

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° SETT. 12/10/26- 16/10/26	Pasta al pomodoro	Passato di legumi con orzo*	Risotto alla zucca*	Pasta all'olio	Pasta integrale al sugo di verdure*	Materie prime utilizzate per la produzione del seguente menù: Certificate da agricoltura biologica: pane, pane grattugiato, crackers, biscotti secchi, fette biscottate, grissini, dessert, pasta di semola, paste secche all'uovo, riso, orzo perlato, farro, farina di grano tenero, farina di mais, semolino, legumi secchi, olio extravergine d'oliva, burro, succhi di frutta, camomilla, orzo solubile, composta di frutta, miele, corn flakes, polpa e passata di pomodoro, pelati, verdure surgelate, prodotti ortofrutticoli freschi, carne fresca di bovino, carne fresca di suino, prosciutto cotto, uova pastorizzare, uova fresche, latte, yogurt, mozzarella, stracchino, crescenza, ricotta, asiago DOP, emmenthal DOP, caciotta, casatella, robiola, prodotti della pesca (salmone, trota, orata e branzino), prodotti per la prima infanzia (biscotti, omogenizzati, creme di cereali, latte in polvere). Certificato CIRFOOD: tortelloni ricotta e spinaci, tortelloni di ricotta, gnocchi di patate, olio di girasole, aceto di vino, zucchero di canna, merendine monoporzione (crostata all'albicocca, plumcake allo yogurt), prodotti ortofrutticoli freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.
	Asiago	Piatto di legumi	Hummus di ceci	Tortino di sole verdure*	Polpette di legumi	
	Carote julienne	Patate agli aromi	Insalata e cappuccio julienne	Piselli al tegame*	Spinaci all'olio*	
	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
2° SETT. 19/10/26-23/10/26	Risotto allo zafferano (brodo vegetale)	Pasta integrale al ragù di soia	Gobetti con legumi e verdure*	Spaghetti al pomodoro	Crema di verdure e legumi con farro*	
	Piatto di legumi	Bocconcini di mozzarella	Tortino vegano di spinaci*	Sformato di patate*	Burger vegetariano	
	Broccoli all'olio*	Carote julienne	Fagiolini all'olio*	Insalatona mista	Patate prezzemolate*	
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
3° SETT. 26/10/26-30/10/26	Pasta integrale alla parmigiana	Pasta all'olio	Menù speciale di Halloween Garganelli al pomodoro	Passato di fagioli con pastina*	Crema di zucca con riso*	
	Spezzatino di soia alla pizzaiola*	Burger vegetariano	Tortino di sole verdure*	Parmigiano Reggiano e Stracchino	Uova strapazzate	
	Fagiolini all'olio*	Insalata e carote julienne	Zucca al rosmarino*	Cavolfiore e carote all'olio*	Finocchi julienne	
	Pane e Frutta	Pane e frutta	Pane integrale e Torta	Pane e frutta	Pane e frutta	
4° SETT. 02/11/26-06/11/26	Zuppa di ceci con pastina*	Pizza Margherita	Passato di verdura con pasta*	Risotto alla parmigiana	Pasta integrale al pomodoro	
	Sformato di patate*	Formaggio (1/2 porzione)	Tortino di verdure e legumi*	Lenticchie in umido	Burger vegetariano	
	Bieta all'olio*	Carote julienne	Patate al rosmarino*	Insalatona mista	Carote all'olio*	
	Pane e frutta	Frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e yogurt alla frutta	

Frutta: viene garantita la rotazione di frutta fresca di stagione

Pasto in bianco per indisposizione su richiesta scritta del genitore: pasta/riso all'olio, a rotazione fettina di pollo, fettina di pollo/tacchino, parmigiano, prosciutto cotto/crudo, patate/carote lesse, frutta mela/banana. N.B. Nel caso in cui la dieta in bianco fosse reiterata per un numero di giorni superiore a 5 o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica.

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materia prime congelate/surgelate.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso 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.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. 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.