

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Minestra in brodo vegetale	Riso all'olio	Pasta integrale al pomodoro	Passato di ceci con pasta	Passato di verdure con pastina*	06/10/25	10/10/25
	Scaloppina di pollo/tacchino al limone	Lenticchie in umido	Petto di pollo agli aromi	Stracchino e asiago	Filetto di platessa gratinato*	03/11/25	07/11/25
	Carote crude julienne	Patate agli aromi	Broccoli all'olio	Insalata verde	Piselli e carote all'olio*	01/12/25	05/12/25
	Pane integrale	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	05/01/26	09/01/26
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	02/02/26	06/02/26
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione o banana	Latte e cereali	Focaccia all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	02/03/26	06/03/26
2° SETT.	Pasta integrale al pomodoro	Crema di verdure e patate con orzo*	Risotto alla zucca	Passato di fagioli con pasta	Pasta all'olio	13/10/25	17/10/25
	Bocconcini di tacchino agli aromi	Ricotta e Parmigiano	Pollo al forno	Pizza al pomodoro	Fil. di merluzzo gratinato*	10/11/25	14/11/25
	Cavolfiore all'olio	Fagiolini all'olio*	Insalata verde	Carote julienne	Spinaci all'olio*	08/12/25	12/12/25
	Pane	Pane	Pane		Pane integrale	12/01/26	16/01/26
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	09/02/26	13/02/26
	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	09/03/26	13/03/26
3° SETT.	Pasta al ragù di verdure e legumi*	Riso all'olio	Minestra in brodo vegetale	Pasta integrale al sugo di pesce*	Crema di verdure e legumi con orzo*	20/10/25	24/10/25
	Tacchino agli aromi	Frittata al forno	Bocconcini di bovino alla pizzaiola	Mozzarella	Cotoletta di platessa al forno (prod. propria)*	17/11/25	21/11/25
	Broccoli all'olio	Carote crude julienne	Purè di patate	Insalata verde	Finocchi cotti	15/12/25	19/12/25
	Pane integrale	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	19/01/26	23/01/26
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	16/02/26	20/02/26
	Latte e biscotti secchi	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione o banana	Focaccia all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	16/03/26	20/03/26
4° SETT.	Pasta al pomodoro e origano	Crema di verdure e patate con orzo*	Risotto al radicchio rosso	Passato di fagioli con pasta	Fusilli integrali alla crema di zucca	27/10/25	31/10/25
	Fettina di pollo o tacchino	Uova strapazzate	Cotoletta di pollo al forno (prod.propria)	Pizza al pomodoro	Fil. di merluzzo in crosta di mais*	24/11/25	28/11/25
	Cappuccio julienne	Bieta all'olio*	Finocchi all'olio	Carote julienne	Cavolfiore all'olio	22/12/25	26/12/25
	Pane	Pane	Pane		Pane integrale	26/01/26	30/01/26
	Torta da forno (prod.propria)**	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	23/02/26	27/02/26
	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione o banana	Succo di frutta s/zuccheri e grissini all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	23/03/26	27/03/26

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.

