



1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
<b>LUNEDI'</b>	<b>LUNEDI'</b>	<b>LUNEDI'</b>	<b>LUNEDI'</b>
Pasta al pesto Mozzarella Spinaci* Frutta Pane	Risotto alla parmigiana Bocconcini di pollo al forno Pomodori in insalata Frutta Pane	Pasta olio e parmigiano Tonno Insalata verde Frutta Pane	Pasta al ragù vegetale* Stracchino Spinaci* Frutta Pane
<b>MARTEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>
Pasta olio e parmigiano Farinata Fagiolini* Frutta Pane	Lasagne al pomodoro* Stracchino Insalata mista Frutta Pane	Ravioli di magro burro e salvia* Arrostito di tacchino Pomodori in insalata Frutta Pane	Gnocchi al pomodoro* Platessa gratinata* Insalata verde Yogurt Pane
<b>MERCOLEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>
Pizza* Prosciutto cotto Insalata verde Frutta Pane integrale	Passato di verdura* Sformato di spinaci* Purè Budino Pane	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce al forno* Fagiolini* Frutta Pane	Lasagne al pomodoro* Arrostito di lonza Carote a fiammifero Frutta Pane
<b>GIOVEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>
Risotto al pomodoro Arrostito di lonza Pomodori in insalata Yogurt Pane	Pasta al pesto Bastoncini di pesce al forno* Fagiolini* Frutta Pane integrale	Pizza* Mozzarella Carote a fiammifero Budino Pane integrale	Pasta olio e parmigiano Polpette di manzo al forno Fagiolini* Frutta Pane integrale
<b>VENERDI'</b>	<b>VENERDI'</b>	<b>VENERDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
Pasta al pomodoro Platessa panata* Carote a fiammifero Frutta Pane	Gnocchi al pomodoro* Farinata Bieta* Frutta Pane	Passato di legumi Torta di verdura* Patate al forno Frutta Pane	Passato di verdura con riso* Torta di patate Piselli in bianco* Frutta Pane

I piatti contrassegnati con \* potrebbero essere surgelati e/o congelati o contenere ingredienti di natura congelata e/o surgelata

In particolari situazione di malessere e per un periodo limitato (48-72 h) il genitore può autocertificare la richiesta di un menù di transizione (dieta leggera) composto (a seconda del menù del giorno) da: pasta o riso in bianco condito con olio, carne o pesce in bianco, poca verdura lessa o patate lesse e frutta.

LE PREPARAZIONI SOMMINISTRATE POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni alimentari: (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) **1.**Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, **2.**Crostacei e prodotti derivati, **3.**Uova e prodotti derivati, **4.**Pesce e prodotti derivati, **5.**Arachidi e prodotti derivati, **6.**Soia e prodotti derivati, **7.**Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, **8.**Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, **9.**Sedano e prodotti derivati, **10.**Senape e prodotti derivati, **11.**Semi di sesamo e prodotti derivati, **12.**Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), **13.**Lupini e prodotti derivati, **14.**Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.



5° settimana	6° settimana	7° settimana	8° settimana
<b>LUNEDI'</b>	<b>LUNEDI'</b>	<b>LUNEDI'</b>	<b>LUNEDI'</b>
Pasta al pesto Farinata Bieta* Frutta Pane	Riso in bianco Stracchino Fagiolini* Frutta Pane	Pasta olio e parmigiano Petto di pollo al forno Zucchine bollite* Budino Pane	Pasta al pomodoro Caciotta Fagiolini* Frutta Pane
<b>MARTEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>
Risotto al pomodoro Mozzarella Carote a fiammifero Frutta Pane	Lasagne al pesto* Prosciutto cotto Insalata verde Frutta Pane	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce al forno* Fagiolini* Frutta Pane	Gnocchi al pesto* Fishburger di merluzzo* Carote a fiammifero Frutta Pane integrale
<b>MERCOLEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>
Passato di verdura* Pizza Margherita* Budino Pane integrale	Pasta olio e parmigiano Polpette di pesce al forno* Pomodori in insalata Frutta Pane	Pasta al pesto Sformato di verdura* Carote a fiammifero Frutta Pane	Riso al pomodoro Bocconcini di tacchino al forno Insalata verde Frutta Pane
<b>GIOVEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>
Pasta al pomodoro Straccetti di tacchino al forno Pomodori in insalata Frutta Pane	Gnocchi al pomodoro* Hamburger di vitellone Spinaci* Yogurt Pane integrale	Pizza* Stracchino Insalata mista Frutta Pane integrale	Passato di legumi con pasta* Torta di verdura* Purè Budino Pane
<b>VENERDI'</b>	<b>VENERDI'</b>	<b>VENERDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
Pasta olio e parmigiano Bastoncini di pesce al forno* Insalata verde Frutta Pane	Passato di legumi* Torta di verdura* Patate al forno Frutta Pane	Risotto alla parmigiana Farinata Pomodori in insalata Frutta Pane	Riso al ragù vegetale* Polpette di pesce al forno* Pomodori in insalata Frutta Pane

I piatti contrassegnati con \* potrebbero essere surgelati e/o congelati o contenere ingredienti di natura congelata e/o surgelata

In particolari situazione di malessere e per un periodo limitato (48-72 h) il genitore può autocertificare la richiesta di un menù di transizione (dieta leggera) composto (a seconda del menù del giorno) da: pasta o riso in bianco condito con olio, carne o pesce in bianco, poca verdura lessa o patate lesse e frutta.

LE PREPARAZIONI SOMMINISTRATE POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni alimentari: (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) **1.**Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, **2.**Crostacei e prodotti derivati, **3.**Uova e prodotti derivati, **4.**Pesce e prodotti derivati, **5.**Arachidi e prodotti derivati, **6.**Soia e prodotti derivati, **7.**Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, **8.**Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, **9.**Sedano e prodotti derivati, **10.**Senape e prodotti derivati, **11.**Semi di sesamo e prodotti derivati, **12.**Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), **13.**Lupini e prodotti derivati, **14.**Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.