

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

Prodotti provenienti da AGR. 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.

**I prodotti contrassegnati con \* (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine**

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, 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.

