

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL		
1° SETT.	Pasta integrale al pomodoro Fil. di platessa gratinato* Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'olio Lenticchie in umido Carote crude julienne Pane Frutta fresca di stagione	Minestra di patate con pasta Bocconcini di bovino agli aromi Pomodori Pane integrale Frutta fresca di stagione	Orzo alle verdure* Frittata alla ricotta Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure Tacchino agli aromi Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	30/06/25	04/07/25		
	Frutta fresca di stagione o banana	Yogurt alla frutta	Focaccia all'olio	Latte e biscotti	Frutta fresca di stagione o banana				
2° SETT.	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Zucchine gratinate al forno 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 integrale ricotta e basilico Fil. di merluzzo in crosta* Bieta all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	07/07/25	11/07/25		
	Torta da forno (prod.propria)	Frutta fresca di stagione o banana	Pane e marmellata	Succo di frutta s/zuccheri e crackers	Frutta fresca di stagione o banana				
	Pasta al ragù di verdure* Stracchino 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 all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Filetto di platessa gratinata al forno* Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione			14/07/25	18/07/25
	Focaccia all'olio	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione o banana	Latte e cereali	Frutta fresca di stagione o banana				
4° SETT.	Riso al ragù di verdure* Caprese di mozzarella e pomodori Pane Torta da forno (prod.propria)** Frutta fresca di stagione	Pasta alle zucchine Fil. di merluzzo gratinato con aromi* Patate al prezzemolo Pane integrale Frutta fresca di stagione Pane e marmellata	Pasta integrale al pomodoro Arrosti di suino al rosmarino Insalata e pomodori Pane 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 Frutta fresca di stagione o banana	Pasta all'olio Bocconcini di tacchino agli aromi Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione o banana	21/07/25	25/07/25		

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, 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.

