



DAL 12/01/26 AL 03/04/26

MENÙ LATTANTI 6-12 MESI



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
<b>Lunedì</b>	Crema di riso Parmigiano reggiano grattugiato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Ricotta Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso Crescenza o Ricotta Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di mais Robiola Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata
<b>Martedì</b>	Crema di cereali Carne di pollo frullata o omogenizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso Lenticchie frullate Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Semolino+ crema di piselli Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata
<b>Mercoledì</b>	Crema di riso o di mais Fagioli frullati Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Semolino Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di mais Carne di manzo frullata o omogenizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Semolino Uovo Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata
<b>Giovedì</b>	Semolino Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso Carne di pollo frullata o omogenizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Uovo Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Carne di tacchino frullata o omogenizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata
<b>Venerdì</b>	Crema di cereali Uovo Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Crema di riso Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Crema di riso+ crema di ceci Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frullato di frutta

**N.B.** Tutti gli alimenti saranno introdotti con gradualità e secondo indicazioni della famiglia e/o del pediatra del bambino. A merenda qualora si preferisse il latte al posto della frutta frullata, sarà possibile il cambio.

La carne, il pesce ed i legumi saranno serviti frullati o omogenizzati secondo indicazioni.

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca frullata o grattugiata o omogenizzata, secondo inserimento fatto dal pediatra.

Non verrà aggiunto sale prima dell'anno.

Al ogni primo piatto, non viene aggiunto parmigiano reggiano come da indicazioni Ats. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale. È utilizzato solo olio extra vergine d'oliva bio sia per le cotture che per i condimenti a crudo.

**PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI IN MENU':** latte fresco, gelato, gnocchi di patate, tortellini di magro, farina, basilico gelo, aglio, uovo, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelati, broccoli surgelati, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, mozzarella, ricotta, crescenza, robiola, caciotta, legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, crackers non salati in superficie, fette biscottate, biscotti, impasto per pizza, pomodori pelati, frutta fresca, olio extra vergine.

**CARNE AVICOLA** è di provenienza nazionale-biologica. La carne di manzo è di razza piemontese certificata. Platessa e merluzzo utilizzato MSC(a pesca sostenibile).

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Seia e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti; 10Mg/l/kg; 13.Lupinini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società.





DAL 12/01/26 AL 03/04/26

MENU' 12-15 MESI



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
<b>Lunedì</b>	Risotto allo zafferano Parmigiano reggiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Pasta al pomodoro Mozzarella Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto allo zafferano Crescenza o Ricotta Broccoli Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Pasta alla crema di broccoli Robiola o Asiago Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero
<b>Martedì</b>	Pasta al pesto di broccoli Tocchetti di pollo gratinati Erbette Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta al Ragù di lenticchie Carote cotte Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta alla crema di zucchine Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Orzotto alla zucca Platessa* gratinata Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata
<b>Mercoledì</b>	Riso all'olio+ Tortino di borlotti Carote cotte Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Riso alla crema di zucca Polpette* di merluzzo Cavolfiori Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Polenta Brusciat di manzo al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Pasta al pomodoro Frittata semplice Carote cotte Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca
<b>Giovedì</b>	Pasta al pomodoro Merluzzo* al forno Purè di zucca Merenda pomeridiana: Banana	Minestrina di ortaggi con farro Bocconcini di pollo dorati al forno Erbette Merenda pomeridiana: Banana	Pennette alla crema di cavolfiori Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Crema di verdure con pastina Tocchetti di tacchino al limone Purè di patate Merenda pomeridiana: Banana
<b>Venerdì</b>	Passato di ortaggi con orzo Frittata semplice Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers	Pasta al pesto delicato della cuoca Platessa al limone Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Crackers	Riso all'olio Crocchette di ceci Erbette Merenda pomeridiana: Crackers

\*Alimento surgelato

N.B. Tutti gli alimenti saranno introdotti con gradualità e secondo indicazioni della famiglia e/o del pediatra del bambino.

I formati della pasta saranno adattati alla fascia d'età così come i secondi sminuzzati (dove necessario). Saranno effettuati tagli sicuri sia sulla frutta che sulla verdura cruda.

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che sarà almeno di tre varietà differenti.

Non verrà aggiunto sale prima dell'anno.

Al ogni primo piatto, non viene aggiunto parmigiano reggiano come da indicazioni Ats. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale.

E' utilizzato solo olio extra vergine d'oliva bio sia per le cotture che per i condimenti a crudo.

**PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI IN MENU':** latte fresco, gelato, gnocchi di patate, tortellini di magro, farina, basilico gelo, aglio, uovo, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelati, broccoli surgelati, carote surgelate, erbette surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, mozzarella; ricotta, crescenza, robiola, caciotta, legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, crackers non salati in superficie, fette biscottate, biscotti, impasto per pizza, pomodori pelati, frutta fresca, olio extra vergine.

