

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta integrale al pomodoro	Pasta all'olio e parmigiano	Minestra di patate con pasta	Passato di verdure con orzo*	Risotto alle verdure*	01/04/24	05/04/24
	Tacchino agli aromi	Lenticchie in umido	Bocconcini di bovino agli aromi	Frittata alla ricotta	Cotoletta di platessa* (produzione nostra)	29/04/24	03/05/24
	Insalata verde	Zucchine all'olio	Pomodori	Carote crude julienne	Fagiolini all'olio*	27/05/24	31/05/24
	Pane	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		
	Frutta fresca di stagione o banana	Focaccia all'olio	Yogurt alla frutta	Latte e biscotti	Frutta fresca di stagione o banana		
2° SETT.	Pasta integrale al pomodoro	Riso all'olio e parmigiano	Pasta alla crema di piselli*	Passato di fagioli con pasta	Pasta ricotta e basilico	08/04/24	12/04/24
	Prosciutto cotto	Frittata con verdure al forno*	Cotoletta di pollo al forno (produzione propria)	Pizza al pomodoro	Filetto di merluzzo in crosta*	06/05/24	10/05/24
	Zucchine all'olio	Bieta all'olio*	Pomodori	Carote crude julienne	Insalata verde	03/06/24	07/06/24
	Pane	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		
	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 all'olio e parmigiano	Passato di ceci con pasta	Passato di verdure con pasta*	Pasta integrale al pomodoro	15/04/24	19/04/24
	Stracchino e asiago	Frittata al forno	Scaloppina di pollo al limone	Bocconcini di bovino alla pizzaiola	Limanda gratinata al forno*	13/05/24	17/05/24
	Zucchine gratinate al forno	Carote crude julienne	Bieta all'olio*	Patate al forno	Insalata mista	10/06/24	14/06/24
	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		
	Torta da forno (prod.propria)	Latte e cereali	Frutta fresca di stagione o banana	Succo di frutta s/zuccheri e grissini all'olio	Frutta fresca di stagione o banana		
4° SETT.	Risotto al ragù di verdure*	Pasta agli asparagi/zucchine	Passato di legumi con pasta	Minestra in brodo vegetale	Pasta integrale al pomodoro	22/04/24	26/04/24
	Caprese di mozzarella e pomodori	Bocconcini di tacchino agli aromi	Pizza al pomodoro	Arrosto di suino al rosmarino	Filetto di merluzzo gratinato con aromi*	20/05/24	24/05/24
	Pane	Patate agli aromi	Carote crude julienne	Insalata e pomodori	Zucchine all'olio	17/06/24	21/06/24
	Frutta fresca di stagione	Pane integrale	Pane	Pane	Pane		
		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	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione o banana		

Colazione: latte parz.scremato/caffè d'orzo e fette biscottate o biscotti o cornflakes

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,

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.

