

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL			
1° SETT.				Riso all'olio Asiago e stracchino Carote crude julienne Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con orzo* Fil. limanda gratinata* Bieta all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	02/09/24	06/09/24			
				Latte e biscotti	Frutta fresca di stagione o banana					
2° SETT.	Pasta integrale al pomodoro Prosciutto cotto Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'olio Frittata al forno Carote crude julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alla crema di piselli* Cotoletta di pollo al forno (produzione propria) Pomodori Pane integrale Frutta fresca di stagione	Passato di fagioli con pasta Pizza al pomodoro Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pasta ricotta e basilico Fil. di merluzzo in crosta* Bieta all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	09/09/24	13/09/24			
	Torta da forno (prod. propria)	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione o banana	Succo di frutta s/zuccheri e crackers	Frutta fresca di stagione o banana					
	3° SETT.	Pasta al ragù di verdure* Stracchino e asiago Carote crude julienne Pane integrale Frutta fresca di stagione	Riso alla crema di zucchine Uova strapazzate Bieta all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con pasta* Bocconcini di bovino alla pizzaiola Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro Scaloppina di pollo al limone Zucchine gratinate al forno Pane Frutta fresca di stagione			Passato di ceci con pasta Filetto di limanda gratinata al forno* Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	16/09/24	20/09/24
		Focaccia all'olio	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione o banana	Latte e cereali			Frutta fresca di stagione o banana		
4° SETT.	Riso all'olio Caprese di mozzarella e pomodori Pane Torta da forno (prod. propria)** Frutta fresca di stagione	Pasta agli asparagi/zucchine Bocconcini di tacchino agli aromi Patate agli aromi Pane integrale Frutta fresca di stagione Succo di frutta s/zuccheri e grissini all'olio	Passato di legumi con pasta Pizza al pomodoro Carote crude julienne Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro Arrosto di suino al rosmarino Insalata e pomodori Pane Frutta fresca di stagione Pane e marmellata	Minestra in brodo vegetale Fil. di merluzzo gratinato con aromi* Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione o banana	23/09/24	27/09/24			

Colazione: latte parz.scremato e 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 CERFAL: CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPI IBRIDATI), CROSTACCI, 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.

