



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Lattuga in insalata Pasta al ragù di manzo Pane integrale	Pasta al pesto artigianale Frittata Insalata di pomodori* Pane	Pizza Margherita Rotolino di prosciutto di tacchino* Carote Julienne Pane	Crema di verdure con crostini Cosce di pollo al forno (Bocconcini di pollo al forno scuole infanzia) Fagiolini all'olio Pane	Risotto zafferano Bastoncini di merluzzo Insalata verde e rossa Pane
2° settimana	Pasta con crema di zucchine Bocconcini di mozzarella alla caprese con pomodori* e origano Pane integrale	Risotto alla parmigiana Arrosto di lonza Carote julienne Pane	Pasta integrale con pomodoro e melanzane Cotoletta di pollo Insalata verde Pane	Gnocchi al pesto Sgombro sott'olio d'oliva con patate fagiolini e olive Pane	Crema di ceci con crostini Crocchetta di patate* Zucchine al forno Pane
3° settimana	Pasta all'Amatriciana Formaggio Primosale Erbette all'olio Pane integrale	Risotto allo zafferano Frittata Carote julienne Pane	Crema di verdure con crostini Bocconcini di pollo al limone Insalata con zucchine julienne Pane	Pizza Margherita Rotolino di prosciutto di tacchino* Insalata di pomodori* Pane	Pasta integrale alla mediterranea con pomodoro e olive Platessa impanata Fagiolini al vapore Pane
4° settimana	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Insalata di pomodori* Pane integrale	Insalata e mais Lasagne alla bolognese/Pasta al ragù di manzo per l'infanzia Pane	Riso olio e grana Bastoncini di merluzzo Carote julienne Pane	Pasta alla crema di zucchine Arrosto di tacchino Insalata verde e peperoni Pane	Crema di legumi e ortaggi con crostini Crocchetta di patate* Fagiolini al vapore 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. I pomodori potrebbero non essere disponibili a inizio stagione primaverile e potrebbero essere sostituiti da altra verdura. 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, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli, patate, carote minestrone, basilico e naggets.

QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: La pasta, il riso, l'orzo, i pomodori pelati, i legumi secchi, la farina e la farina per polenta, sono di provenienza Biologica. 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	Lattuga in insalata Pasta al ragù di manzo Pane integrale	Pasta al pesto artigianale Frittata Insalata di pomodori* Pane	Pizza Margherita Rotolino di prosciutto di tacchino* Carote Julienne Pane	Crema di verdure con crostini Cosce di pollo al forno Fagiolini all'olio Pane	Risotto zafferano Bastoncini di merluzzo Insalata verde e rossa Pane
2° settimana	Pasta con crema di zucchine Bocconcini di mozzarella alla caprese con pomodori* e origano Pane integrale	Risotto alla parmigiana Arrosto di lonza Carote julienne Pane	Pasta integrale con pomodoro e melanzane Cotoletta di pollo Insalata verde Pane	Gnocchi al pesto Sgombro sott'olio d'oliva con patate fagiolini e olive Pane	Crema di ceci con crostini Crocchetta di patate* Zucchine al forno Pane
3° settimana	Pasta all'Amatriciana Formaggio Primosale Erbette all'olio Pane integrale	Risotto allo zafferano Frittata Carote julienne Pane	Crema di verdure con crostini Bocconcini di pollo al limone Insalata con zucchine julienne Pane	Pizza Margherita Rotolino di prosciutto di tacchino* Insalata di pomodori* Pane	Pasta integrale alla mediterranea con pomodoro e olive Platessa impanata Fagiolini al vapore Pane
4° settimana	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Insalata di pomodori* Pane integrale	Insalata e mais Lasagne alla bolognese Pane	Riso olio e grana Bastoncini di merluzzo Carote julienne Pane	Pasta alla crema di zucchine Arrosto di tacchino Insalata verde e peperoni Pane	Crema di legumi e ortaggi con crostini Crocchetta di patate* Fagiolini al vapore 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. I pomodori potrebbero non essere disponibili a inizio stagione primaverile e potrebbero essere sostituiti da altra verdura. 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, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli, patate, carote minestrone, basilico e naggets.

QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: La pasta, il riso, l'orzo, i pomodori pelati, i legumi secchi, la farina e la farina per polenta, sono di provenienza Biologica. 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	Lattuga in insalata Pasta al ragù Pane integrale	Pasta al pesto artigianale Frittata Insalata di pomodori* Pane	Pizza Margherita Rotolino di prosciutto di tacchino* Carote Julienne Pane	Crema di verdure con crostini Bocconcini di pollo Fagiolini all'olio Pane	Risotto zafferano Bastoncini di merluzzo Insalata verde e rossa Pane
2° settimana	Pasta con crema di zucchine Bocconcini di mozzarella alla caprese con pomodori* e origano Pane integrale	Risotto alla parmigiana Arrosto di lonza Carote julienne Pane	Pasta integrale con pomodoro e melanzane Cotoletta di pollo Insalata verde Pane	Gnocchi al pesto Sgombro sott'olio d'oliva con patate fagiolini e olive Pane	Crema di ceci con crostini Crocchetta di patate* Zucchine al forno Pane
3° settimana	Pasta all'Amatriciana Formaggio Primosale Erbette all'olio Pane integrale	Risotto allo zafferano Frittata Carote julienne Pane	Crema di verdure con crostini Bocconcini di pollo al limone Insalata con zucchine julienne Pane	Pizza Margherita Rotolino di prosciutto di tacchino* Insalata di pomodori* Pane	Pasta integrale alla mediterranea con pomodoro e olive Platessa impanata Fagiolini al vapore Pane
4° settimana	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Insalata di pomodori* Pane integrale	Insalata e mais Pasta al ragù di manzo Pane	Riso olio e grana Bastoncini di merluzzo Carote julienne Pane	Pasta alla crema di zucchine Arrosto di tacchino Insalata verde e peperoni Pane	Crema di legumi e ortaggi con crostini Crocchetta di patate* Fagiolini al vapore 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. I pomodori potrebbero non essere disponibili a inizio stagione primaverile e potrebbero essere sostituiti da altra verdura. 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, patate, carote minestrone, basilico e naggets.

QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: La pasta, il riso, l'orzo, i pomodori pelati, i legumi secchi, la farina e la farina per polenta, sono di provenienza Biologica. 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".

