

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Crema di riso Parmigiano reggiano grattugiato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso Parmigiano reggiano grattugiato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso Ricotta/Robiola Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso Parmigiano reggiano grattugiato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata
Martedì	Crema di cereali Carne di pollo frullata o omogenizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Semolino Carne di pollo frullata o omogenizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di mais Uovo Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Uovo Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata
Mercoledì	Crema di riso o di mais Lenticchie frullate Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso+ crema di borlotti Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Semolino Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata
Giovedì	Semolino Uovo Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso Ceci frullati Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Semolino Manzo frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Carne di tacchino frullata o omogenizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata
Venerdì	Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Crema di riso+ piselli frullati 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 a 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.

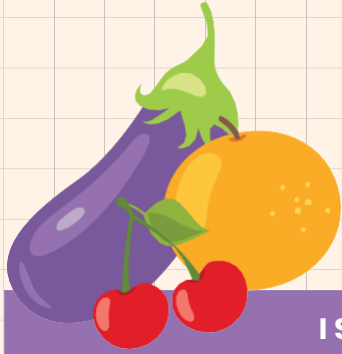
PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI IN MENU': latte fresco, gelato, gnocchi di patate, tortellini di magro, farina, basilico gelo, aglio, uovo, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelati, broccoli 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.Soya 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/litro; 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*.





	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Parmigiano Reggiano Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta/Biscotti senza zucchero	Riso all'olio Mozzarella Pomodori** Merenda pomeridiana: Torta/Biscotti senza zucchero	Risotto alle zucchine Ricotta/Robiola Pomodori** Merenda pomeridiana: Torta/Biscotti senza zucchero	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori** Merenda pomeridiana: Torta/Biscotti senza zucchero
Martedì	Passato di ortaggi con orzo Tocchetti di pollo al forno Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Maccheroncini al pomodoro Bocconcini di pollo dorati Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pennette al pomodoro Frittata Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Gnocchetti sardi alla crema di zucchine Frittata Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata
Mercoledì	Riso all'olio Ragù di lenticchie Carote cotte Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca/Frutta fresca	Pasta alle zucchine Platessa al limone* Carote Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca/Frutta fresca	Passato di verdure fresche con orzo Polpettine di borlotti Zucchine Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca/Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Piselli* Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca/Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pesto di zucchine Frittata Insalata Merenda pomeridiana: Banana	Minestrina di verdure fresche con farro Crocchetta di ceci Erbette* Merenda pomeridiana: Banana	Maccheroncini al ragù di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Banana	Crema di verdure fresche con farro Bocconcini di tacchino al limone Purè di patate Merenda pomeridiana: Banana
Venerdì	Risotto allo zafferano Polpette di merluzzo* Pomodori** Merenda pomeridiana: Crackers	Pennette al pesto Merluzzo* gratinato Insalata Merenda pomeridiana: Crackers	Couscous Merluzzo* al pomodoro Erbette* Merenda pomeridiana: Crackers	Maccheroncini al pesto Platessa al forno* Lattuga 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 laddove 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.

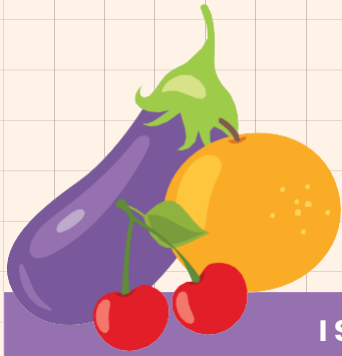
Non verrà aggiunto sale prima dell'anno.

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, 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 contaminazione 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.Uovo e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soya 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.Andiride solforosa e solfiti > 10mg/kg; 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.



