

	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 Fagioli frullati 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
2° settimana	Crema di cereali Lenticchie frullate Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso Ricotta Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Semolino Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso Carne di pollo frullata o omogenizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frullato di frutta
3° settimana	Crema di riso Crescenza o Ricotta Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Semolino+ crema di piselli Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Crema di mais Carne di manzo frullata o omogenizzata Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Crema di riso Uovo Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frullato di frutta
4° settimana	Crema di mais Robiola Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di cereali Pesce frullato o omogenizzato Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Semolino Uovo 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+ crema di ceci 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. I formati della pasta saranno adattati alla fascia d'età così come i secondi sminuzzati laddove necessario

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che sarà almeno di tre varietà differenti. Non verrà aggiunto sale prima dell'anno, e dopo verrà utilizzato solo sale iodato, nell'acqua di cottura del primo piatto.

Al ogni primo piatto, non viene aggiunto parmigiano reggiano come da indicazioni Ats. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale. Utilizzato solo olio extra vergine d'oliva bio.

Le grammature rispettano le linee guida "Pappa al nido"

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).

"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 (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	Risotto allo zafferano Parmigiano reggiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Pasta al pesto di broccoli Tocchetti di pollo gratinati Purè di zucca Merenda pomeridiana: Yogurt	Riso all'olio+ Crema di borlotti Carote Merenda pomeridiana: Crackers	Ditalini al pomodoro Merluzzo* al forno Finocchi tagliati sottili o cotti Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Passato di ortaggi con orzo Frittata semplice Erbette Merenda pomeridiana: Banana
2° settimana	Riso all'olio o Polenta di mais Ragù di lenticchie Finocchi Merenda pomeridiana: Torta	Pizza solo con poco pomodoro Mozzarella Carote Merenda pomeridiana: Yogurt	Pasta alla crema di zucca Polpette* di merluzzo Cavolfiori Merenda pomeridiana: Crackers	Minestrina di ortaggi con farro Bocconcini di pollo dorati al forno Erbette Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pasta al pesto delicato della cuoca Platessa al limone Fagiolini Merenda pomeridiana: Banana
3° settimana	Risotto allo zafferano Crescenza o Casatella Erbette Merenda pomeridiana: Torta	Pasta al pomodoro Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt	Polenta Brusci di manzo al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Crackers	Orzotto alla zucca Merluzzo* gratinato Broccoli Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pennette alla crema di cavolfiori Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Banana
4° settimana	Pasta al pomodoro Robiola o Asiago Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Yogurt	Pasta alla crema di broccoli Frittata semplice Carote Merenda pomeridiana: Crackers	Crema di sole verdure con crostini Tocchetti di tacchino al limone Patate al forno Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Riso all'olio Crocchette di ceci Finocchi tagliati sottili Merenda pomeridiana: Banana

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

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che sarà almeno di tre varietà differenti. Non verrà aggiunto sale prima dell'anno, e dopo verrà utilizzato solo sale iodato, nell'acqua di cottura del primo piatto.

Al ogni primo piatto, non viene aggiunto parmigiano reggiano come da indicazioni Ats. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale. Utilizzato solo olio extra vergine d'oliva biologico

Le grammature rispettano le linee guida "Pappa al nido"

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, erbette 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).

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	Risotto allo zafferano Parmigiano reggiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Pasta al pesto di broccoli Tocchetti di pollo gratinati Purè di zucca Merenda pomeridiana: Yogurt	Riso all'olio+ Crema di borlotti Carote Merenda pomeridiana: Crackers	Ditalini al pomodoro Merluzzo* al forno Finocchi tagliati sottili o cotti Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Passato di ortaggi con orzo Frittata semplice Erbette Merenda pomeridiana: Banana
2° settimana	Riso all'olio o Polenta di mais Ragù di lenticchie Finocchi Merenda pomeridiana: Torta	Pizza solo con poco pomodoro Mozzarella Carote Merenda pomeridiana: Yogurt	Pasta alla crema di zucca Polpette* di merluzzo Cavolfiori Merenda pomeridiana: Crackers	Minestrina di ortaggi con farro Bocconcini di pollo dorati al forno Erbette Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pasta al pesto delicato della cuoca Platessa al limone Fagiolini Merenda pomeridiana: Banana
3° settimana	Risotto allo zafferano Crescenza o Casatella Erbette Merenda pomeridiana: Torta	Pasta al pomodoro Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt	Polenta Bruscit di manzo al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Crackers	Orzotto alla zucca Merluzzo* gratinato Broccoli Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pennette alla crema di cavolfiori Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Banana
4° settimana	Pasta al pomodoro Robiola o Asiago Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Yogurt	Pasta alla crema di broccoli Frittata semplice Carote Merenda pomeridiana: Crackers	Crema di sole verdure con crostini Tocchetti di tacchino al limone Patate al forno Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Riso all'olio Crocchette di ceci Finocchi tagliati sottili Merenda pomeridiana: Banana

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

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che sarà almeno di tre varietà differenti. Non verrà aggiunto sale prima dell'anno, e dopo verrà utilizzato solo sale iodato, nell'acqua di cottura del primo piatto.

