

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta al ragù Zucchine trifolate Pane integrale  Torta comple-mese Infanzia Don Milani- Infanzia Buonarroti	Pizza margherita Carote julienne Pane  Torta comple-mese Campo Estivo	Riso all'olio Filetto di merluzzo* gratinato Fagiolini* Pane integrale	Pasta alla crema di zucchine Cannellini in insalata Pomodori e mais* Pane	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di pollo Insalata mista Pane
2° settimana	Pasta agli aromi Mozzarella Pomodori Pane integrale	Orzo al pomodoro Arrosto di tacchino freddo Erbette* Pane	Pasta al pesto Frittata con patate Fagiolini all'olio Pane integrale	Risotto allo zafferano Platessa* impanata Insalata con Zucchine julienne Pane	Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane
3° settimana	Pasta alla norma Piselli brasati* Pomodori Pane integrale	Lasagna* al ragù di manzo Insalata verde Pane	Riso all'olio Merluzzo* impanato Fagiolini* Pane integrale	Pasta integrale alla crema di zucchine Coscia di pollo al forno (scaloppina di pollo per l'infanzia) Carote julienne Pane Torta comple-mese Infanzia Dante- Lazzati	Pizza margherita Zucchine trifolate Pane
4° settimana	Insalata di pasta fredda con verdure di stagione Mozzarella Insalata Pane integrale	Pasta al pesto Frittata con patate Fagiolini* Pane	Orzo al pomodoro Arrosto di tacchino freddo Carote julienne Pane integrale	Riso all'olio Tortino di cannellini Pomodori Pane	Pasta alla mediterranea Platessa alla fiorentina* Insalata mista Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt e 1 volta al mese dalla torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese.\* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Nel caso di indisponibilità di pomodori nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione. Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato ai primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

**QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU:** La carne avicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA E IL MERLUZZO SONO (PESCA SOSTENIBILE). IL PROVOLONE, IL MONTASIO, L'ASIAGO, IL GRANA PADANO, IL PARMIGGIANO REGGIANO SONO

**PRODOTTI BIOLOGICI:** gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva

" Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista della presente Società".



NO UOVO E DERIVATI

# MENU ESTATE

DAL 13/06/22 AL 11/09/22

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta al ragù di manzo Zucchine trifolate Pane integrale  Dolce no uovo per comple-mese Infanzia Don Milani- Infanzia Buonarroti	Pizza margherita Carote julienne Pane	Riso all'olio Filetto di merluzzo* gratinato senza uovo* Fagiolini* Pane integrale	Pasta alla crema di zucchine Cannellini in insalata Pomodori e mais* Pane	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di pollo senza uovo Insalata mista Pane
2° settimana	Pasta agli aromi Mozzarella Pomodori Pane integrale	Orzo al pomodoro Arrosto di tacchino freddo Erbette* Pane	Pasta al pesto Carne ai ferri Fagiolini* Pane integrale	Risotto allo zafferano Platessa* impanata senza uovo Fagiolini* all'olio Pane	Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane
3° settimana	Pasta alla norma Piselli brasati* Pomodori Pane integrale	Pasta al ragù di manzo Insalata verde Pane	Riso all'olio Filetto di merluzzo* impanato senza uovo Fagiolini* Pane integrale	Pasta integrale alla crema di zucchine Coscia di pollo al forno (scaloppina di pollo per l'infanzia) Carote julienne Pane  Dolce no uovo per comple-mese Infanzia Dante-Lazzati	Pizza margherita Zucchine trifolate Pane
4° settimana	Insalata di pasta fredda con verdure di stagione Mozzarella Insalata Pane integrale	Pasta al pesto Carne ferri Fagiolini* Pane	Orzo al pomodoro Arrosto di tacchino freddo Carote julienne Pane integrale	Riso all'olio Tortino di cannellini senza uovo* Pomodori Pane	Pasta alla mediterranea Platessa* alla fiorentina senza uovo Insalata mista Pane

N.B. NON VERRA' AGGIUNTO FORMAGGIO GRATTUGGIATO IN NESSUN PRIMO PIATTO. E QUANDO PREVISTO SARA' UTILIZZATO PARMIGGIANO REGGIANO. PER CARNE FERRI SI INTENDE PETTO DI POLLO O PETTO DI TACCHINO.