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Parmigiano Reggiano Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta/Biscotti senza zucchero	Riso all'olio Mozzarella Pomodori** Merenda pomeridiana: Torta/Biscotti senza zucchero	Risotto alle zucchine Ricotta/Robiola Pomodori** Merenda pomeridiana: Torta/Biscotti senza zucchero	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori** Merenda pomeridiana: Torta/Biscotti senza zucchero
Martedì	Passato di ortaggi con orzo Tocchetti di pollo al forno Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Maccheroncini al pomodoro Bocconcini di pollo dorati Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pennette al pomodoro Frittata Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Gnocchetti sardi alla crema di zucchine Frittata Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata
Mercoledì	Riso all'olio Ragù di lenticchie Carote cotte Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca/Frutta fresca	Pasta alle zucchine Platessa al limone* Carote Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca/Frutta fresca	Passato di verdure fresche con orzo Polpettine di borlotti Zucchine Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca/Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Piselli* Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca/Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pesto di zucchine Frittata Insalata Merenda pomeridiana: Banana	Minestrina di verdure fresche con farro Crocchetta di ceci Erbette* Merenda pomeridiana: Banana	Maccheroncini al ragù di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Banana	Crema di verdure fresche con farro Bocconcini di tacchino al limone Purè di patate Merenda pomeridiana: Banana
Venerdì	Risotto allo zafferano Polpette di merluzzo* Pomodori** Merenda pomeridiana: Crackers	Pennette al pesto Merluzzo* gratinato Insalata Merenda pomeridiana: Crackers	Couscous Merluzzo* al pomodoro Erbette* Merenda pomeridiana: Crackers	Maccheroncini al pesto Platessa al forno* Lattuga 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 laddove 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.

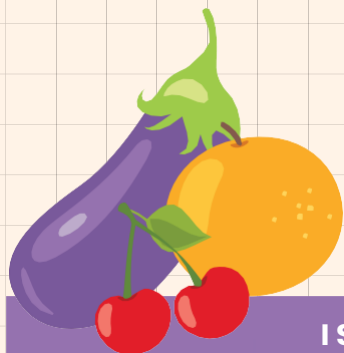
E' utilizzato solo olio extra vergine d'oliva bio sia per le cotture che per i condimenti a crudo.

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, 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.Soià 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.Ancide solforosa e Solfiti > 10mg/lt

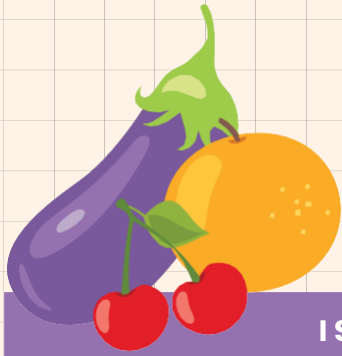
Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società.



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Piselli* Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta /Biscotti senza latte e senza zucchero	Riso all'olio Piselli* Pomodori** Merenda pomeridiana: Torta /Biscotti senza latte e senza zucchero	Risotto alle zucchine Platessa*al forno Pomodori** Merenda pomeridiana: Torta /Biscotti senza latte e senza zucchero	Risotto allo zafferano Merluzzo al limone Pomodori** Merenda pomeridiana: Torta /Biscotti senza latte e senza zucchero
Martedì	Passato di ortaggi con orzo Tocchetti di pollo al forno Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt di soia senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Maccheroncini al pomodoro Bocconcini di pollo dorati Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt di soia senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pennette al pomodoro Frittatina semplice senza latte e grana Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt di soia senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Gnocchetti sardi alla crema di zucchine Frittatina semplice senza latte e grana Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt di soia senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata
Mercoledì	Riso all'olio Ragù di lenticchie Carote cotte Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca/Frutta fresca	Pasta alle zucchine Platessa al limone* Carote Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca/Frutta fresca	Passato di verdure fresche con orzo Polpettine di borlotti Zucchine Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca/Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Piselli* Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca/Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pesto di zucchine Frittatina semplice senza latte e grana Insalata Merenda pomeridiana: Banana	Minestrina di verdure fresche con farro Crocchetta di ceci Erbette* Merenda pomeridiana: Banana	Maccheroncini al ragù di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Banana	Crema di verdure fresche con farro Bocconcini di tacchino al limone Patate forno Merenda pomeridiana: Banana
Venerdì	Risotto allo zafferano Polpette di merluzzo* Pomodori** Merenda pomeridiana: Crackers	Pennette al pesto Merluzzo* gratinato Insalata Merenda pomeridiana: Crackers	Couscous Merluzzo*al pomodoro Erbette* Merenda pomeridiana: Crackers	Maccheroncini al pesto Platessa al forno* Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers

