

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta integrale al pomodoro	Pasta all'olio	Minestra di patate con pasta	Passato di verdure con orzo*	Risotto alle verdure*	31/03/25	04/04/25
	Tacchino agli aromi	Lenticchie in umido	Bocconcini di bovino agli aromi	Frittata alla ricotta	Cotoletta di platessa (prod.propria)*	28/04/25	02/05/25
	Insalata verde	Carote crude julienne	Pomodori	Zucchine all'olio	Fagiolini all'olio*	26/05/25	30/05/25
	Pane	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	23/06/25	27/06/25
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
	Frutta fresca di stagione o banana	Yogurt alla frutta	Focaccia all'olio	Latte e biscotti	Frutta fresca di stagione o banana		
2° SETT.	Pasta al pomodoro	Riso all'olio	Pasta alla crema di piselli*	Passato di fagioli con pasta	Pasta integrale ricotta e basilico	07/04/25	11/04/25
	Prosciutto cotto	Frittata al forno	Cotoletta di pollo al forno (produzione propria)	Pizza al pomodoro	Fil. di merluzzo in crosta*	05/05/25	09/05/25
	Zucchine gratinate al forno	Carote crude julienne	Pomodori	Insalata verde	Bieta all'olio*	02/06/25	06/06/25
	Pane	Pane	Pane integrale		Pane		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
	Torta da forno (prod.propria)	Frutta fresca di stagione o banana	Pane e marmellata	Succo di frutta s/zuccheri e crackers	Frutta fresca di stagione o banana		
3° SETT.	Pasta al ragù di verdure*	Riso alla crema di zucchine	Passato di verdure con pasta*	Pasta integrale al pomodoro	Passato di ceci con pasta	14/04/25	18/04/25
	Stracchino	Uova strapazzate	Bocconcini di bovino alla pizzaiola	Scaloppina di pollo al limone	Filetto di platessa gratinata al forno*	12/05/25	16/05/25
	Carote crude julienne	Bieta all'olio*	Patate al forno	Zucchine all'olio	Insalata verde	09/06/25	13/06/25
	Pane integrale	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
	Focaccia all'olio	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione o banana	Latte e cereali	Frutta fresca di stagione o banana		
4° SETT.	Riso all'olio	Pasta agli asparagi/zucchine	Pasta integrale al pomodoro	Passato di legumi con pasta	Minestra in brodo vegetale	21/04/25	25/04/25
	Caprese di mozzarella e pomodori	Fil. di merluzzo gratinato con aromi*	Arrosto di suino al rosmarino	Pizza al pomodoro	Bocconcini di tacchino agli aromi	19/05/25	23/05/25
	Pane	Patate al prezzemolo	Insalata e pomodori	Carote crude julienne	Zucchine all'olio	16/06/25	20/06/25
	Pane	Pane integrale	Pane		Pane		
	Torta da forno (prod.propria)**	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Succo di frutta s/zuccheri e grissini all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	Frutta fresca di stagione o banana		

Colazione: latte parz.scremato/caffè d'orzo e fette biscottate o biscotti o cornflakes

**torta del mese per festeggiare i compleanni

Note: la banana a merenda prevista una volta a settimana; nell'arco della settimana viene assicurata varietà della frutta fresca

Materie prime utilizzate per la produzione del seguente menù: Certificate da agricoltura biologica: pasta di semola, riso, orzo, farro, pane, pane grat., farine, grissini, crackers, carne bovina, carne suina, carne avicola, prosciutto cotto, latte, ricotta, casatella, parmigiano reggiano DOP, yogurt, uova in guscio, uova pastorizzate, frutta, verdure e ortaggi freschi, verdure surgelate, legumi secchi, polpa e passata di pomodoro, olio extravergine d'oliva, confetture, cornflakes, fette biscottate, biscotti, taralli, purea di frutta, nettari/succhi, prodotti per la prima infanzia (biscotti, semolino, omogeneizzati, creme di latte in polvere). Certificate DOP: parmigiano reggiano, asiago, prosciutto crudo.

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo CERFALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACCI, UOVA, PESCE, ARACCHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ 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 (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

