

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

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.

