COMUNE DI SAVONA – A.S. 2026-2027
MENU AUTUNNALE ASILO NIDO D'INFANZIA (dal 28.09.26 al 01.11.26)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
28.09.26	Passato di verdura con riso Polpette di manzo con verdure - Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale (con pomodoro) Sformato di legumi con verdure - Frutta fresca	Vellutata di zucca con farro Fusello di pollo Carote al forno **BANANA**	Pasta al pomodoro Mozzarella Pomodori Frutta fresca	Pasta al pesto con basilico Polpette di nasello* con verdure (con uova) - Frutta fresca
05.10.26	Minestra di verdure con pastina Casatella Fagiolini all'olio Frutta fresca	Pasta all'olio Sformato di merluzzo* (MSC) con verdure - **BANANA**	Pasta alla Parodi con basilico Polpette cannellini e melanzane - Frutta fresca	Crema di carote con orzo Frittata di erbette (con uova) - Frutta fresca	Riso alla parmigiana Bocconcini di lonza agli aromi Finocchi gratinati Frutta fresca
12.10.26	Pasta al pomodoro Merluzzo mantecato alla ligure Pomodori **MELA DELLA VAL DI NON**	Vellutata di verdure con farro Burger di ceci e zucca - Frutta fresca	Riso all'olio Primosale Carote al vapore Frutta fresca	Passato di verdure con pastina Scaloppina di pollo al limone Patate al forno BANANA	Pasta al ragù vegetale (con pomodoro) Frittata di zucchine (con uova) Insalata verde con Olio EVO Ligure Frutta fresca
19.10.26	Pasta al ragù (con pomodoro) Omelette con formaggio (con uova) Insalata mista Frutta fresca	Riso alla parmigiana Bocconcini di pollo dorati al forno Carote alla julienne Frutta fresca	Minestra di verdure con pastina Burger di merluzzo* (MSC) con verdure - **BANANA**	Pasta al pesto di zucchine Hamburger di manzo Spinaci olio e limone Frutta fresca	Passato di verdure e legumi con orzo Casatella Purè di patate Frutta fresca
26.10.26	Pasta al pesto con basilico Arrosto di lonza Zucchine all'olio Frutta fresca	Passato di verdure Pizza margherita (con pomodoro e stracchino) - MELA GOLDEN MARLENE	Pasta al pomodoro Polpettone di verdure (con uova) - Frutta fresca	Crema di verdure con riso Platessa alla mugnaia Carote alla julienne Frutta fresca	Pasta all'olio Burger di legumi con verdure - BANANA

LEGENDA:

= PRODOTTO DOP; = PRODOTTO IGP; = PRODOTTO PROVENIENTE DAL MERCATO EQUO E SOLIDALE. I PRODOTTI BIOLOGICI SONO INDICATI IN ROSSO NEL MENU MSC = PRODOTTO DA PESCA SOSTENIBILE * = PRODOTTO SURGELATO SE NON DISPONIBILE FRESCO

NOTE:

Le torte e le crostate sono confezionate presso il centro cottura CAMST di Vado Ligure, utilizzando ingredienti biologici (farina, burro, uova e confettura) e zucchero di canna del commercio equosolidale. Il basilico utilizzato è fresco Genovese DOP secondo stagionalità.
Sui primi piatti di pasta viene servito Parmigiano reggiano DOP. Il venerdì della terza settimana verrà utilizzato olio EVO di provenienza ligure nelle preparazioni a crudo.
Viene servita frutta fresca BIO secondo stagionalità.
Il pesce utilizzato è MSC. Il 50% del peso totale della carne bovina utilizzata viene da produzione biologica. Il 10% del peso totale della carne suina utilizzata viene da produzione biologica.
Il 20% del peso totale della carne avicola utilizzata viene da produzione biologica.

L'aceto balsamico IGP è a disposizione come condimento presso i terminali scolastici. Prodotti a filiera corta: pane (servito ogni giorno – 1 volta alla settimana verrà servito pane integrale - 2 volte al mese prodotto con farina bio) e focaccia (per cestini viaggio).

Il menù potrà subire delle variazioni in caso di scioperi, chiusure per emergenze, indisponibilità dei fornitori e altri eventi imprevisti.