

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta integrale al pomodoro	Passato di ceci con pasta	Riso all'olio	Minestra in brodo vegetale	Passato di verdure con pastina*	30/09/24	04/10/24
	Scaloppina di suino al limone	Stracchino e asiago	Lenticchie in umido	Petto di pollo agli aromi	Filetto di limanda gratinato*	28/10/24	01/11/24
	Carote crude julienne	Insalata verde	Patate agli aromi	Broccoli all'olio	Piselli e carote all'olio*	25/11/24	29/11/24
	Pane integrale	Pane	Pane	Pane integrale	Pane	06/01/25	10/01/25
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	03/02/25	07/02/25
	Yogurt alla frutta	Focaccia all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	Latte e cereali	Frutta fresca di stagione o banana	03/03/25	07/03/25
2° SETT.	Pasta integrale al pomodoro e origano	Crema di verdure e patate con orzo*	Risotto al radicchio rosso	Passato di fagioli con pasta	Fusilli alla crema di zucca	07/10/24	11/10/24
	Prosciutto cotto/crudo	Uova strapazzate	Cotoletta di pollo al forno (prod.propria)	Pizza al pomodoro	Fil. di merluzzo in crosta di mais*	04/11/24	08/11/24
	Cappuccio julienne	Bieta all'olio*	Finocchi all'olio	Carote julienne	Cavolfiore all'olio	02/12/24	06/12/24
	Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane integrale	13/01/25	17/01/25
	Torta da forno (prod.propria)**	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	10/02/25	14/02/25
	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione o banana	Succo di frutta s/zuccheri e grissini all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	10/03/25	14/03/25
3° SETT.	Crema di verdure e legumi con orzo*	Pasta integrale al sugo di pesce*	Minestra in brodo vegetale	Riso all'olio	Pasta al ragù di verdure e legumi*	14/10/24	18/10/24
	Tacchino agli aromi	Mozzarella	Bocconcini di bovino alla pizzaiola	Frittata al forno	Cotoletta di platessa al forno (prod. propria)*	11/11/24	15/11/24
	Broccoli all'olio	Carote crude julienne	Purè di patate	Insalata verde	Finocchi cotti	09/12/24	13/12/24
	Pane integrale	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	20/01/25	24/01/25
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	17/02/25	21/02/25
	Latte e biscotti secchi	Focaccia all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione o banana	17/03/25	21/03/25
4° SETT.	Pasta integrale al pomodoro	Crema di verdure e patate con orzo*	Risotto alla zucca	Passato di fagioli con pasta	Pasta all'olio	21/10/24	25/10/24
	Bocconcini di tacchino agli aromi	Ricotta e Parmigiano	Pollo al forno	Pizza al pomodoro	Fil. di merluzzo gratinato*	18/11/24	22/11/24
	Cavolfiore all'olio	Fagiolini all'olio*	Insalata verde	Carote julienne	Spinaci all'olio*	16/12/24	20/12/24
	Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane integrale	27/01/25	31/01/25
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	24/02/25	28/02/25
	Frutta fresca di stagione o banana	Torta da forno (prod.propria)	Pane e marmellata	Succo di frutta s/zuccheri e cracker	Frutta fresca di stagione o banana	24/03/25	28/03/25

Colazione: latte parz.scremato con 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 cereali, 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 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 (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.l.). 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.

