

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Riso alla parmigiana	Pasta alle verdure	Crema di verdure e legumi con orzo*	Garganelli al pomodoro	Pasta all'olio e basilico	16/09/24	20/09/24
	Uova strapazzate	Formaggio	Polpette di legumi e verdure*	Piatto di legumi	Burger vegano	14/10/24	18/10/24
	Insalata verde	Carote julienne	Patate gratinate	Pomodori	Fagiolini al tegame*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Latte e biscotti	Focaccia all'olio	Banana		
2° SETT.	Pasta al pesto	Pasta al ragù di lenticchie	Passato di verdure con riso*	Risotto alle zucchine	Pasta al pomodoro	23/09/24	27/09/24
	Mozzarella	Polpette di legumi e verdure*	Piatto di legumi	Burger vegano	Frittata al forno		
	Cappuccio julienne	Zucchine trifolate	Patate all'olio	Pomodori	Carote julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Pane e marmellata	Banana	Succo di frutta e crackers	Ciambella	Frutta fresca di stagione		
3° SETT.	Crema di zucchine con pastina*	Pasta all'olio e basilico	Passato di ceci con pastina*	Pasta al pomodoro	Risotto al sugo di verdure	02/09/24	06/09/24
	Burger vegano	Polpette di legumi e verdure*	Pizza margherita	Uova strapazzate	Asiago	30/09/24	04/10/24
	Fagiolini all'olio*	Cappuccio julienne	Carote in pinzimonio	Bieta all'olio*	Pomodori		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Banana	Torta da forno	Pizzetta al pomodoro		
4° SETT.	Risotto alla crema di piselli*	Pasta all'olio e parmigiano	Pasta ricotta e spinaci	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	09/09/24	13/09/24
	Polpette di legumi e verdure*	Caciotta	Frittata al forno	Burger vegano	Piatto di legumi	07/10/24	11/10/24
	Zucchine trifolate	Pomodori	Carote julienne	Insalata mista	Patate gratinate		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Frutta fresca di stagione	Succo di frutta e crackers	Pane e marmellata	Latte e 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 deteinato, orzo solubile, confettura/composta di frutta, miele, corn flakes, polpa e passata di pomodoro, pelati, verdure surgelate, prodotti ortofruttili 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.