

| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' | DAL | AL |
|----------|-----------------------------------|-----------------------------------|--|--------------------------------------|--------------------------------|----------|----------|
| 1° SETT. | SG Riso all'olio | SG Pasta alle verdure | SG Crema di verdure e legumi con riso* | SG Pasta al pomodoro | SG Pasta all'olio e basilico | 16/09/24 | 20/09/24 |
| | SG Uova strapazzate | Formaggio | SG Polpette di bovino al pomodoro | SG Filetto di limanda gratinato* | SG Fettina di pollo/tacchino | 14/10/24 | 18/10/24 |
| | Insalata verde | Carote julienne | Patate al vapore | Pomodori | Fagiolini al tegame* | | |
| | SG Pane e frutta | SG Pane e frutta | SG Pane e frutta | SG Pane e frutta | SG Pane e frutta | | |
| | Frutta fresca di stagione | Yogurt alla frutta | Latte e SG biscotti | SG Focaccia all'olio | Banana | | |
| 2° SETT. | SG Pasta al pesto | SG Pasta al ragù di bovino | SG Passato di verdure con riso* | SG Risotto alle zucchine | SG Pasta al pomodoro | 23/09/24 | 27/09/24 |
| | Mozzarella | SG Polpette di legumi e verdure* | SG Filetto di passera gratinato* | SG Bocconcini di tacchino agli aromi | SG Frittata al forno | | |
| | Cappuccio julienne | Zucchine trifolate | Patate all'olio | Pomodori | Carote julienne | | |
| | SG Pane e frutta | SG Pane e frutta | SG Pane e frutta | SG Pane e frutta | SG Pane e frutta | | |
| | SG Pane e marmellata | Banana | Succo di frutta e SG crackers | SG Torta | Frutta fresca di stagione | | |
| 3° SETT. | SG Crema di zucchine con pastina* | SG Pasta all'olio e basilico | SG Passato di ceci con pastina* | SG Pasta al pomodoro | SG Risotto al sugo di verdure | 02/09/24 | 06/09/24 |
| | SG Bocconcini di pollo | SG Polpette di merluzzo al forno* | SG Pizza Margherita | SG Uova strapazzate | Asiago | 30/09/24 | 04/10/24 |
| | Fagiolini all'olio* | Cappuccio julienne | Carote in pinzimonio | Bieta all'olio* | Pomodori | | |
| | SG Pane e frutta | SG Pane e frutta | SG Pane e frutta | SG Pane e frutta | SG Pane e frutta | | |
| | Frutta fresca di stagione | Yogurt alla frutta | Banana | SG Torta da forno | SG Pizzetta al pomodoro | | |
| 4° SETT. | SG Risotto alla crema di piselli* | SG Pasta all'olio e parmigiano | SG Pasta ricotta e spinaci | SG Pasta al pomodoro | SG Pasta al pesto | 09/09/24 | 13/09/24 |
| | SG Arrosto di suino al forno | Caciotta | SG Frittata al forno | SG Pollo al forno | SG Fil. di merluzzo al limone* | 07/10/24 | 11/10/24 |
| | Zucchine trifolate | Pomodori | Carote julienne | Insalata mista | Patate al vapore | | |
| | SG Pane e frutta | SG Pane e frutta | SG Pane e frutta | SG Pane e frutta | SG Pane e frutta | | |
| | Frutta fresca di stagione | Succo di frutta e SG crackers | SG Pane e marmellata | Latte e SG biscotti | Banana | | |

Colazione: latte parz.screm/camomilla e biscotti (o fette biscottate o cereali)
Frutta fresca nel rispetto della stagionalità, diversificata nell'arco della settimana

Spuntino del mattino: frutta fresca di stagione o purea di frutta

Materie prime utilizzate per la produzione del seguente menù: Certificate da agricoltura biologica: pane, pane grattugiato, crackers, biscotti secchi, fette biscottate, grissini, pasta di semola, gnocchi di patate, riso, orzo perlato, farro, farina di grano tenero, farina di mais, farina di ceci, semolino, cous cous, legumi secchi, fagioli e ceci in scatola, olio extravergine d'oliva, succhi di frutta, camomilla, tè deinato, orzo solubile, confettura/composta di frutta, miele, corn flakes, polpa e passata di pomodoro, pelati, verdure surgelate, prodotti ortofrutticoli freschi, frutta, carne avicola, carne bovina, carne suina, prosciutto cotto, uova pastorizzate, uova fresche, latte, yogurt, dessert alla vaniglia, burro, mozzarella, stracchino, crescenza, ricotta, asiago DOP, emmenthal DOP, caciotta, casatella, robiola, prodotti della pesca (salmon, trota, orata e branzino), prodotti per la prima infanzia (biscotti, omogenizzati, creme di cereali, latte in polvere). Certificato DOP: prosciutto crudo DOP, Parmigiano Reggiano DOP.



Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.