

1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Risotto con zucchine fresche Parmigiano reggiano Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta o Crostata della cuoca	Crema di verdure fresche con pasta Tocchetti di pollo al forno Pomodori Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Riso all'olio ragu' di lenticchie Carote crude Merenda pomeridiana: Banana	Pasta con sugo di pomodoro fresco Merluzzo* gratinato Insalata verde Merenda pomeridiana: Gelato Fiordilatte	Orzotto alle verdure di stagione Frittata semplice Zucchine fresche al forno Merenda pomeridiana: Frullato di frutta
Maccheroncini al pomodoro Asiago Dop Erbette Merenda pomeridiana: Torta o Crostata della cuoca	Farrotto alle verdure di stagione Bocconcini di tacchino Carote crude Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Pizza Margherita con poco pomodoro Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Risotto alla parmigiana Platessa*al limone Fagiolini* Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Pennette al pesto Crocchetta di ceci pomodori Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie
Pasta alla crema di zucchine Robiola o Crescenza Fagiolini* all'olio e limone Merenda pomeridiana: Torta o Crostata della cuoca	Risotto allo zafferano Polpettine di cannellini Pomodori Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Maccheroncini con ragu' di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Gelato fiordilatte	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Frullato di frutta
Maccheroncini al pesto fresco Mozzarella pomodori Merenda pomeridiana: Torta o Crostata della cuoca	Crema di carote con crostini Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Orzotto al pomodoro Platessa gratinata* Fagiolini* Merenda pomeridiana: Banana	Pennette alla crema di zucchine Bocconcini di tacchino Pomodori Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Riso all'olio Piselli* al pomodoro Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie

* Prodotto surgelato

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

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 omogeneizzata, secondo inserimento fatto del 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. 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 certificata di razza piemontese. Platessa e merluzzo utilizzato MSC (a pesca sostenibile).
 Sono presenti nei prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: verdura di stagione, 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".



1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Risotto con zucchine fresche Parmigiano reggiano Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta o Crostata della cuoca	Crema di verdure fresche con pasta Tocchetti di pollo al forno Pomodori Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Riso all'olio ragu' di lenticchie Carote crude Merenda pomeridiana: Banana	Pasta con sugo di pomodoro fresco Merluzzo* gratinato Insalata verde Merenda pomeridiana: Gelato Fiordilatte	Orzotto alle verdure di stagione Frittata semplice Zucchine fresche al forno Merenda pomeridiana: Frullato di frutta
Maccheroncini al pomodoro Asiago Dop Erbette Merenda pomeridiana: Torta o Crostata della cuoca	Farrotto alle verdure di stagione Bocconcini di tacchino Carote crude Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Pizza Margherita con poco pomodoro Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Risotto alla parmigiana Platessa*al limone Fagiolini* Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Pennette al pesto Crocchetta di ceci pomodori Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie
Pasta alla crema di zucchine Robiola o Crescenza Fagiolini* all'olio e limone Merenda pomeridiana: Torta o Crostata della cuoca	Risotto allo zafferano Polpettine di cannellini Pomodori Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Maccheroncini con ragu' di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Gelato fiordilatte	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Frullato di frutta
Maccheroncini al pesto fresco Mozzarella pomodori Merenda pomeridiana: Torta o Crostata della cuoca	Crema di carote con crostini Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Orzotto al pomodoro Platessa gratinata* Fagiolini* Merenda pomeridiana: Banana	Pennette alla crema di zucchine Bocconcini di tacchino Pomodori Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Riso all'olio Piselli* al pomodoro Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie

* Prodotto surgelato

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

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 omogeneizzata, secondo inserimento fatto del 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. 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 certificata di razza piemontese. Platessa e merluzzo utilizzato MSC (a pesca sostenibile).
 Sono presenti nei prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: verdura di stagione, 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".



