

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Risotto con zucchine fresche Parmigiano reggiano Pomodori Merenda pomeridiana: Torta	Crema di verdure con pastina Tocchetti di pollo al forno Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Riso all'olio Ragu' di lenticchie Carote crude Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Orzotto alle verdure fresche di stagione Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato Fiordilatte	Pasta al pomodoro Merluzzo* gratinato Zucchine al forno Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca
2° settimana	Risotto alla parmigiana Platessa*al limone Erbette* Merenda pomeridiana: Torta	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di Pollo Carote crude Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Farrotto alle verdure di stagione Mozzarella Pomodori Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo*al forno Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato Fiordilatte	Pasta al pesto Crocchetta di ceci Fagiolini* Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca
3° settimana	Risotto allo zafferano Robiola o Crescenza Pomodori Merenda pomeridiana: Torta	Maccheroncini con ragu' di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette* Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato fiordilatte	Pasta alla crema di zucchine Polpettine di fagioli Fagiolini* Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca
4° settimana	Riso all'olio Asiago Dop o Ricotta Pomodori Merenda pomeridiana: Torta	Pennette alla crema di zucchine Frittata semplice Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Farrotto alle verdure Platessa gratinata* Fagiolini* Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta al pesto Bocconcini di Tacchino Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato Fiordilatte	Pasta al pomodoro Piselli* Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca

* 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 gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione.

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. 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/litkg; 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*.



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Risotto con zucchine fresche Parmigiano reggiano Pomodori Merenda pomeridiana: Torta	Crema di verdure con pastina Tocchetti di pollo al forno Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Riso all'olio Ragu' di lenticchie Carote crude Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Orzotto alle verdure fresche di stagione Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato Fiordilatte	Pasta al pomodoro Merluzzo* gratinato Zucchine al forno Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca
2° settimana	Risotto alla parmigiana Platessa*al limone Erbette* Merenda pomeridiana: Torta	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di Pollo Carote crude Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Farrotto alle verdure di stagione Mozzarella Pomodori Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo*al forno Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato Fiordilatte	Pasta al pesto Crocchetta di ceci Fagiolini* Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca
3° settimana	Risotto allo zafferano Robiola o Crescenza Pomodori Merenda pomeridiana: Torta	Maccheroncini con ragu' di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette* Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato fiordilatte	Pasta alla crema di zucchine Polpettine di fagioli Fagiolini* Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca
4° settimana	Riso all'olio Asiago Dop o Ricotta Pomodori Merenda pomeridiana: Torta	Pennette alla crema di zucchine Frittata semplice Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Farrotto alle verdure Platessa gratinata* Fagiolini* Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta al pesto Bocconcini di Tacchino Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato Fiordilatte	Pasta al pomodoro Piselli* Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca

* 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 gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione.

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. 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*.



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	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 Uovo Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frullato di frutta
2° settimana	Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Carne di pollo frullata o omogenizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Semolino Parmigiano reggiano grattugiato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	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
3° settimana	Semolino Robiola o Crescenza Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Semolino Manzo frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di mais Uovo Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Crema di riso+ crema di borlotti Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frullato di frutta
4° settimana	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

* 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 gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione.

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*.



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° settimana	Risotto con zucchine fresche Parmigiano reggiano Pomodori Merenda pomeridiana: Dolce senza uovo	Crema di verdure con pastina Tocchetti di pollo al forno senza uovo Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Riso all'olio evo Ragù di lenticchie Carote crude Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Orzotto alle verdure fresche di stagione Scaloppina di tacchino Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato Fiordilatte	Pasta al pomodoro Merluzzo* gratinato Zucchine al forno Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca
2° settimana	Risotto alla parmigiana Platessa*al limone Erbette* Merenda pomeridiana: Dolce senza uovo	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di pollo Carote crude Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Farrotto alle verdure di stagione Mozzarella Pomodori Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo*al forno senza uovo Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato Fiordilatte	Pasta al pesto Crocchetta di ceci senza uovo Fagiolini* Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca
3° settimana	Risotto allo zafferano Robiola o Crescenza Pomodori Merenda pomeridiana: Dolce senza uovo	Maccheroncini con ragù di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette* Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Orzotto alle verdure Platessa al limone Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato fiordilatte	Pasta alla crema di zucchine Polpettine di borlotti senza uovo Fagiolini* Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca
4° settimana	Riso all'olio evo Asiago Dop o Ricotta Pomodori Merenda pomeridiana: Dolce senza uovo	Pennette alla crema di zucchine Scaloppina di tacchino Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Farrotto alle verdure Platessa gratinata*senza uovo Fagiolini* Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta al pesto Bocconcini di tacchino Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato Fiordilatte	Pasta al pomodoro Piselli* Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca

