

	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 / bieta*	Carote julienne / carote cotte	Patate al vapore	Pomodori / zucchine al vapore	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 / bieta*	Zucchine trifolate	Patate all'olio	Pomodori / fagiolini*	Carote julienne / carote cotte		
	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 / patate lesse	Carote in pinzimonio / carote cotte	Bieta all'olio*	Pomodori / zucchine 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	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 / fagiolini*	Carote julienne / carote cotte	Insalata mista / bieta*	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)				Spuntino del mattino: frutta fresca di stagione o purea di frutta			
Frutta fresca nel rispetto della stagionalità, diversificata nell'arco della settimana							

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 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 (salmone, 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 ALLEERGIE 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.