

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al ragù di verdure*	Riso all'olio	Pasta integrale al pomodoro	Passato di ceci con pasta	Minestra in brodo vegetale	05/10/26	09/10/26
	Petto di pollo agli aromi	Lenticchie in umido	Scaloppina di suino al limone	Stracchino e asiago	Filetto di platessa gratinato*	02/11/26	06/11/26
	Piselli e carote all'olio*	Carote crude julienne	Broccoli all'olio	Insalata verde	Patate agli aromi	30/11/26	04/12/26
	Pane integrale	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	04/01/27	08/01/27
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	01/02/27	05/02/27
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione o banana	Latte e cereali	Focaccia all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	01/03/27	05/03/27
2° SETT.	Pasta integrale al pomodoro	Crema di verdure e patate con orzo*	Risotto alla zucca	Passato di fagioli con pasta	Pasta all'olio	12/10/26	16/10/26
	Pollo al forno	Ricotta e Parmigiano	Frittata al forno	Pizza al pomodoro	Fil. di merluzzo gratinato*	09/11/26	13/11/26
	Cavolfiore all'olio	Fagiolini all'olio*	Insalata verde	Carote julienne	Spinaci all'olio*	07/12/26	11/12/26
	Pane	Pane	Pane	Frutta fresca di stagione	Pane integrale	11/01/27	15/01/27
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	08/02/27	12/02/27
	Frutta fresca di stagione o banana	Torta da forno (prod.propria)	Pane e marmellata	Succo di frutta s/zuccheri e cracker	Frutta fresca di stagione o banana	08/03/27	12/03/27
3° SETT.	Pasta al ragù di verdure e legumi*	Riso all'olio	Minestra in brodo vegetale	Pasta integrale al sugo di pesce*	Passato di verdure con orzo*	19/10/26	23/10/26
	Bocconcini di tacchino agli aromi	Cannellini al pomodoro	Bocconcini di bovino alla pizzaiola	Mozzarella	Cotoletta di platessa al forno (prod. propria)*	16/11/26	20/11/26
	Broccoli all'olio	Carote crude julienne	Purè di patate	Insalata verde	Finocchi cotti	14/12/26	18/12/26
	Pane integrale	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	18/01/27	22/01/27
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	15/02/27	19/02/27
	Latte e biscotti secchi	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione o banana	Focaccia all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	15/03/27	19/03/27
4° SETT.	Risotto al radicchio rosso	Crema di verdure e patate con orzo*	Pasta al pomodoro e origano	Passato di fagioli con pasta	Fusilli integrali alla crema di zucca	26/10/26	30/10/26
	Cotoletta di pollo al forno (prod.propria)	Uova strapazzate	Prosciutto crudo	Pizza al pomodoro	Fil. di merluzzo in crosta di mais*	23/11/26	27/11/26
	Finocchi all'olio	Bieta all'olio*	Cappuccio julienne	Carote julienne	Cavolfiore all'olio	21/12/26	25/12/26
	Pane	Pane	Pane	Frutta fresca di stagione	Pane integrale	25/01/27	29/01/27
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Torta da forno (prod.propria)**	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	22/02/27	26/02/27
	Frutta fresca di stagione o banana	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione	Succo di frutta s/zuccheri e grissini all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	22/03/27	26/03/27

Colazione: latte parz.scremato con 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, 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, 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 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 CEPPI 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.