**CARNE AVICOLA** è di provenienza nazionale-biologica. La carne di manzo è di razza piemontese certificata. Platessa e merluzzo utilizzati MSC (a pesca sostenibile).

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTI uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elor (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elor, in quanto alcuni prodotti sono preparati in laboratori e somministrati in locali dove si trovano altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elor (preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali: contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Sòia e derivati; 7.Latte e derivati; incluso latteosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfati; > 10 mg/lt kg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati).

Si invitano i consumatori allergici e intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società.





DAL 12/01/26 AL 03/04/26

MENU' 15-36 MESI



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
<b>Lunedì</b>	Risotto allo zafferano Parmigiano reggiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Pasta al pomodoro Mozzarella Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto allo zafferano Crescenza o Ricotta Broccoli Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Pasta alla crema di broccoli Robiola o Asiago Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero
<b>Martedì</b>	Pasta al pesto di broccoli Tocchetti di pollo gratinati Erbette Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta al Ragù di lenticchie Carote cotte Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta alla crema di zucchine Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Orzotto alla zucca Platessa* gratinata Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata
<b>Mercoledì</b>	Riso all'olio+ Tortino di borlotti Carote cotte Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Riso alla crema di zucca Polpette* di merluzzo Cavolfiori Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Polenta Brusciat di manzo al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Pasta al pomodoro Frittata semplice Carote cotte Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca
<b>Giovedì</b>	Pasta al pomodoro Merluzzo* al forno Purè di zucca Merenda pomeridiana: Banana	Minestrina di ortaggi con farro Bocconcini di pollo dorati al forno Erbette Merenda pomeridiana: Banana	Pennette alla crema di cavolfiori Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Crema di verdure con pastina Tocchetti di tacchino al limone Purè di patate Merenda pomeridiana: Banana
<b>Venerdì</b>	Passato di ortaggi con orzo Frittata semplice Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers	Pasta al pesto delicato della cuoca Platessa al limone Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Crackers	Riso all'olio Crocchette di ceci Erbette Merenda pomeridiana: Crackers

\*Alimento surgelato

N.B. Tutti gli alimenti saranno introdotti con gradualità e secondo indicazioni della famiglia e/o del pediatra del bambino.

I formati della pasta saranno adattati alla fascia d'età così come i secondi sminuzzati (dove necessario). Saranno effettuati tagli sicuri sia sulla frutta che sulla verdura cruda.

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che sarà almeno di tre varietà differenti.

Non verrà aggiunto sale prima dell'anno.

Al ogni primo piatto, non viene aggiunto parmigiano reggiano come da indicazioni Ats. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale.

E' utilizzato solo olio extra vergine d'oliva bio sia per le cotture che per i condimenti a crudo.

**PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI IN MENU':** latte fresco, gelato, gnocchi di patate, tortellini di magro, farina, basilico gelo, aglio, uovo, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelati, broccoli surgelati, carote surgelate, erbette surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, mozzarella; ricotta, crescenza, robiola, caciotta, legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, crackers non salati in superficie, fette biscottate, biscotti, impasto per pizza, pomodori pelati, frutta fresca, olio extra vergine.

**CARNE AVICOLA** è di provenienza nazionale-biologica. La carne di manzo è di razza piemontese certificata. Platessa e merluzzo utilizzati MSC (a pesca sostenibile).

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTI uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elor (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elor, in quanto alcuni prodotti sono preparati in laboratori e somministrati in locali dove si trovano altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elor (preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali: contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Sesia e derivati; 7.Latte e derivati; incluso latteosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfati; > 10 mg/lt kg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati).

Si invitano i consumatori allergici e intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società.



