



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pastina in brodo vegetale Frittata Tris di verdure Pane integrale	Pasta al ragù Finocchi Pane	Pasta integrale al pesto di zucchine Bocconcini di pollo impanati Fagiolini all'olio Pane integrale	Pizza Prosciutto di tacchino Insalata e mais Grissini	Risotto al pomodoro Bastoncini di merluzzo Carote julienne Pane
2° settimana	Pasta pesto di broccoli Spalmabile Finocchi in pinzimonio Grissini	Risotto allo zucca Hamburger di tacchino Fagiolini Pane	Pasta olio e grana e Brusci di vitellone con carote Pane integrale	Pasta al pomodoro Platessa impanata Spinaci all'olio	Crema di legumi e ortaggi con orzo Patate al forno Barretta di cioccolato Pane
3° settimana	Pasta al ragù Carote julienne e mais Pane integrale	Pasta integrale al pomodoro Bastoncini di pesce Finocchi Pane	Pizza Prosciutto di tacchino Insalata e mais Grissini	Crema di carote e patate Bocconcini di pollo al limone Erbette Pane	Pastina in brodo vegetale Frittata Fagiolini Pane
4° settimana	Ravioli di magro olio e salvia *Bocconcino di mozzarella Spinaci all'olio Pane integrale	Pasta al pesto Arrosto di lonza Carote al vapore Pane	Pasta agli aromi Polpetta di tacchino Finocchi in insalata Pane integrale	Risotto allo zafferano Crocchetta di merluzzo Fagiolini Pane	Crema di ortaggi e legumi con orzo Patate al forno Barretta di cioccolato Pane

A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, yogurt, gelato, budino, torta artigianale, 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, ...; 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".





	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pastina in brodo vegetale Frittata Tris di verdure Pane integrale	Lasagna alla bolognese Finocchi Pane	Pasta integrale al pesto di zucchine Bocconcini di pollo impanati Fagiolini all'olio Pane integrale	Pizza Prosciutto di tacchino Insalata e mais Grissini	Risotto al pomodoro Bastoncini di merluzzo Carote julienne Pane
2° settimana	Pasta pesto di broccoli Spalmabile Finocchi in pinzimonio Grissini	Risotto allo zucca Hamburger di tacchino Fagiolini Pane	Polenta Bruscit di vitellone con carote Pane integrale	Pasta al pomodoro Platessa impanata Spinaci all'olio	Crema di legumi e ortaggi con orzo Patate al forno Barretta di cioccolato Pane
3° settimana	Pasta al ragù Carote julienne e mais Pane integrale	Pasta integrale al pomodoro Bastoncini di pesce Finocchi Pane	Pizza Prosciutto di tacchino Insalata e mais Grissini	Crema di carote e patate Bocconcini di pollo al limone Erbette Pane	Pastina in brodo vegetale Frittata Fagiolini Pane
4° settimana	Ravioli di magro olio e salvia *Bocconcino di mozzarella Spinaci all'olio Pane integrale	Pasta al pesto Arrosto di lonza Carote al vapore Pane	Pasta agli aromi Polpetta di tacchino Finocchi in insalata Pane integrale	Risotto allo zafferano Crocchetta di merluzzo Fagiolini Pane	Crema di ortaggi e legumi con orzo Patate al forno Barretta di cioccolato Pane

A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, yogurt, gelato, budino, torta artigianale, 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.

! 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".



NO GLUTINE  
E DERIVATI

# MENU INVERNO

DAL 09/01/23 AL 31/03/23



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pastina senza glutine in brodo vegetale Frittata Tris di verdure	Lasagna senza glutine alla bolognese (infanzia: pasta senza glutine al ragù) Finocchi	Pasta senza glutine al pesto di zucchine Bocconcini di pollo impanati senza glutine Fagiolini all'olio	Pizza senza glutine Prosciutto di tacchino senza glutine Insalata e mais	Risotto al pomodoro Bastoncini di merluzzo senza glutine Carote julienne
2° settimana	Pasta senza glutine pesto di broccoli Spalmabile Finocchi in pinzimonio	Risotto allo zucca Hamburger di tacchino senza glutine Fagiolini	Polenta Brusci di vitellone con carote (Pasta senza glutine olio e grana e Brusci di vitellone con carote per scuole infanzia)	Pasta senza glutine al pomodoro Platessa impanata senza glutine Spinaci all'olio	Crema di legumi senza glutine e ortaggi con riso Patate al forno Barretta di cioccolato del prontuario
3° settimana	Pasta senza glutine al ragù Carote julienne e mais	Pasta senza glutine al pomodoro Bastoncini di pesce senza glutine Finocchi	Pizza senza glutine Prosciutto di tacchino senza glutine Insalata e mais	Crema di carote e patate Bocconcini di pollo al limone senza glutine Erbette	Pastina senza glutine in brodo vegetale Frittata Fagiolini
4° settimana	Ravioli di magro senza glutine olio e salvia *Bocconcino di mozzarella Spinaci all'olio	Pasta senza glutine al pesto Arrosto di lonza senza glutine Carote al vapore	Pasta senza glutine agli aromi Polpetta di tacchino senza glutine Finocchi in insalata	Risotto allo zafferano Crocchetta di merluzzo senza glutine Fagiolini	Crema di ortaggi e legumi con riso Patate al forno Barretta di cioccolato del prontuario

**N.B. VENGONO UTILIZZATI PRODOTTI PREVISTI DAL PRONTUARIO AIC E VERIFICATO IN ETICHETTA SEMPRE L'ASSENZA DEL GLUTINE. VIENE SERVITO PANE O FETTE SENZA GLUTINE AD OGNI PASTO.TUTTE.**

"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".



elior®



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pastina in brodo vegetale Frittata Tris di verdure Pane integrale	Pasta pomodoro e piselli Finocchi Pane	Pasta integrale al pesto di zucchine Hamburger vegetale Fagiolini all'olio Pane integrale	Pizza Formaggio Insalata e mais Grissini	Risotto al pomodoro Bastoncini di merluzzo Carote julienne Pane
2° settimana	Pasta pesto di broccoli Spalmabile Finocchi in pinzimonio Grissini	Risotto allo zucca Hamburger vegetale Fagiolini Pane	Polenta Lenticchie con carote in umido (Pasta olio e grana e Lenticchie con carote in umido per scuole infanzia) Pane integrale	Pasta al pomodoro Platessa impanata Spinaci all'olio	Crema di legumi e ortaggi con orzo Patate al forno Barretta di cioccolato Pane
3° settimana	Pasta pomodoro e piselli Carote julienne e mais Pane integrale	Pasta integrale al pomodoro Bastoncini di pesce Finocchi Pane	Pizza Formaggio Insalata e mais Grissini	Crema di carote e patate Hamburger vegetale Erbette Pane	Pastina in brodo vegetale Frittata Fagiolini Pane
4° settimana	Ravioli di magro olio e salvia *Bocconcino di mozzarella Spinaci all'olio Pane integrale	Pasta al pesto Frittata Carote al vapore Pane	Pasta agli aromi Hamburger vegetale Finocchi in insalata Pane integrale	Risotto allo zafferano Crocchetta di merluzzo Fagiolini Pane	Crema di ortaggi e legumi con orzo Patate al forno Barretta di cioccolato Pane

A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, yogurt, gelato, budino, torta artigianale, 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.  
\*: 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".