* 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 gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione.

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. 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/LtKg; 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*.



NO GLUTINE E DERIVATI

MENU ESTATE

DAL 09/06/25 AL 24/10/25

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° settimana	Risotto con le zucchine fresche Parmigiano reggiano Pomodori Merenda pomeridiana: Dolce no glutine	Crema di verdure con con pastina senza glutine Tocchetti di pollo al forno senza glutine Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Riso all'olio Ragù di lenticchie senza glutine Carote crude Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Risotto alle verdure di stagione Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato del prontuario senza glutine	Pasta senza glutine al pomodoro Merluzzo* al forno senza glutine Zucchine al forno Merenda pomeridiana: Grissini o crackers senza glutine
2° settimana	Risotto alla Parmigiana Platessa al limone Erbette* Merenda pomeridiana: Dolce no glutine	Pasta senza glutine alla crema di zucchine Bocconcini di pollo senza glutine Carote crude Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Risotto alle verdure di stagione Mozzarella Pomodori Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta senza glutine al pomodoro Merluzzo* al forno senza glutine Merenda pomeridiana: Gelato del prontuario senza glutine	Pasta senza glutine al pesto Crocchetta di ceci senza glutine Fagiolini* Merenda pomeridiana: Grissini o crackers senza glutine
3° settimana	Risotto allo zafferano Robiola o Crescenza Pomodori Merenda pomeridiana: Dolce no glutine	Pasta senza glutine al ragù di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Riso all'olio Merluzzo* al pomodoro Erbette* Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta senza glutine alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato del prontuario senza glutine	Pasta senza glutine alla crema di zucchine Polpettine di borlotti senza glutine Fagiolini* Merenda pomeridiana: Grissini o crackers senza glutine
4° settimana	Riso all'olio Asiago Dop o Ricotta Pomodori Merenda pomeridiana: Dolce no glutine	Pasta senza glutine alla crema di zucchine Frittata semplice Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Risotto alle verdure di stagione Platessa al forno*senza glutine Fagiolini* Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta senza glutine al pesto Bocconcini di tacchino senza glutine Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato del prontuario senza glutine	Pasta senza glutine al pomodoro Piselli* Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Grissini o crackers senza glutine

N.B

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

** Nel caso di indisponibilità di pomodori gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione



1° settimana
2° settimana
3° settimana
4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Risotto con zucchine fresche Platessa al limone Pomodori Merenda pomeridiana: Torta o crostata no latte	Crema di verdure fresche con pastina Tocchetti di pollo al forno Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt di soia alla frutta	Riso all'olio evo Ragu' di lenticchie Carote crude Merenda pomeridiana: Frutta fresca di stagione	Orzotto alle verdure Frittata semplice no latte Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato senza latte	Pasta al pomodoro Merluzzo* gratinato Zucchine al forno Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca
Riso all'olio evo Platessa*al limone Erbette* Merenda pomeridiana: Torta o crostata no latte	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di pollo Carote crude Merenda pomeridiana: Yogurt di soia alla frutta	Farrotto alle verdure di stagione Scaloppina di tacchino Pomodori Merenda pomeridiana: Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo*al forno Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato senza latte	Pasta al pesto(olio, basilico, aglio) Crocchetta di ceci (solo patata,ceci,uova) Fagiolini* Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca
Risotto allo zafferano Platessa* al forno Pomodori Merenda pomeridiana: Torta o crostata no latte	Maccheroncini con ragu' di manzo Carote al forno Merenda pomeridiana: Yogurt di soia alla frutta	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette* Merenda pomeridiana: Frutta fresca di stagione	Orzotto alle verdure Frittatina semplice no latte Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato senza latte	Pasta alla crema di zucchine Polpettine di borlotti(solo patate,borlotti e uova) Fagiolini* Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca
Riso all'olio evo Merluzzo*in umido Pomodori Merenda pomeridiana: Torta o crostata no latte	Pennette alla crema di zucchine Frittata semplice no latte Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt di soia alla frutta	Farrotto alle verdure Platessa* gratinata Fagiolini* Merenda pomeridiana: Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto(olio, basilico, aglio) Bocconcini di tacchino Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato senza latte	Pasta al pomodoro Piselli * Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca

* 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 gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione.

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 Elicor (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elicor, 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 Elicor 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".

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Risotto con zucchine fresche Parmigiano reggiano Pomodori Merenda pomeridiana: Torta o Crostata della cuoca	Crema di verdure con pastina Platessa olio e limone Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Riso all'olio evo Ragu' di lenticchie Carote crude Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Orzotto alle verdure fresche di stagione Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato Fiordilatte	Pasta al pomodoro Merluzzo* gratinato Zucchine al forno Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca
2° settimana	Risotto alla parmigiana Platessa*al limone Erbette* Merenda pomeridiana: Torta o Crostata della cuoca	Pasta alla crema di zucchine Frittatina Carote crude Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Farrotto alle verdure di stagione Mozzarella Pomodori Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo*al forno Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato Fiordilatte	Pasta al pesto Crocchetta di ceci Fagiolini* Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca
3° settimana	Risotto allo zafferano Robiola o Crescenza Pomodori Merenda pomeridiana: Torta o Crostata della cuoca	Maccheroncini con ragu' di lenticchie Carote al forno Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette* Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato fiordilatte	Pasta alla crema di zucchine Polpettine di borlotti Fagiolini* Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca
4° settimana	Riso all'olio evo Asiago Dop o Ricotta Pomodori Merenda pomeridiana: Torta o Crostata della cuoca	Pennette alla crema di zucchine Frittata semplice Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Farrotto alle verdure Platessa gratinata* Fagiolini* Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta al pesto Robiola o Parmigiano Reggiano Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato Fiordilatte	Pasta al pomodoro Piselli* Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca

* 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 gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione.

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. 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.



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Risotto con zucchine fresche Parmigiano reggiano Pomodori Merenda pomeridiana: Torta o Crostata della cuoca	Crema di verdure con pastina Uova strapazzate Fagiolini* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Riso all'olio evo Ragu' di lenticchie Carote crude Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Orzotto alle verdure fresche di stagione Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato Fiordilatte	Pasta al pomodoro Robiola Zucchine al forno Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca
2° settimana	Risotto alla parmigiana Piselli brasati* Erbette* Merenda pomeridiana: Torta o Crostata della cuoca	Pasta alla crema di zucchine Frittatina Carote crude Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Farrotto alle verdure di stagione Mozzarella Pomodori Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Fagioli in umido Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato Fiordilatte	Pasta al pesto Crocchetta di ceci Fagiolini* Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca
3° settimana	Risotto allo zafferano Robiola o Crescenza Pomodori Merenda pomeridiana: Torta o Crostata della cuoca	Maccheroncini con ragù di lenticchie Carote al forno Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Cous-cous Parmigiano Reggiano Erbette* Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato fiordilatte	Pasta alla crema di zucchine Polpettine di borlotti Fagiolini* Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca
4° settimana	Riso all'olio evo Asiago Dop o Ricotta Pomodori Merenda pomeridiana: Torta o Crostata della cuoca	Pennette alla crema di zucchine Frittata semplice Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt alla frutta	Farrotto alle verdure Lenticchie in umido Fagiolini* Merenda pomeridiana: Frutta fresca	Pasta al pesto Robiola o Parmigiano Reggiano Lattuga Merenda pomeridiana: Gelato Fiordilatte	Pasta al pomodoro Piselli* Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Crackers non salati in superficie o bruschetta della cuoca

* 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 gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione.

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 Elicor (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elicor, 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 Elicor 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.

