

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	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	Lenticchie in umido	Stracchino e asiago	Petto di pollo agli aromi	Filetto di limanda gratinato*	03/03/25	07/03/25
	Carote crude julienne	Patate agli aromi	Insalata verde	Broccoli all'olio	Piselli e carote all'olio*		
	Pane integrale	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		
	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	Ricotta e Parmigiano	Pollo al forno	Pizza al pomodoro	Fil. di merluzzo gratinato*	10/03/25	14/03/25
	Cavolfiore all'olio	Fagiolini all'olio*	Insalata verde	Carote julienne	Spinaci all'olio*		
	Pane	Pane	Pane		Pane integrale		
	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	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	Frittata al forno	Bocconcini di bovino alla pizzaiola	Mozzarella	Cotoletta di platessa al forno (prod. propria)*	17/03/25	21/03/25
	Broccoli all'olio	Insalata verde	Purè di patate	Carote crude julienne	Finocchi cotti		
	Pane integrale	Pane	Pane integrale	Pane	Pane		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
	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	Uova strapazzate	Cotoletta di pollo al forno (prod.propria)	Pizza al pomodoro	Fil. di merluzzo in crosta di mais*	24/03/25	28/03/25
	Cappuccio julienne	Bieta all'olio*	Finocchi all'olio	Carote julienne	Cavolfiore all'olio		
	Pane	Pane	Pane		Pane integrale		
	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	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, 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.