

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta integrale al pomodoro Fil. di platessa gratinata* Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'olio Lenticchie in umido Carote crude julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure* Bocconcini di bovino agli aromi Pomodori Pane integrale Frutta fresca di stagione	Orzo alle verdure* Frittata alla ricotta Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alla crema di piselli* Tacchino agli aromi Patate all'olio Pane Frutta fresca di stagione	06/07/26	10/07/26
	Latte e biscotti	Frutta fresca di stagione o banana	Focaccia all'olio	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione o banana		
2° SETT.	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'olio Frittata al forno Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure* Cotoletta di pollo al forno (produzione propria) Pomodori Pane integrale Frutta fresca di stagione	Passato di fagioli con pasta Pizza al pomodoro Carote crude julienne Frutta fresca di stagione	Pasta integrale ricotta e basilico Fil. di merluzzo in crosta* Bieta all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	13/07/26	17/07/26
	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		
3° SETT.	Pasta al ragù di verdure* Stracchino Carote crude julienne Pane integrale Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Uova strapazzate Bieta all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con pasta* Scaloppina di pollo al limone Patate agli aromi Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale alla crema di zucchine Fagioli cannellini al pomodoro Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Cotoletta di platessa* (produzione nostra) Pomodori Pane Frutta fresca di stagione	20/07/26	24/07/26
	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 Bocconcini di tacchino agli aromi Patate agli aromi Pane integrale 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	Pasta integrale al pomodoro Scaloppina di suino al limone Insalata Pane Frutta fresca di stagione Pane e marmellata	Pasta all'olio Fil. di merluzzo gratinato con aromi* Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione o banana	27/07/26	31/07/26
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione o banana	Frutta fresca di stagione o banana	Frutta fresca di stagione o banana			

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

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



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), CRÓSTACEI, 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.