

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° SETT.	Pastina al pomodoro** con olio EVO e parmigiano 4 gr Tacchino e biette al vapore*	Brodo vegetale (senza cipolla) e semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4 gr Coniglio* e zucchine al vapore	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr Bovino	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr Ricotta	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr Platessa*	07/0926-11/09/26
2° SETT.	Pastina al pomodoro** con olio EVO e parmigiano 4 gr Tacchino* e zucchine al vapore	Brodo vegetale (senza cipolla) e semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4 gr Platessa* e carote al vapore	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr Pollo*	Passato di fagioli + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr Ricotta o stracchino e biette al vapore*	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr Merluzzo*	14/09/26-18/09/26
3° SETT.	Brodo vegetale (senza cipolla) e semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4 gr Stracchino e carote al vapore	Pastina al pomodoro** con olio EVO e parmigiano 4 gr Merluzzo* e biette*	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr Pollo*	Crema di zucchine e patate 150gr + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr Bocconcini di bovino*	Passato di ceci + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr Platessa* e zucchine al vapore	21/09/26-25/09/26
4° SETT.	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr Ricotta o stracchino	Crema di zucchine e patate 150gr + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr Tacchino*	Passato di legumi+ semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr Bovino* e carote al vapore	Pastina al pomodoro** con olio EVO e parmigiano 4 gr Pollo* e carote al vapore	Brodo vegetale (senza cipolla) e semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4 gr Merluzzo* e zucchine al vapore	28/09/26-02/10/26
Latte materno o in polvere (latte di proseguimento 2)						COLAZIONE
Frutta frullata, schiacciata o grattugiata (mela, pera, banana)						MERENDA MATTINO
6-9 MESI Latte materno o in polvere (latte di proseguimento 2) 9-12 MESI Frutta frullata, schiacciata o grattugiata (mela, pera, banana)/yogurt bianco (1 v/settimana)						MERENDA POMERIGGIO

**pastina all'olio se non è ancora stato introdotto il pomodoro

Consistenze dei secondi di carne e pesce: Omogeneizzati 6-9 mesi / Frullati 9-12 mesi

Materie prime utilizzate per la produzione del seguente menù: Certificate da agricoltura biologica: pasta di semola, riso, orzo, farro, pane grat., farine, grissini, crackers, carne bovina, carne suina, carne avicola, 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

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, SEGAL, 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.

