



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

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, gelato, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelati, broccoli surgelati, carote surgelate, erbatte 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 Elixir (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elixir, 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 Elixir 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. Soia 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 e Ricotta Pomodori Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto alla parmigiana Platessa*al limone Erbette* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Riso all'olio Parmigiano Pomodori Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero
Martedì	Pasta pesto zucchine e basilico Tocchetti di pollo al forno Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di Pollo dorati Carote Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Maccheroncini con ragù di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta ragù vegetale bianco Frittata semplice Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata
Mercoledì	Riso all'olio Ragu' di lenticchie Carote Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Farrotto alle verdure di stagione Asiago o Robiola Pomodori Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette* Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Farrotto alle verdure Platessa gratinata* Fagiolini* Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero
Giovedì	Orzotto alle verdure fresche di stagione Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo*al forno Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie	Pasta al pesto Bocconcini di tacchino al limone Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie
Venerdì	Pasta al pomodoro Merluzzo* gratinato Zucchine al forno Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta al pesto Crocchetta di ceci Fagiolini* Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta alla crema di zucchine Tortino di fagioli Fagiolini* Frutta fresca	Pasta al pomodoro Piselli* Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Frutta fresca

*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 Ais. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale.

E' utilizzato solo olio extra vergine d'oliva biologico 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 (Cibi da contaminazione incrociata 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.Arrachidi 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/100g; 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 e Ricotta Pomodori Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto alla parmigiana Platessa*al limone Erbette* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Riso all'olio Parmigiano Pomodori Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero
Martedì	Pasta pesto zucchine e basilico Tocchetti di pollo al forno Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di Pollo dorati Carote Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Maccheroncini con ragù di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta ragù vegetale bianco Frittata semplice Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata
Mercoledì	Riso all'olio Ragu' di lenticchie Carote Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Farrotto alle verdure di stagione Asiago o Robiola Pomodori Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette* Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Farrotto alle verdure Platessa gratinata* Fagiolini* Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero
Giovedì	Orzotto alle verdure fresche di stagione Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo*al forno Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie	Pasta al pesto Bocconcini di tacchino al limone Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie
Venerdì	Pasta al pomodoro Merluzzo* gratinato Zucchine al forno Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta al pesto Crocchetta di ceci Fagiolini* Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta alla crema di zucchine Tortino di fagioli Fagiolini* Frutta fresca	Pasta al pomodoro Piselli* Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Frutta fresca

*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 Ais. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale.

E' utilizzato solo olio extra vergine d'oliva biologico 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 (Cibi da contaminazione incrociata 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.Arrachidi 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/100g; 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 08/06/26 AL 23/10/26

DIETA PRIVA DI CARNE E SALUMI 12-36 MESI



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta e Ricotta Pomodori Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto alla parmigiana Platessa* al limone Erbette* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Riso all'olio Parmigiano Pomodori Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero
Martedì	Pasta pesto zucchine e basilico Platessa* al forno Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta alla crema di zucchine Piselli* Carote Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Maccheroncini al ragù di lenticchie Carote al forno Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta ragù vegetale bianco Frittata semplice Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata
Mercoledì	Riso all'olio Ragù' di lenticchie Carote Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Farrotto alle verdure di stagione Asiago o Robiola Pomodori Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette* Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Farrotto alle verdure Platessa gratinata* Fagiolini* Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero
Giovedì	Orzotto alle verdure fresche di stagione Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo* al forno Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie	Pasta al pesto Merluzzo* al limone Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie
Venerdì	Pasta al pomodoro Merluzzo* gratinato Zucchine al forno Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta al pesto Crocchetta di ceci Fagiolini* Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta alla crema di zucchine Tortino di fagioli Fagiolini* Frutta fresca	Pasta al pomodoro Piselli* Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Frutta fresca

*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 Ais. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale.

E' utilizzato solo olio extra vergine d'oliva biologico 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 contaminazione sito-processo Elior (Cibi da contaminazione incrociata 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.Aracidi e derivati; 6.Solea 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 Solfati > 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.