DAL 12/01/26 AL 03/04/26

DIETA PRIVA DI LATTE E DERIVATI 12-36 MESI



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
<b>Lunedì</b>	Risotto allo zafferano <i>Piselli*</i> Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza latte e zucchero	Pasta al pomodoro <i>Scaloppina di tacchino</i> Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta senza latte e zucchero	Risotto allo zafferano <i>Platessa al vapore</i> Broccoli Merenda pomeridiana: Torta senza latte e zucchero	Pasta alla crema di broccoli <i>Lenticchie in umido</i> Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza latte e zucchero
<b>Martedì</b>	Pasta al pesto di broccoli Tocchetti di pollo gratinati Erbette Merenda pomeridiana: Yogurt di soia senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta al Ragù di lenticchie Carote cotte Merenda pomeridiana: Yogurt di soia senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta alla crema di zucchine <i>Piselli*</i> Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt di soia senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Orzotto alla zucca <i>Platessa* gratinata</i> Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt di soia senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata
<b>Mercoledì</b>	Riso all'olio+ Tortino di borlotti Carote cotte Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Riso alla crema di zucca Polpette* di merluzzo Cavolfiori Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Polenta Brusciat di manzo al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Pasta al pomodoro <i>Frittatina semplice</i> senza latte e grana Carote cotte Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca
<b>Giovedì</b>	Pasta al pomodoro Merluzzo* al forno <i>Purè di zucca no latte</i> Merenda pomeridiana: Banana	Minestrina di ortaggi con farro Bocconcini di pollo dorati al forno Erbette Merenda pomeridiana: Banana	Pennette alla crema di cavolfiori <i>Frittatina semplice</i> senza latte e grana Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Crema di verdure con pastina Tocchetti di tacchino al limone <i>Patate al forno</i> Merenda pomeridiana: Banana
<b>Venerdì</b>	Passato di ortaggi con orzo <i>Frittatina semplice</i> senza latte e grana Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers	Pasta al pesto delicato della cuoca <i>Platessa al limone</i> Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Crackers	Riso all'olio Crocchette di ceci Erbette Merenda pomeridiana: Crackers

\*N.B. TUTTE LE PIETANZE NON CONTENGONO LATTE. NON VERRÀ MAI AGGIUNTO FORMAGGIO  
GRATTUGGIATO IN NESSUN PIATTO. IL PESTO È FATTO ESCLUSIVAMENTE DA OLIO EXTRAVERGINE  
D'OLIVA, BASILICO,AGLIO.



DAL 12/01/26 AL 03/04/26

DIETA PRIVA DI CARNE E SALUMI 12-36 MESI


 Città di  
**CERNUSCO  
SUL NAVIGLIO**

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
<b>Lunedì</b>	Risotto allo zafferano Parmigiano reggiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Pasta al pomodoro Mozzarella Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto allo zafferano Crescenza o Ricotta Broccoli Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Pasta alla crema di broccoli Robiola o Asiago Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero
<b>Martedì</b>	Pasta al pesto di broccoli <b>Platessa al limone</b> Erbette Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta al Ragù di lenticchie Carote cotte Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta alla crema di zucchine Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Orzotto alla zucca Platessa* gratinata Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata
<b>Mercoledì</b>	Riso all'olio+ Tortino di borlotti Carote cotte Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Riso alla crema di zucca Polpette* di merluzzo Cavolfiori Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Polenta <b>Lenticchie in umido</b> Carote al forno Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Pasta al pomodoro Frittata semplice Carote cotte Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca
<b>Giovedì</b>	Pasta al pomodoro Merluzzo* al forno Purè di zucca Merenda pomeridiana: Banana	Minestrina di ortaggi con farro <b>Crocchetta di cannellini</b> dorati al forno Erbette Merenda pomeridiana: Banana	Pennette alla crema di cavolfiori Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Crema di verdure con pastina <b>Parmigiano Reggiano</b> Purè di patate Merenda pomeridiana: Banana
<b>Venerdì</b>	Passato di ortaggi con orzo Frittata semplice Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers	Pasta al pesto delicato della cuoca Platessa al limone Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Crackers	Riso all'olio Crocchette di ceci Erbette Merenda pomeridiana: Crackers

\*Alimento surgelato

N.B. Tutti gli alimenti saranno introdotti con gradualità e secondo indicazioni della famiglia e/o del pediatra del bambino.

I formati della pasta saranno adattati alla fascia d'età così come i secondi sminuzzati (dove necessario). Saranno effettuati tagli sicuri sia sulla frutta che sulla verdura cruda.

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che sarà almeno di tre varietà differenti.

Non verrà aggiunto sale prima dell'anno.

Al ogni primo piatto, non viene aggiunto parmigiano reggiano come da indicazioni Ats. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale.

E' utilizzato solo olio extra vergine d'oliva bio sia per le cotture che per i condimenti a crudo.

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni: 1) derivanti da cross contamination site-processo Elor (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elor, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni); ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elor nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Tovagli e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Sola e derivati; 7.Tatte e derivati; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/lt (p.e. 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati);  
Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società".



