

| | 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.

