pizza rossa	passato di lenticchie con riso polpettone di tacchino al forno purè di patate - insalata verde pane e frutta fresca di stagione  MERENDA: ½ yogurt alla frutta e ½ mousse di frutta
<b>MER</b>	crema di legumi pizza margherita spinaci all’olio - cavolo cappuccio julienne pane e frutta fresca di stagione  MERENDA: frutta fresca di stagione	PIATTO UNICO: lasagne al forno cavolfiore all’olio - carote julienne pane e frutta fresca di stagione  MERENDA: ½ yogurt alla frutta e ½ mousse di frutta	pasta olio e grana spezzatino di tacchino al sugo con piselli finocchio julienne pane e frutta fresca di stagione  MERENDA: frutta fresca di stagione	pasta pomodoro e basilico sformato di ceci e zucca carote all’olio - finocchi julienne pane e frutta fresca di stagione  MERENDA: frutta fresca e grissini
<b>GIO</b>	riso alla zucca tortino di ricotta al forno broccoli all’olio - insalata mista pane e frutta fresca di stagione  MERENDA: gnocco al forno	pasta al sugo di verdure e legumi pollo al forno patate al forno - insalata mista pane e frutta fresca di stagione  MERENDA: frutta fresca di stagione e grissini	crema di fagioli con orzo stracchino e grana patate all’olio - insalata verde pane e frutta fresca di stagione  MERENDA: pane e marmellata	PIATTO UNICO: tortelloni al ragù cavolfiore gratinato - insalata mista pane integrale e frutta fresca di stagione  MERENDA: crackers
<b>VEN</b>	pastina in brodo vegetale filetto di pesce dorato patate all’olio - finocchi julienne pane e frutta fresca di stagione  MERENDA: frutta fresca di stagione e crackers	pastina in brodo vegetale bastoncini di merluzzo al forno spinaci all’olio - finocchi julienne pane e frutta fresca di stagione  MERENDA: torta margherita	riso allo zafferano filetto di pesce gratinato al forno fagiolini olio - carote julienne pane e frutta fresca di stagione  MERENDA: frutta fresca di stagione e crackers	pasta alle zucchine (sugo bianco) filetto di pesce in crosta di mais broccoli all’olio - carote julienne pane e frutta fresca di stagione  MERENDA: frutta fresca

Materie prime biologiche: pasta di semola, orzo, farro, riso, farina ti “0”, farina di mais, carne di vitellone, pomodori pelati, passata di pomodoro, polpa di pomodoro, mozzarella, ricotta, burro, latte, yogurt, olio extravergine d’oliva, verdura fresca, frutta fresca, mousse di frutta, succhi di frutta, marmellata, pane per la merenda

Materie prime equo-solidali: banana e cioccolato fondente

*In riferimento al Reg. UE 1169/2011 si informa che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più degli allergeni citati in elenco come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione nel processo produttivo:*

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti (N.B. non sono compresi i pinoli), sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

*In presenza di allergia è necessario attivare l’iter di richiesta certificata del menù –dieta personalizzato per allergia/intolleranza*