DAL 08/06/26 AL 23/10/26

DIETA PRIVA DI CARNE E PESCE 12-36 MESI



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta e Ricotta Pomodori Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido Erbette* Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero	Riso all'olio Parmigiano Pomodori Merenda pomeridiana: Torta senza zucchero
Martedì	Pasta pesto zucchine e basilico Piselli* Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta alla crema di zucchine Piselli* Carote Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Maccheroncini al ragù di lenticchie Carote al forno Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata	Pasta ragù vegetale bianco Frittata semplice Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt bianco senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata
Mercoledì	Riso all'olio Ragù di lenticchie Carote Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Farrotto alle verdure di stagione Asiago o Robiola Pomodori Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Cous-cous Piselli*al pomodoro Erbette* Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero	Farrotto alle verdure Lenticchie in umido Fagiolini* Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero
Giovedì	Orzotto alle verdure fresche di stagione Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie	Pasta integrale al pomodoro Uovo strapazzato Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie	Pasta al pesto Asiago o Robiola Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie
Venerdì	Pasta al pomodoro Parmigiano Reggiano Zucchine al forno Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta al pesto Crocchetta di ceci Fagiolini* Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta alla crema di zucchine Tortino di fagioli Fagiolini* Frutta fresca	Pasta al pomodoro Piselli* Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Frutta fresca

*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 Ais. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale.

E' utilizzato solo olio extra vergine d'oliva biologico 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 Elior (Cibi da contaminazione incrociata 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 somministrati: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Aracidi e derivati; 6.Solea 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/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	<p>Pasta con i piselli* Pomodori Merenda pomeridiana: Torta /Biscotti senza latte e senza zucchero</p>	<p>Riso all'olio evo Platessa*al limone Erbette* Merenda pomeridiana: Torta /Biscotti senza latte e senza zucchero</p>	<p>Risotto allo zafferano Platessa*al forno Pomodori Merenda pomeridiana: Torta /Biscotti senza latte e senza zucchero</p>	<p>Riso all'olio Parmigiano Pomodori Merenda pomeridiana: Torta /Biscotti senza latte e senza zucchero</p>
Martedì	<p>Pasta pesto zucchine e basilico Tocchetti di pollo al forno Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt di soia senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata</p>	<p>Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di Pollo dorati Carote Merenda pomeridiana: Yogurt di soia senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata</p>	<p>Maccheroncini con ragù di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Yogurt di soia senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata</p>	<p>Pasta ragù vegetale bianco Frittatina semplice senza latte e grana Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt di soia senza zucchero con possibilità di aggiungere frutta frullata</p>
Mercoledì	<p>Riso all'olio Ragù di lenticchie Carote Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero</p>	<p>Farrotto alle verdure di stagione Piselli* Pomodori Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero</p>	<p>Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette* Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero</p>	<p>Farrotto alle verdure Platessa gratinata* Fagiolini* Merenda pomeridiana: Mousse di frutta senza zucchero</p>
Giovedì	<p>Orzotto alle verdure fresche di stagione Frittatina semplice senza latte e grana Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie</p>	<p>Pasta integrale al pomodoro Merluzzo*al forno Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie</p>	<p>Orzotto alle verdure Frittatina semplice senza latte e grana Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie</p>	<p>Pasta al pesto Bocconcini di tacchino al limone Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie</p>
Venerdì	<p>Pasta al pomodoro Merluzzo* gratinato Zucchine al forno Merenda pomeridiana: Frutta fresca</p>	<p>Pasta al pesto Crocchetta di ceci senza latte e grana Fagiolini* Merenda pomeridiana: Frutta fresca</p>	<p>Pasta alla crema di zucchine Tortino di fagioli senza latte e grana Fagiolini* Frutta fresca</p>	<p>Pasta al pomodoro Piselli* Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Frutta fresca</p>

*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.

