

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Riso all'olio e parmigiano	Passato di ceci con pasta	Pasta integrale al pomodoro	Minestra in brodo vegetale	Passato di verdure con pastina*	08/01/24	12/01/24
	Scaloppina di suino al limone	Stracchino e asiago	Lenticchie in umido	Petto di pollo agli aromi	Filetto di limanda gratinato*	05/02/24	09/02/24
	Carote crude julienne	Insalata verde	Patate agli aromi	Piselli e carote all'olio*	Broccoli all'olio	04/03/24	08/03/24
	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		
	Latte e cereali	Focaccia all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione o banana		
2° SETT.	Pasta pomodoro e origano	Fusilli integrali alla crema di zucca	Risotto al radicchio rosso	Passato di fagioli con pasta	Crema di verdure e patate con orzo*	15/01/24	19/01/24
	Prosciutto crudo/cotto (a rotazione)	Uova strapazzate	Cotoletta di pollo (prod.propria)	Pizza al pomodoro	Filetto di merluzzo in crosta di mais*	12/02/24	16/02/24
	Cappuccio julienne	Fagiolini all'olio*	Finocchi all'olio	Insalata verde	Broccoli all'olio	11/03/24	15/03/24
	Pane integrale	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)	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione o banana	Succo di frutta s/zuccheri e grissini all'olio	Frutta fresca di stagione o banana		
3° SETT.	Crema di verdure e legumi con farro*	Pasta integrale al sugo di pesce*	Minestra in brodo vegetale	Riso all'olio e parmigiano	Pasta al ragù di verdure e legumi*	22/01/24	26/01/24
	Tacchino agli aromi	Mozzarella	Bocconcini di bovino alla pizzaiola	Frittata al forno	Cotoletta di platessa (prod. propria)*	19/02/24	23/02/24
	Cavolfiore all'olio	Carote crude julienne	Purè di patate	Insalata mista	Finocchi cotti	18/03/24	22/03/24
	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		
	Yogurt alla frutta	Torta da forno (prod.propria)	Frutta fresca di stagione o banana	Succo di frutta s/zuccheri e cracker	Frutta fresca di stagione o banana		
4° SETT.	Pasta al pomodoro	Risotto alla zucca	Crema di verdure e patate con orzo*	Passato di fagioli con pasta	Pasta integrale all'olio e parmigiano	29/01/24	02/02/24
	Bocconcini di tacchino agli aromi	Ricotta e Parmigiano	Pollo al forno	Pizza al pomodoro	Filetto di merluzzo gratinato*	26/02/24	01/03/24
	Cavolfiore all'olio	Fagiolini all'olio*	Insalata verde	Carote julienne	Spinaci all'olio*	25/03/24	29/03/24
	Pane integrale	Pane	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	Pane e marmellata	Latte e biscotti secchi	Frutta fresca di stagione o banana		

Colazione: latte parz.scremato con 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, 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 (CIOE' GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOE' 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.

