

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta integrale al pomodoro	Riso all'olio	Pasta al ragù di verdure*	Passato di verdure con orzo*	Pasta alla crema di piselli*	07/09/26	11/09/26
	Tacchino agli aromi	Lenticchie in umido	Bocconcini di bovino agli aromi	Frittata alla ricotta	Cotoletta di platessa* (produzione nostra)		
	Fagiolini all'olio*	Carote crude julienne	Pomodori	Insalata verde	Patate all'olio		
	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		
2° SETT.	Frutta fresca di stagione o banana	Yogurt alla frutta	Focaccia all'olio	Latte e biscotti	Frutta fresca di stagione o banana		
	Pasta al pomodoro	Riso all'olio	Pasta al ragù di verdure*	Passato di fagioli con pasta	Pasta integrale ricotta e basilico	14/09/26	18/09/26
	Prosciutto cotto	Frittata al forno	Cotoletta di pollo al forno (produzione propria)	Pizza al pomodoro	Fil. di merluzzo in crosta*		
	Zucchine all'olio	Insalata verde	Pomodori	Carote crude julienne	Bieta all'olio*		
	Pane	Pane	Pane integrale	Frutta fresca di stagione	Pane		
3° SETT.	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		
	Pasta al ragù di verdure*	Riso al pomodoro	Passato di verdure con pasta*	Pasta integrale alla crema di zucchine	Passato di ceci con pasta	21/09/26	25/09/26
	Stracchino	Uova strapazzate	Scaloppina di pollo al limone	Fagioli cannellini al pomodoro	Filetto di platessa gratinata al forno*		
	Carote crude julienne	Bieta all'olio*	Patate agli aromi	Insalata verde	Pomodori		
4° SETT.	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		
	Focaccia all'olio	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione o banana	Latte e cereali	Frutta fresca di stagione o banana		
	Riso all'olio	Pasta agli asparagi/zucchine	Passato di legumi con pasta	Pasta integrale al pomodoro	Minestra in brodo vegetale	28/09/26	02/10/26
	Caprese di mozzarella e pomodori	Bocconcini di tacchino agli aromi	Pizza al pomodoro	Scaloppina di suino al limone	Fil. di merluzzo gratinato con aromi*		
	Pane	Patate agli aromi	Carote crude julienne	Insalata	Zucchine all'olio		
	Torta da forno (prod.propria)**	Pane integrale	Frutta fresca di stagione	Pane	Pane		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
	Succo di frutta s/zuccheri e grissini all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	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

**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 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), CRUSTACEI, 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.