

	1^a settimana	2^a settimana	3^a settimana	4^a settimana
Lunedì	Pizza Margherita ½ porz. Formaggio Latteria Spinaci *al Vapore <i>MERENDA: Banana e Crackers</i>	Pasta Bianca al Tonno Caprese (Mozzarella e Pomodori) <i>MERENDA: Succo Frutta e Cereali</i>	Pasta Integrale al Ragù Vegetale Frittata agli Spinaci* Carote Julienne <i>MERENDA: Banana e Crackers</i>	Passato di Verdure* con Riso Caprese (Mozzarella e Pomodori) <i>MERENDA: Latte e Cereali</i>
Martedì	Risotto allo Zafferano Tonno all'Olio d'Oliva Insalata Verde e Pomodori <i>MERENDA: Yogurt</i>	Pasta al Pesto di Zucchine* Bocconcini di Pollo* Piselli* Brasati <i>MERENDA: Frutta Fresca</i>	Ravioli di Magro Olio e Salvia ½ porz. Formaggio Latteria Piselli* Brasati al Pomodoro <i>MERENDA: Yogurt</i>	Pasta al Pomodoro e Piselli* Polpette di Fil. di Platessa* Mais <i>MERENDE: Frutta Fresca</i>
Mercoledì	Passato di Verdure* con Pastina Arrosto di Lonza* Patate al Forno <i>MERENDA: Pane e Marmellata</i>	Pasta Integrale al Pomodoro e Basilico Frittata allo Yogurt Carote Julienne <i>MERENDA: Pane e Marmellata</i>	Risotto al Pomodoro Lonza Arrosto Pomodori <i>MERENDA: Pane e Marmellata</i>	Risotto alla Parmigiana Frittata di Zucchine* Fagiolini* al Vapore <i>MERENDA: Pane e Marmellata</i>
Giovedì	Pasta Olio e Grana Padano Pollo* al Forno Zucchine* Gratinata <i>MERENDA: Frutta Fresca</i>	Risotto alla Crema di Zucchine* Polpette di Bovino alla Pizzaiola Fagiolini* al Vapore <i>MERENDA: Frutta Fresca</i>	Passato di Verdure* con Orzo Pollo* al Forno Patate* al Forno <i>MERENDA: Frutta Fresca</i>	Pasta Integrale al Ragù Vegetale Polpette di Bovino in Umido Carote Julienne <i>MERENDA: Frutta Fresca</i>
Venerdì	Pasta Integrale Pomodoro e Piselli* Frittata agli Spinaci* Carote Julienne <i>MERENDA: Gelato</i>	Vellutata di Legumi con Riso Fileté di Merluzzo* Gratinato Mais <i>MERENDA: Spremuta Arance e Biscotti</i>	Pasta Pomodoro e Lenticchie Tonno all'Olio d'Oliva Insalata e Mais <i>MERENDA: Gelato</i>	Pasta al Pesto Petto di Pollo agli Agrumi Spinaci* Gratinati <i>MERENDA: Spremuta Arance e Torta</i>

Menù Lattanti: Brodo Vegetale di Verdure Fresche con Pastina/Creme di Cereali, Omogeneizzato.

Spuntino di metà mattina con Frutta Fresca schiacciata/Omogeneizzato di Frutta

Il menù viene completato con FRUTTA FRESCA di STAGIONE (spuntino di metà mattina) e PANE.

Prodotti provenienti da Agricoltura Biologica: PANE, PASTA, RISO, ORZO, FARRO, OLIO E.V.O., CARNI FRESCHE (Bovino, Suino, Tacchino), FRUTTA FRESCA (Banane, Arance, Clementine, Mandarini, Susine, Kiwi), VERDURE SURGELATE (Bieta Erbetta, Broccoli, Spinaci, Zucchine, Cavolfiori, Carote, Fagiolini, Piselli, Patate), LEGUMI SECCHI (Ceci, Fagioli, Lenticchie), UOVA, POLPA/PASSATA di POMODORO, YOGURT, LATTE FRESCO, LATTE UHT, FARINA "00", FARINA di MAIS, PANE GRATTUGIATO, CRACKER.

Prodotti BIO EQUOSOLIDALI: Banane. **Prodotti DOP e IGP:** Grana Padano DOP, Mele IGP, Pere IGP. **Prodotti KM 0:** Pane, Riso.

Si informano i consumatori allergici e/o intolleranti, o chi per essi (genitori, tutor, etc.), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti nominativi personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