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





	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Parmigiano Reggiano Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta/Biscotti senza zucchero	Riso all'olio Mozzarella Pomodori** Merenda pomeridiana: Torta/Biscotti senza zucchero	Risotto alle zucchine Ricotta/Robiola Pomodori** Merenda pomeridiana: Torta/Biscotti senza zucchero	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori** Merenda pomeridiana: Torta/Biscotti senza zucchero
Martedì	Passato di ortaggi con orzo Platessa* al forno Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Maccheroncini al pomodoro Piselli* Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pennette al pomodoro Frittata Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Gnocchetti sardi alla crema di zucchine Frittata Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata
Mercoledì	Riso all'olio Ragù di lenticchie Carote cotte Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca/Frutta fresca	Pasta alle zucchine Platessa al limone* Carote Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca/Frutta fresca	Passato di verdure fresche con orzo Polpettine di borlotti Zucchine Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca/Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Piselli* Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca/Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pesto di zucchine Frittata Insalata Merenda pomeridiana: Banana	Minestrina di verdure fresche con farro Crocchetta di ceci Erbette* Merenda pomeridiana: Banana	Maccheroncini al ragù di lenticchie Carote al forno Merenda pomeridiana: Banana	Crema di verdure fresche con farro Merluzzo al limone Purè di patate Merenda pomeridiana: Banana
Venerdì	Risotto allo zafferano Polpette di merluzzo* Pomodori** Merenda pomeridiana: Crackers	Pennette al pesto Merluzzo* gratinato Insalata Merenda pomeridiana: Crackers	Couscous Merluzzo* al pomodoro Erbette* Merenda pomeridiana: Crackers	Maccheroncini al pesto Platessa al forno* Lattuga 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 laddove 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.

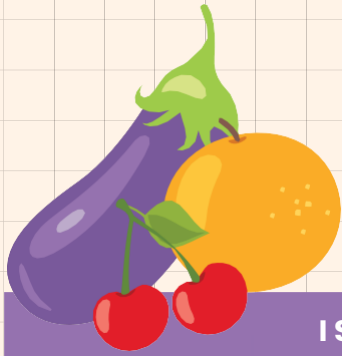
Al ogni primo piatto, non viene aggiunto parmigiano reggiano come da indicazioni Ats. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale.

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 sito-processo Eilor (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Eilor, 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 Eilor 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.Solo 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/t kg; 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*.





	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Parmigiano Reggiano Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta/Biscotti senza zucchero	Riso all'olio Mozzarella Pomodori** Merenda pomeridiana: Torta/Biscotti senza zucchero	Risotto alle zucchine Ricotta/Robiola Pomodori** Merenda pomeridiana: Torta/Biscotti senza zucchero	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori** Merenda pomeridiana: Torta/Biscotti senza zucchero
Martedì	Passato di ortaggi con orzo Piselli* Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Maccheroncini al pomodoro Piselli* Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pennette al pomodoro Frittata Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Gnocchetti sardi alla crema di zucchine Frittata Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata
Mercoledì	Riso all'olio Ragù di lenticchie Carote cotte Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca/Frutta fresca	Pasta alle zucchine Uovo strapazzato Carote Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca/Frutta fresca	Passato di verdure fresche con orzo Polpettine di borlotti Zucchine Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca/Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Piselli* Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Bruschetta della cuoca/Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pesto di zucchine Frittata Insalata Merenda pomeridiana: Banana	Minestrina di verdure fresche con farro Crocchetta di ceci Erbette* Merenda pomeridiana: Banana	Maccheroncini al ragù di lenticchie Carote al forno Merenda pomeridiana: Banana	Crema di verdure fresche con farro Parmigiano Reggiano Purè di patate Merenda pomeridiana: Banana
Venerdì	Risotto allo zafferano Polpette di formaggio Pomodori** Merenda pomeridiana: Crackers	Pennette al pesto Parmigiano Reggiano Insalata Merenda pomeridiana: Crackers	Couscous Piselli*al pomodoro Erbette* Merenda pomeridiana: Crackers	Maccheroncini al pesto Lenticchie in umido Lattuga 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 laddove 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 pan e 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 sito-processo Eilor (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Eilor, 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 Eilor 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.Solo 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/t kg; 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*.

