



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
Prima settimana				
<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta al pomodoro e origano Tortino di verdura Insalata mista Pane <i>Merenda pomeriggio: Biscotti con Latte e cacao (senza zuccheri)</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta all'isoliana</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Passato di verdura e legumi con orzo Hamburger di tacchino Zucchine trifolate Pane <i>Merenda pomeriggio: Pane e olio</i></p> <p>Variante stagionale:</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Risotto alle verdure Formaggio (pf) Contorno di stagione Pane <i>Merenda pomeriggio: Frutta e Karkadè</i></p> <p>Variante stagionale:</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta al ragù Polpettine vegetariane con legumi Spinaci* alla parmigiana Pane <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i></p> <p>Variante stagionale:</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pesce* al forno Patate e fagiolini* Pane <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p>Variante stagionale: Da Maggio: Pasta con verdure (pf) Contorno crudo</p>
Seconda settimana				
<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta olio extravergine e Parmigiano DOP Sformato con verdure e piselli Carote a filetto Pane <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i></p> <p>Variante stagionale:</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema di porri e fagioli con riso Carne macinata con limone Contorno cotto – Gallette <i>Merenda pomeriggio: Frutta e Karkadè</i></p> <p>*GIORNATA GLUTEN FREE*</p> <p>Variante stagionale: Crema di carote e fagioli con riso Pomodori (in stagione) – insalata</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Insalata mista Pizza Margherita Pane <i>Merenda pomeriggio: Torta</i></p> <p>Variante stagionale: <i>Merenda pomeriggio: Gelato</i></p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pollo* alla pizzaioia Purea di patate Pane <i>Merenda pomeriggio: Focaccia</i></p> <p>Variante stagionale: Bocconcini di pollo* al limone e salsa Patate al forno</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta alla zucca Hamburger di mare* Insalata mista Pane <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p>Variante stagionale: Gnocchi di patate al pomodoro e basilico (Per nido: pasta pomodoro e basilico)</p>
Terza settimana				
<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Passato di legumi con pasta Erbazzone* Carote trifolate Pane <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i></p> <p>Variante stagionale: Pastina in brodo Pomodori (in stagione) /carote</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Minestra di lenticchie con orzo Scaloppina di pollo agli agrumi Broccoli all'olio Pane <i>Merenda pomeriggio: Pane e cioccolatina fondente</i></p> <p>Variante stagionale: Crema di legumi con orzo Scaloppina di pollo alla pizzaioia</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta agli spinaci Crocchette di pesce* al forno Insalata – Pane <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico Misticanza con zucchine crude</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta al pomodoro Hamburger vegetariano (con legumi) Contorno di stagione <i>Merenda pomeriggio: Pane con ricotta e cacao (senza zuccheri)</i></p> <p>Variante stagionale:</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pastina in brodo vegetale Bastoncini di pesce* al forno Carote e Insalata Pane <i>Merenda pomeriggio: Frutta fresca</i></p> <p>Variante stagionale: Da Maggio: Insalata di riso PF</p>
Quarta settimana				
<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta al pomodoro Bis di formaggi (Parmigiano e Ricotta) Spinaci* al limone – Pane <i>Merenda pomeriggio: Biscotti con Latte e cacao (senza zuccheri)</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta pomodoro e aromi freschi Formaggio Mozzarella – contorno crudo</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema di verdura e legumi con pastina Cotoletta di pollo* al forno Purea di patate Pane <i>Merenda pomeriggio: Frutta fresca</i></p> <p>Variante stagionale: Carote e zucchine crude a julienne</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Risotto alla zucca Crocchette legumi e verdura Carote all'olio – Pane <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i></p> <p>Variante stagionale: Risotto alla parmigiana Contorno di ceci e insalata</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Antipasto di verdura Lasagne alla bolognese ** Piatto unico ** Pane <i>Merenda pomeriggio: Frutta fresca</i></p> <p>Variante stagionale:</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema di patate con pastina Filetto di pesce* gratinato Fagiolini all'olio – Pane <i>Merenda pomeriggio: Purea di frutta e cracker – per infanzia Cracker + camomilla</i></p> <p>Variante stagionale: Crema di zucchine con pastina Patate al forno con aromi</p>
Quinta settimana				
<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta pomodoro e basilico Frittata al formaggio Contorno crudo - pane <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i></p> <p>Variante stagionale: Pomodori (in stagione) Frittata con verdure</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pastina in brodo vegetale Polpetta di carne con sugo Piselli all'olio – pane Merenda pomeriggio: Pane e cioccolatina fondente</p> <p>Variante stagionale:</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Antipasto di verdura cruda PU: Pizza margherita Dolce <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p>Variante stagionale: Dolce: gelato</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Passato di verdura e legumi con pastina Bocconcini di tacchino alle erbe Zucca al rosmarino pane Merenda pomeriggio: Focaccia</p> <p>Variante stagionale: Risotto alle verdure Piccatina di pollo alla palermitana Zucchine all'olio</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Risotto allo zafferano Hamburger di mare Contorno crudo – pane <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p>Variante stagionale:</p>



NOTA PER I BAMBINI DAI 6 AI 12 MESI:

Le merende saranno composte esclusivamente da FRUTTA FRESCA e YOGURT BIANCO NATURALE COME DA LINEE GUIDA E INDICAZIONI OMS LE PREPARAZIONI SARANNO SENZA SALE E SENZA ZUCCHERO Per la medesima fascia d'età, previa compilazione modulo svezamento, è possibile richiedere un menu personalizzato in base alle diverse esigenze. **** su richiesta della scuola il contorno sarà sempre cotto ****

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere