



MENU' AUTUNNO-INVERNO  
In vigore dal 23 OTTOBRE 2023

1 ° SETTIMANA

| LUNEDI'                                  | MARTEDI'  | MERCOLEDI'                      | GIOVEDI'                            | VENERDI'                            |
|--|---|---------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| PIZZA MARGHERITA                         | PASTA AL POMODORO                                   | PASTA AGLI AROMI                | PASSATO DI VERDURE* CON PASTINA     | PASTA INTEGRALE POMODORO E PISCELLI |
| RICOTTA/ FORMAGGIO FRESCO (1/2 PORZIONE) | COTOLETTA DI LONZA                                  | POLPETTINE DI PESCE*            | TORTINO DI LEGUMI                   | FRITTATA AL GRANA PADANO            |
| SPINACI* AL VAPORE                       | FAGIOLINI* ALL'OLIO                                 | BROCCOLI* AL VAPORE             | PURE' DI PATATE                     | CAROTE* AL VAPORE                   |
| PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE          | PANE INTEGR.- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE             | PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE     | PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE     |
| MERENDA: YOGURT ALLA FRUTTA              | MERENDA: 1/2 PANINO E 1/2 PORZ. CIOCCOLATO AL LATTE | MERENDA: FRUTTA DI STAGIONE     | MERENDA: SUCCO DI FRUTTA E CRACKERS | MERENDA: LATTE E BISCOTTI           |

2 ° SETTIMANA

| LUNEDI'                                | MARTEDI'                                | MERCOLEDI'                        | GIOVEDI'                        | VENERDI'                            |
|--|---|-----------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|
| PASTA AL PESTO DI BROCCOLI*            | PASTA OLIO E GRANA PADANO               | RISOTTO ALLA ZUCCA*               | PASTA AL POMODORO               | PASSATO DI LEGUMI CON PASTA         |
| MOZZARELLA                             | TORTINO DI RICOTTA E CAROTE             | POLPETTE DI BOVINO ALLA PIZZAIOLA | FRITTATA CON VERDURE*           | FIL. DI MERLUZZO* GRATINATO         |
| FAGIOLINI* AL VAPORE                   | PISELLI* AL VAPORE                      | ERBETTE* ALL'OLIO                 | CAROTE* AL VAPORE               | CAVOLFIORI* AL VAPORE               |
| PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE        | PANE INTEGR.- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   | PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE     |
| MERENDA: FETTE BISCOTTATE E MARMELLATA | MERENDA: 1/2 FRUTTO E 1/2 CRACKERS      | MERENDA: TORTA                    | MERENDA: LATTE E BISCOTTI       | MERENDA: CRACKERS E SUCCO DI FRUTTA |

3° SETTIMANA

| LUNEDI'                              | MARTEDI'                                | MERCOLEDI'                       | GIOVEDI'                        | VENERDI'                        |
|--------------------------------------|---|----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| PASTA INTEGRALE CON RAGU' DI VERDURE | PASTA AL POMODORO                       | PASTA OLIO E GRANA PADANO        | PASSATO DI VERDURE* CON ORZO    | RISOTTO ALLA CONTADINA*         |
| ASIAGO DOP                           | FRITTATA AL FORNO                       | TONNO ALL'OLIO D'OLIVA           | BOCCONCINI DI POLLO AGLI AROMI  | POLPETTE DI LENTICCHIE          |
| FAGIOLINI* AL VAPORE                 | BROCCOLI* AL VAPORE                     | CAROTE* AL VAPORE                | PATATE* AL FORNO                | SPINACI* AL VAPORE              |
| PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE      | PANE INTEGR.- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  | PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE |
| MERENDA: YOGURT ALLA FRUTTA          | MERENDA: CRACKERS E THE DETEINATO       | MERENDA: 1/2 PANINO E MARMELLATA | MERENDA: FRUTTA DI STAGIONE     | MERENDA: LATTE E BISCOTTI       |

4 ° SETTIMANA

| LUNEDI'                                | MARTEDI'                                | MERCOLEDI'                      | GIOVEDI'  | VENERDI'                          |
|--|---|---------------------------------|---|-----------------------------------|
| PASTA AL PESTO                         | PASTINA IN BRODO DI VERDURE             | RISOTTO AL GRANA PADANO         | PASTA INTEGRALE AL POMODORO                         | PASSATO DI VERDURE* E LEGUMI      |
| FORMAGGIO PRIMO SALE                   | FILETE' DI MERLUZZO* GRATINATO          | FRITTATA CON VERDURE*           | POLPETTE DI BOVINO ALLA PIZZAIOLA                   | TONNO ALL'OLIO D'OLIVA            |
| CAROTE* AL VAPORE                      | PISELLI* AL VAPORE                      | FAGIOLINI* AL VAPORE            | ERBETTE* ALL'OLIO                                   | CAVOLFIORI* AL VAPORE             |
| PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE        | PANE INTEGR.- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                     | PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |
| MERENDA: FETTE BISCOTTATE E MARMELLATA | MERENDA: 1/2 FRUTTO E 1/2 CRACKERS      | MERENDA: TORTA                  | MERENDA: 1/2 PANINO E 1/2 PORZ. CIOCCOLATO AL LATTE | MERENDA: BISCOTTI E THE DETEINATO |

Menù Lattanti: Brodo Vegetale di Verdure Fresche con Pastina/Creme di Cereali, Omogeneizzato.

Spuntino di metà mattina con Frutta Fresca schiacciata/Omogeneizzato di Frutta

**Il menù viene completato con FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (spuntino di metà mattina) e PANE.**

Prodotti provenienti da Agricoltura Biologica: PANE, PASTA, RISO, ORZO, FARRO, OLIO E.V.O., CARNI FRESCHES (Bovino, Suino, Tacchino), FRUTTA FRESCA (Banane, Arance, Clementine, Mandarini, Susine, Kiwi), VERDURE SURGELATE (Bieta Erbetta, Broccoli, Spinaci, Zucchine, Cavolfiori, Carote, Fagiolini, Piselli, Patate), LEGUMI SECCHI (Ceci, Fagioli, Lenticchie), UOVA, POLPA/PASSATA DI POMODORO, YOGURT, LATTE FRESCO, LATTE UHT, FARINA "00", FARINA DI MAIS, PANE GRATTUGIATO, CRACKER.

Prodotti BIO EQUOSOLIDALI: Banane, Prodotti DOP e IGP: Grana Padano DOP, Mele IGP, Pere IGP. Prodotti KM.0: Pane, Riso.

Si informano i consumatori allergici e/o intolleranti, o chi per essi (genitori, tutor, etc.), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni 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, Lupini, Molluschi. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti nominativi personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.