



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta al pomodoro Formaggio fresco spalmabile Insalata mista Pane integrale	Lasagne al ragù Carote al vapore Pane	Risotto alla parmigiana Filetti di sgombrò in olio d'oliva Tris di verdure Pane integrale	Pasta al pesto di cavolfiori Bocconcini di pollo al rosmarino Fagiolini all'olio Pane	Crema di verdure e legumi con pastina Prosciuttino cotto* Insalata di finocchi Pane
2° settimana	Pasta agli aromi Frittata con patate e formaggio Carote julienne Pane integrale	Pastina in brodo Arrosto di lonza Tris di verdure Pane	Risotto allo zafferano Bastoncini di merluzzo Erbette all'olio Pane integrale	Pizza Margherita Insalata e mais Budino al cioccolato Pane	Pasta al pomodoro Polpette di tacchino alla pizzaiola Fagiolini all'olio Pane
3° settimana	Pasta al pesto di broccoli Bocconcini di mozzarella Carote julienne Pane integrale	Pasta al pomodoro Platessa impanata Insalata e mais Pane	Riso in brodo e prezzemolo Bocconcini di pollo impanati Insalata di finocchi Pane integrale	Polenta (pasta bianca per l'infanzia) Bruscit di manzo Fagiolini all'olio Pane	Crema di verdure e legumi con pastina Prosciuttino cotto* Carote al vapore Pane
4° settimana	Risotto con la zucca Bastoncini di merluzzo Fagiolini all'olio Pane integrale	Crema di carote e patate Pollo al forno Spinaci all'olio Pane	Pizza margherita Insalata e mais Budino al cioccolato Pane integrale	Pasta al pomodoro Arrosto di lonza Carote Julienne Pane	Pastina in brodo Frittata con patate e formaggio Tris di verdure Pane

A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, yogurt, crackers etc \* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Il pesto è prodotto in cucina. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo, bastoncini e platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbette, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: La carne è di provenienza nazionale.

Il Provolone, il Montasio, l'Asiago, il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano, sono DOP.

\*Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista della presente Società".