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta bianca Pesce al vapore* Zucchine al forno Pane	Pasta bianca Arrostito di tacchino Carote julienne Pane	Riso all'olio Pesce al vapore* Patate Pane	Pasta bianca Grana Padano Dop Carote Pane	Riso in bianco Scaloppina di pollo Insalata Pane
2° settimana	Pasta agli aromi Mozzarella Patate Pane	Riso bianco Arrostito di tacchino Carote Pane	Pasta bianca Pesce al vapore* Patate Pane	Riso in bianco Pesce al vapore* Insalata con zucchine julienne Pane	Pasta bianca Petto pollo ferri Carote Pane
3° settimana	Pasta bianca Formaggio Grana Padano Carote Pane	Pasta bianca Arrostito di tacchino Insalata verde Pane	Riso all'olio Pesce al vapore* Patate Pane	Pasta bianca Coscia di pollo al forno (scaloppina di pollo per l'infanzia) Carote julienne Pane	Riso all'olio Grana Padano Dop Zucchine al forno Pane
4° settimana	Pasta bianca Mozzarella Insalata Pane	Pasta bianca Pesce al vapore* Carote Pane	Riso in bianco Arrostito di tacchino Carote julienne Pane	Riso all'olio Formaggio Grana Padano Patate Pane	Pasta bianca Pesce al vapore* Insalata Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt e 1 volta al mese dalla torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese.\* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Nel caso di indisponibilità di pomodori nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione. Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato ai primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: La carne avicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA E IL MERLUZZO SONO (PESCA SOSTENIBILE). IL PROVOLONE, IL MONTASIO, L'ASIAGO, IL GRANA PADANO, IL PARMIGGIANO REGGIANO SONO

PRODOTTI BIOLOGICI: gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva

" Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista della presente Società".



NO GLUTINE E DERIVATI

## MENU ESTATE

DAL 13/06/22 AL 11/09/22

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° settimana	Pasta senza glutine al ragù di manzo Zucchine trifolate Dolce senza glutine per comple-mese Infanzia Don Milani- Infanzia Buonarroti	Pizza margherita senza glutine Carote julienne	Riso all'olio Filetto di merluzzo* gratinato con pangrattato senza glutine Fagiolini*	Pasta senza glutine alla crema di zucchine Cannellini in insalata senza glutine* Pomodori e mais*	Pasta senza glutine al pomodoro Cotoletta di pollo con pangrattato senza glutine Insalata mista
2° settimana	Pasta senza glutine agli aromi Mozzarella Pomodori	Riso al pomodoro Arrosto di tacchino freddo Erbette*	Pasta senza glutine al pesto Frittata con patate Fagiolini all'olio *	Risotto allo zafferano Platessa* impanata con pangrattato senza glutine Insalata con zucchine julienne	Pasta senza glutine al pomodoro Lenticchie e carote senza glutine
3° settimana	Pasta senza glutine alla norma Piselli brasati* Pomodori	Lasagna senza glutine al ragù di manzo con besciamella senza glutine Insalata verde	Riso all'olio Merluzzo* impanato con pangrattato senza glutine Fagiolini*	Pasta senza glutine alla crema di zucchine Coscia di pollo al forno (scaloppina di pollo per l'infanzia) Carote julienne Dolce senza glutine per comple-mese Infanzia Dante-Lazzati	Pizza margherita senza glutine Zucchine trifolate
4° settimana	Insalata di pasta senza glutine fredda con verdurine di stagione Mozzarella Insalata	Pasta senza glutine al pesto Frittata con patate Fagiolini*	Riso al pomodoro Arrosto di tacchino freddo Carote julienne	Riso all'olio Tortino di cannellini senza glutine Pomodori	Pasta senza glutine alla mediterranea Platessa* impanata con pangrattato senza glutine Insalata mista

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.

L'ARROSTO DI TACCHINO FREDDO E' FATTO DAL CUOCO ED E' PRIVO DI GLUTINE.



NO LATTE E DERIVATI

## MENU ESTATE

DAL 13/06/22 AL 11/09/22

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta al ragù Zucchine trifolate Pane integrale  Torta comple-mese Infanzia Don Milani- Infanzia Buonarroti	Focaccia con prosciutto cotto Carote julienne Pane	Riso bianco Filetto di merluzzo* gratinato Fagiolini* Pane integrale	Pasta alla crema di zucchine Cannellini in insalata Pomodori e mais* Pane	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di pollo Insalata mista Pane
2° settimana	Pasta agli aromi Pesce al forno Pomodori Pane integrale	Orzo al pomodoro Arrosto di tacchino freddo Erbette* Pane	Pasta al pesto(olio extra vergine basilico, aglio) Frittata no latte Fagiolini* all'olio Pane integrale	Risotto allo zafferano Platessa* impanata Insalata con zucchine julienne Pane	Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane
3° settimana	Pasta alla norma(pomodoro e melanzane) Piselli brasati* Pomodori Pane integrale	Lasagna solo ragù di vitellone senza latte Insalata verde	Riso all'olio Merluzzo* impanato Fagiolini* Pane integrale	Pasta integrale alla crema di zucchine Coscia di pollo al forno (scaloppina di pollo per l'infanzia) Carote julienne Pane Torta comple-mese Infanzia Dante- Lazzati	Focaccia con prosciutto cotto Zucchine trifolate Pane
4° settimana	Insalata di pasta fredda con verdure di stagione Pesce al vapore* Insalata Pane integrale	Pasta al pesto(olio extra vergine basilico, aglio) Frittata no latte Fagiolini* Pane	Orzo al pomodoro Arrosto di tacchino freddo Carote julienne Pane integrale	Riso all'olio Tortino di cannellini no latte Pomodori Pane	Pasta alla mediterranea Platessa alla fiorentina* Insalata mista Pane

N.B. NON VERRA' AGGIUNTO NE LATTE NE FORMAGGIO GRATTUGGIATO IN NESSUN PIATTO.

