

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

Colazione: latte parz.scremato/caffè d'orzo 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, 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, SEGAL, 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.