DAL 12/01/26 AL 03/04/26

DIETA PRIVA DI CARNE E PESCE 12-36 MESI



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
<b>Lunedì</b>	Risotto allo zafferano Parmigiano reggiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Pasta al pomodoro Mozzarella Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto allo zafferano Crescenza o Ricotta Broccoli Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Pasta alla crema di broccoli Robiola o Asiago Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero
<b>Martedì</b>	Pasta al pesto di broccoli <b>Piselli</b> Erbette Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta al Ragù di lenticchie Carote cotte Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta alla crema di zucchine <b>Piselli*</b> Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Orzotto alla zucca <b>Piselli</b> Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata
<b>Mercoledì</b>	Riso all'olio+ Tortino di borlotti Carote cotte Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Riso alla crema di zucca <b>Parmigiano Reggiano</b> Cavolfiori Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Polenta <b>Lenticchie in umido</b> Carote al forno Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca	Pasta al pomodoro Frittata semplice Carote cotte Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca
<b>Giovedì</b>	Pasta al pomodoro <b>Ricotta</b> Purè di zucca Merenda pomeridiana: Banana	Minestrina di ortaggi con farro <b>Croccetta di cannellini</b> dorati al forno Erbette Merenda pomeridiana: Banana	Pennette alla crema di cavolfiori Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Crema di verdure con pastina <b>Parmigiano Reggiano</b> Purè di patate Merenda pomeridiana: Banana
<b>Venerdì</b>	Passato di ortaggi con orzo Frittata semplice Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers	Pasta al pesto delicato della cuoca <b>Frittata</b> Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers	Cous-cous <b>Parmigiano Reggiano</b> Erbette Merenda pomeridiana: Crackers	Riso all'olio Crocchette di ceci Erbette Merenda pomeridiana: Crackers

\*Alimento surgelato

N.B. Tutti gli alimenti saranno introdotti con gradualità e secondo indicazioni della famiglia e/o del pediatra del bambino.

I formati della pasta saranno adattati alla fascia d'età così come i secondi sminuzzati (dove necessario). Saranno effettuati tagli sicuri sia sulla frutta che sulla verdura cruda.

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che sarà almeno di tre varietà differenti.

Non verrà aggiunto sale prima dell'anno.

Al ogni primo piatto, non viene aggiunto parmigiano reggiano come da indicazioni Ats. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale.

E' utilizzato solo olio extra vergine d'oliva bio sia per le cotture che per i condimenti a crudo.

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni: 1) derivanti da cross contamination site-processo Elor (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elor, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni); ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elor nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Tovagli e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Sola e derivati; 7.Tatte e derivati; incluso attosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/lit; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società.





DAL 12/01/26 AL 03/04/26

DIETA PRIVA DI GLUTINE 12-36 MESI



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
<b>Lunedì</b>	Risotto allo zafferano Parmigiano reggiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: <b>Dolce no glutine</b>	Pasta senza glutine al pomodoro Mozzarella Fagiolini Merenda pomeridiana: <b>Dolce no glutine</b>	Risotto allo zafferano Crescenza o Ricotta Broccoli Merenda pomeridiana: <b>Dolce no glutine</b>	Pasta senza glutine alla crema di broccoli Robiola o Asiago Fagiolini* Merenda pomeridiana: <b>Dolce no glutine</b>
<b>Martedì</b>	Pasta senza glutine al pesto di broccoli Tocchetti di pollo al forno senza glutine Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta senza glutine al Ragù di lenticchie senza glutine Carote cotte Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta senza glutine alla crema di zucchine Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Risotto alla zucca Platessa* gratinata senza glutine Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata
<b>Mercoledì</b>	Riso all'olio Tortino di borlotti senza glutine Carote cotte Merenda pomeridiana: <b>Bruschetta senza glutine della cuoca</b>	Riso alla crema di zucca Polpette di merluzzo*senza glutine Cavolfiori Merenda pomeridiana: <b>Bruschetta senza glutine della cuoca</b>	Polenta Brusciat di manzo al pomodoro senza glutine Carote al forno Merenda pomeridiana: <b>Bruschetta senza glutine della cuoca</b>	Pasta senza glutine al pomodoro Frittata semplice Carote cotte Merenda pomeridiana: <b>Bruschetta senza glutine della cuoca</b>
<b>Giovedì</b>	Pasta senza glutine al pomodoro Merluzzo* al forno senza glutine Purè di zucca Merenda pomeridiana: Banana	Minestrina di ortaggi con riso Bocconcini di pollo senza glutine Erbette Merenda pomeridiana: Banana	Pasta senza glutine alla crema di cavolfiori Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Crema di verdure con pastina senza glutine Tocchetti di tacchino al limone senza glutine Purè di patate Merenda pomeridiana: Banana
<b>Venerdì</b>	Passato di ortaggi con riso Frittata semplice Finocchi Merenda pomeridiana: Grissini o fette senza glutine	Pasta senza glutine al pesto Platessa al limone Finocchi Merenda pomeridiana: Grissini o fette senza glutine	Riso alle verdure Merluzzo* al pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Grissini o fette senza glutine	Riso all'olio Crocchette di ceci senza glutine Erbette Merenda pomeridiana: Grissini o fette senza glutine

N.B

VENGONO UTILIZZATI PRODOTTI PREVISTI DAL PRONTUARIO AIC E VERIFICATO IN ETICHETTA SEMPRE  
L'ASSENZA DEL GLUTINE. VIENE SERVITO PANE O FETTE SENZA GLUTINE AD OGNI PASTO.