Nei risotti verrà utilizzato solo olio extra vergine d'oliva biologico. NELLE TORTE DEL COMPLE-MESE NON E' PRESENTE IL LATTE.

\*Pesce al vapore sarà alternato tra Merluzzo e Platessa MSC.



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta pomodoro e piselli Zucchine trifolate Pane integrale  Torta comple-mese Infanzia Don Milani- Infanzia Buonarroti	Pizza margherita Carote julienne Pane  Torta comple-mese Campo Estivo	Riso all'olio Filetto di merluzzo* gratinato Fagiolini* Pane integrale	Pasta alla crema di zucchine Cannellini in insalata Pomodori e mais* Pane	Pasta integrale al pomodoro <b>Frittata</b> Insalata mista Pane
2° settimana	Pasta agli aromi Mozzarella Pomodori Pane integrale	Orzo al pomodoro <b>Hamburger di legumi fatto dal cuoco*</b> Erbette* Pane	Pasta al pesto Frittata con patate Fagiolini all'olio Pane integrale	Risotto allo zafferano Platessa* impanata Insalata con Zucchine julienne Pane	Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane
3° settimana	Pasta alla norma Piselli brasati* Pomodori Pane integrale	<b>Lasagna* alle verdure e besciamella</b> Insalata verde Pane	Riso all'olio Merluzzo* impanato Fagiolini* Pane integrale	Pasta integrale alla crema di zucchine <b>Hamburger di legumi fatto dal cuoco*</b> Carote julienne Pane Torta comple-mese Infanzia Dante- Lazzati	Pizza margherita Zucchine trifolate Pane
4° settimana	Insalata di pasta fredda con verdure di stagione Mozzarella Insalata Pane integrale	Pasta al pesto Frittata con patate Fagiolini* Pane	Orzo al pomodoro <b>Grana Padano Dop</b> Carote julienne Pane integrale	Riso all'olio Tortino di cannellini Pomodori Pane	Pasta alla mediterranea Platessa alla fiorentina* Insalata mista Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt e 1 volta al mese dalla torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese.\* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Nel caso di indisponibilità di pomodori nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione. Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato ai primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

**QUALITA' DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU:** La carne avicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA E IL MERLUZZO SONO (PESCA SOSTENIBILE). IL PROVOLONE, IL MONTASIO, L'ASIAGO, IL GRANA PADANO, IL PARMIGGIANO REGGIANO SONO

**PRODOTTI BIOLOGICI:** gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva

" Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista della presente Società".



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta pomodoro e piselli Zucchine trifolate Pane integrale  Torta comple-mese Infanzia Don Milani- Infanzia Buonarroti	Pizza margherita Carote julienne Pane  Torta comple-mese Campo Estivo	Riso all'olio Hamburger di legumi fatto dal cuoco* Fagiolini* Pane integrale	Pasta alla crema di zucchine Cannellini in insalata Pomodori e mais* Pane	Pasta integrale al pomodoro Frittata Insalata mista Pane
2° settimana	Pasta agli aromi Mozzarella Pomodori Pane integrale	Orzo al pomodoro Hamburger di legumi fatto dal cuoco* Erbette* Pane	Pasta al pesto Frittata con patate Fagiolini all'olio Pane integrale	Risotto allo zafferano Formaggio Insalata con Zucchine julienne Pane	Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane
3° settimana	Pasta alla norma Piselli brasati* Pomodori Pane integrale	Lasagna* alle verdure Insalata verde Pane	Riso all'olio Frittata Fagiolini* Pane integrale	Pasta integrale alla crema di zucchine Hamburger di legumi fatto dal cuoco* Carote julienne Pane Torta comple-mese Infanzia Dante-Lazzati	Pizza margherita Zucchine trifolate Pane
4° settimana	Insalata di pasta fredda con verdure di stagione Mozzarella Insalata Pane integrale	Pasta al pesto Frittata con patate Fagiolini* Pane	Orzo al pomodoro Legumi Carote julienne Pane integrale	Riso all'olio Tortino di cannellini Pomodori Pane	Pasta alla mediterranea Formaggio Insalata mista Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt e 1 volta al mese dalla torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese.\* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Nel caso di indisponibilità di pomodori nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione. Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato ai primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

QUALITA' DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: La carne avicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA E IL MERLUZZO SONO (PESCA SOSTENIBILE). IL PROVOLONE, IL MONTASIO, L'ASIAGO, IL GRANA PADANO, IL PARMIGGIANO REGGIANO SONO

PRODOTTI BIOLOGICI: gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva

" Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista della presente Società".

