

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I SETTIMANA	Ravioli di magro olio e salvia 1,3,6,7,10,13	Farro al pesto 1,3,6,7,8,10,11	risotto alla parmigiana 3,7	pasta integrale alla mediterranea 1,3,6,7,10	Pasta alla curcuma 1,3,6,7,10
	1/2 pz Edamer 7	Frittata al forno 3,7	Cotoletta vegetale** 1,3,6,7,10,11	Pollo al forno con crema di latte 1,6,7,10	Merluzzo olio limone e prezzemolo 4,12
	Carote julienne 12	fagiolini al basilico*	Insalata verde	Carote brasate	Pomodori in insalata
	Pane comune 1.6	Pane comune 1.6	Pane integrale 1.6	Pane comune 1.6	Pane comune 1.6
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
II SETTIMANA	Pasta al pesto 1,3,6,7,8,10	Orzotto con verdure di stagione* (piatto asciutto: pomodoro, carote, zucchine e cipolla) 1,3,6,7,10,11	Risotto ai formaggi* 3,7	insalata mista 12	Pasta pomodoro e basilico 1,3,6,7,10
	Frittata al forno 3,7	Cotoletta di pollo al forno 1,3,6,7,10,11	Merluzzo panato* 1,3,4,6,7,10,11	<u>piatto unico</u>	Tortino di lenticchie patate e formaggio** 1,3,6,7,10,11
	Carote julienne 12	Insalata verde con olio EVO	Pomodori	Pizza margherita 1,6,7,10,11	Fagiolini al vapore *
	Pane comune 1.6	Pane comune 1.6	Pane integrale 1.6	Pane comune 1.6	Pane comune 1.6
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
III SETTIMANA	Pasta olio e grana 1,3,6,7,10	Pasta con sugo rosso (pomodoro e peperone*) 1,3,6,7,10	Pasta al pesto 1,3,6,7,8,10	Farro in brodo con verdure di stagione* (carote, zucchine, pomodoro, patate) 1,3,6,7,9,10,11	Risotto alla milanese 3,7
	Formaggio spalmabile 7	Frittata al forno 3,7	Merluzzo gratinato* 1,4,6,7,10,11	Lonza al limone 1,6,10, 12	Cotoletta di cannellini e carote** 1,3,6,7,10,11
	insalata mista 12	Fagiolini al vapore *	Pomodori in insalata	Patate al forno	Carote julienne 12
	Pane comune 1.6	Pane comune 1.6	Pane integrale 1.6	Pane comune 1.6	Pane comune 1.6
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
IV SETTIMANA	Pasta con salsa di curcuma e carote* 1,3,6,7,10	Pasta al ragù di carne bovina 1,3,6,7,10	Passato di verdure con orzo* 1,3,6,7,9,10,11	Riso olio e grana 3,7	insalata mista 12
	Merluzzo agli agrumi 4,12	<u>piatto unico</u>	Cotoletta di pollo al forno 1,3,6,7,10,11	Lenticchie in umido ** 1,6,10,11	<u>piatto unico</u>
	Pomodori in insalata	fagiolini al vapore*	patate al forno	Carote all'olio	Pizza margherita 1,6,7,10,11
	Pane comune 1.6	Pane comune 1.6	Pane integrale 1.6	Pane comune 1.6	Pane comune 1.6
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
V SETTIMANA	Pasta al pesto di zucchine* 1,3,6,7,10	PIATTO BIO: Pasta al pomodoro 1,3,6,7,10	Pasta al pesto 1,3,6,7,8,10	Farro in brodo con verdure 1,3,6,7,10,11	Risotto alla parmigiana 3,7
	Frittata al forno 3,7	Polpette di pesce* 1,3,4,6,7,10,11	Robiola 7	Lonza con crema di mele 1,6,10	Fior di ceci** 1,3,6,7,10,11
	Pomodori in insalata	Fagiolini al vapore*	Insalata verde	Patate al forno	Carote julienne 12
	Pane comune 1.6	Pane comune 1.6	Pane integrale 1.6	Pane comune 1.6	Pane comune 1.6
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
VI SETTIMANA	Pasta al pomodoro 1,3,6,7,10	Farro al pesto 1,3,6,7,8,10,11	Risotto alla milanese 3,7	Carote julienne 12	Pasta olio e grana 1,3,6,7,10
	Frittata al forno 3,7	Petto di pollo agli aromi	Ceci al rosmarino in insalata ** 1,6,10,11	<u>piatto unico</u>	Merluzzo panato *1,3,4,6,7,10,11
	Fagiolini al vapore*	insalata mista 12	Pomodori in insalata	Pizza margherita 1,6,7,10,11	Zucchine al forno*
	Pane comune 1.6	Pane comune 1.6	Pane integrale 1.6	Pane comune 1.6	Pane comune 1.6
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Ripartizione proteica dei secondi piatti
Piatto a base di formaggio

Piatto a base di uova

Piatto a base di carne

Piatto a base di pesce

Piatto a base di legumi

Le grammature sono in linea con le Linee Guida dell'ATS di riferimento e si differenziano per fasce di età.
Il pane somministrato è sempre a ridotto contenuto di sale (1,7 % di sale sul totale della farina) e viene servito dopo il 1° piatto.

Le proposte di frutta fresca sono calendarizzate garantendo almeno n.3 tipologie di frutta nella settimana.

In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente olio EVO.

In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente sale iodato.

Gli ingredienti indicati con asterisco potrebbero essere surgelati all'origine. Gli ingredienti indicati con due asterischi indicano i legumi secchi.

Si informa che nelle preparazioni possono essere contenuti, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni: 1.cereali contenenti glutine, 2.crostacei, 3.uova, 4.pesce,

5.arachidi, 6.soia, 7.latte incluso lattosio, 8.frutta a guscio, 9.sedano, 10.senape, 11.semi di sesamo, 12.anidride solforosa e solfiti, 13.lupini, 14.molluschi.

Per gli utenti che necessitano di una dieta per intolleranze/allergie alimentari (correlate da certificato medico) il nostro ufficio Nutrizione predispone tabelle dietetiche personalizzate