1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Risotto con zucchine fresche Platessa al limone Verdura cotta Merenda pomeridiana: Torta o crostata no latte	Crema di verdure fresche con pastina integrale Tocchetti di pollo al forno Pomodori Merenda pomeridiana: Yogurt di soia alla frutta	Riso all'olio Ragu' di lenticchie Carote crude Merenda pomeridiana: Banana	Pasta con sugo di pomodoro fresco Merluzzo* al forno Insalata verde Merenda pomeridiana: Gelato senza latte	Orzotto alle verdure di stagione Frittata semplice no latte Zucchine fresche al forno Merenda pomeridiana: Frullato di frutta no latte
Maccheroncini al pomodoro Merluzzo al forno Erbette Merenda pomeridiana: Torta o crostata no latte	Farrotto alle verdure di stagione Bocconcini di tacchino Carote crude Merenda pomeridiana: Yogurt di soia alla frutta	Pizza con poco pomodoro Piselli Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Risotto con erbe Platessa*al limone Fagiolini Merenda pomeridiana: Frullato di frutta no latte	Pennette al pesto Crocchetta di ceci (solo patata, ceci, uova) Pomodori Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie
Pasta alla crema di zucchine Platessa* al forno Fagiolini *all'olio Merenda pomeridiana: Torta o crostata no latte	Risotto allo zafferano Polpettine di cannellini (solo patate, cannellini e uova) Pomodori Merenda pomeridiana: Yogurt di soia alla frutta	Orzotto alle verdure Frittatina semplice no latte Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Maccheroncini con ragu' di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Gelato senza latte	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Frullato di frutta no latte
Maccheroncini al pesto (olio extra, basilico bio e aglio) Merluzzo*in umido Pomodori Merenda pomeridiana: Torta o crostata no latte	Crema di carote con crostini no latte Frittata semplice no latte Lattuga Merenda pomeridiana: Yogurt di soia alla frutta	Orzotto al pomodoro Platessa* Gratinata Fagiolini* Merenda pomeridiana: Banana	Pennette alla crema di zucchine Bocconcini di tacchino Pomodori Merenda pomeridiana: Frullato di frutta no latte	Riso all'olio Piselli *al pomodoro Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie

* Prodotto surgelato

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

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 omogeneizzata, secondo inserimento fatto del 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. 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 certificata di razza piemontese. Platessa e merluzzo utilizzato MSC (a pesca sostenibile). ** Nel caso di indisponibilità di pomodori nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione

" 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".



1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Risotto con zucchine fresche Parmigiano reggiano Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta o Crostata della cuoca	Crema di verdure fresche con pasta Tocchetti di pesce al forno Pomodori Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Riso all'olio ragu' di lenticchie Carote crude Merenda pomeridiana: Banana	Pasta con sugo di pomodoro fresco Merluzzo* gratinato Insalata verde Merenda pomeridiana: Gelato Fiordilatte	Orzotto alle verdure di stagione Frittata semplice Zucchine fresche al forno Merenda pomeridiana: Frullato di frutta
Maccheroncini al pomodoro Asiago Dop Erbette Merenda pomeridiana: Torta o Crostata della cuoca	Farrotto alle verdure di stagione Frittata Carote crude Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Pizza Margherita con poco pomodoro Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Risotto alla parmigiana Platessa*al limone Fagiolini* Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Pennette al pesto Crocchetta di ceci pomodori Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie
Pasta alla crema di zucchine Robiola o Crescenza Fagiolini* all'olio e limone Merenda pomeridiana: Torta o Crostata della cuoca	Risotto allo zafferano Polpettine di cannellini Pomodori Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Maccheroncini con ragu' di lenticchie Carote al forno Merenda pomeridiana: Gelato fiordilatte	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Frullato di frutta
Maccheroncini al pesto fresco Mozzarella pomodori Merenda pomeridiana: Torta o Crostata della cuoca	Crema di carote con crostini Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Orzotto al pomodoro Platessa gratinata* Fagiolini* Merenda pomeridiana: Banana	Pennette alla crema di zucchine Bocconcini di merluzzo in umido Pomodori Merenda pomeridiana: Frullato di frutta	Riso all'olio Piselli* al pomodoro Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie

* Prodotto surgelato

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

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 omogeneizzata, secondo inserimento fatto del 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. 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 certificata di razza piemontese. Platessa e merluzzo utilizzato MSC (a pesca sostenibile) e verdure di stagione. Sono presenti in menu' gli alimenti che i prodotti presenti a menu' 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".



1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Crema di riso Parmigiano reggiano grattugiato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Carne di pollo frullata o omogenizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Crema di riso o di mais Lenticchie frullate Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Semolino Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Crema di cereali Uovo Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frullato di frutta
Crema di cereali Ricotta Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Semolino Carne di tacchino frullata o omogenizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Crema di cereali Parmigiano reggiano grattugiato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Crema di riso Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Crema di cereali Ceci frullati Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frullato di frutta
Semolino Manzo frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso+ crema di cannellini Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Crema di mais Uovo Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso Parmigiano reggiano grattugiato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frullato di frutta
Crema di riso Parmigiano reggiano grattugiato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Uovo Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Semolino Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Carne di tacchino frullata o omogenizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	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.

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 del 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 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 certificata di razza piemontese. Platessa e merluzzo utilizzato MSC (a pesca sostenibile). ** Nel caso di indisponibilità di pomodori nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione

" 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".

