

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
	Latte materno o in polvere (latte numero 2)					DAL	AL
	Frutta frullata, schiacciata o grattugiata (mela, pera, banana)					DAL	AL
1° SETT.	Pastina al pomodoro* con olio EVO e parmigiano 4 gr  Bovino e carote al vapore	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr  Stracchino e biette al vapore	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr  Tacchino e patate al vapore	Brodo vegetale (senza cipolla) e semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4 gr  Petto di pollo e finocchi al vapore	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr  Limanda e carote al vapore		COLAZIONE  MERENDA MATTINO
2° SETT.	Pastina al pomodoro* con olio EVO e parmigiano 4 gr  Tacchino e zucchine al vapore	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr  Bovino e biette al vapore	Brodo vegetale (senza cipolla) e semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4 gr  Pollo e Finocchi al vapore	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr  Coniglio e carote al vapore	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr  Merluzzo e patate al vapore		
3° SETT.	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr  Tacchino agli aromi e finocchi al vapore	Pastina al pomodoro* con olio EVO e parmigiano 4 gr  Ricotta e Carote al vapore	Brodo vegetale (senza cipolla) e semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4 gr  Bocconcini di bovino e zucchine al vapore	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr  Pollo e patate al vapore	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr  Platessa e finocchi al vapore		
4° SETT.	Pastina al pomodoro* con olio EVO e parmigiano 4 gr  Tacchino e spinaci al vapore	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr  Ricotta e Carote al vapore	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr  Pollo al forno e patate al vapore	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr  Coniglio e carote al vapore	Brodo vegetale (senza cipolla) e semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4 gr  Merluzzo e spinaci al vapore		
	6-9 MESI Latte in polvere (latte numero 2)					DAL	AL
	9-12 MESI Omogeneizzato di frutta (mela, pera, banana)/Yogurt alla frutta (a giorni alterni)					DAL	AL

\*pastina all'olio se non è ancora stato introdotto il pomodoro

Consistenze dei secondi di carne e pesce: Omogeneizzati 6-9 mesi - Frullati 9-12 mesi

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, 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.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.