Al ogni primo piatto, non viene aggiunto parmigiano reggiano come da indicazioni Ats. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale. Utilizzato solo olio extra vergine d'oliva biologico.

Le grammature rispettano le linee guida "Pappa al nido"

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, erbette 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).

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	Risotto allo zafferano Parmigiano reggiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Pasta al pesto di broccoli Platessa al limone Purè di zucca Merenda pomeridiana: Yogurt	Riso all'olio+ Crema di borlotti Carote Merenda pomeridiana: Crackers	Ditalini al pomodoro Merluzzo* al forno Finocchi tagliati sottili o cotti Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Passato di ortaggi con orzo Frittata semplice Erbette Merenda pomeridiana: Banana
2° settimana	Riso all'olio o Polenta di mais Ragù di lenticchie Finocchi Merenda pomeridiana: Torta	Pizza solo con poco pomodoro Mozzarella Carote Merenda pomeridiana: Yogurt	Pasta alla crema di zucca Polpette* di merluzzo Cavolfiori Merenda pomeridiana: Crackers	Minestrina di ortaggi con farro Crocchetta di cannellini Erbette Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pasta al pesto delicato della cuoca Platessa al limone Fagiolini Merenda pomeridiana: Banana
3° settimana	Risotto allo zafferano Crescenza o Casatella Erbette Merenda pomeridiana: Torta	Pasta al pomodoro Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt	Polenta Lenticchie in umido Carote al forno Merenda pomeridiana: Crackers	Orzotto alla zucca Merluzzo* gratinato Broccoli Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pennette alla crema di cavolfiori Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Banana
4° settimana	Pasta al pomodoro Robiola o Asiago Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Yogurt	Pasta alla crema di broccoli Frittata semplice Carote Merenda pomeridiana: Crackers	Crema di sole verdure con crostini Parmigiano Reggiano Patate al forno Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Riso all'olio Crocchette di ceci Finocchi tagliati sottili Merenda pomeridiana: Banana

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

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che sarà almeno di tre varietà differenti. Non verrà aggiunto sale prima dell'anno, e dopo verrà utilizzato solo sale iodato, nell'acqua di cottura del primo piatto.

Al ogni primo piatto, non viene aggiunto parmigiano reggiano come da indicazioni Ats. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale. Utilizzato solo olio extra vergine d'oliva biologico.

Le grammature rispettano le linee guida "Pappa al nido"

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, erbette 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).

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	VENEDÌ
1° settimana	Risotto allo zafferano Piselli* Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta no latte	Pasta al pesto di broccoli Tocchetti di pollo gratinati Purè di zucca no latte Merenda pomeridiana: Yogurt alla soia	Riso all'olio+ Crema di borlotti Carote Merenda pomeridiana: Crackers	Ditalini al pomodoro Merluzzo* al forno Finocchi tagliati sottili o cotti Merenda pomeridiana: Latte di riso con biscotti no latte	Passato di ortaggi con orzo Frittatina semplice senza latte e grana Erbette Merenda pomeridiana: Banana
2° settimana	Riso all'olio o Polenta di mais Ragù di lenticchie Finocchi Merenda pomeridiana: Torta no latte	Pizza solo con poco pomodoro Scaloppina di tacchino Carote Merenda pomeridiana: Yogurt alla soia	Pasta alla crema di zucca Polpette*di merluzzo Cavolfiori Merenda pomeridiana: Crackers	Minestrina di ortaggi con farro Bocconcini di pollo dorati al forno Erbette Merenda pomeridiana: Latte di riso con biscotti no latte	Pasta al pesto delicato (fatto dalla cuoca olio,basilico e aglio) Platessa al limone Fagiolini* Merenda pomeridiana: Banana
3° settimana	Risotto allo zafferano Platessa al vapore Erbette Merenda pomeridiana: Torta no latte	Pasta al pomodoro Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt alla soia	Polenta Brusci di manzo al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Crackers	Orzotto alla zucca Merluzzo* gratinato Broccoli Merenda pomeridiana: Latte di riso con biscotti no latte	Pennette alla crema di cavolfiori Frittatina semplice senza latte e grana Lattuga Merenda pomeridiana: Banana
4° settimana	Pasta al pomodoro Lenticchie in umido Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta no latte	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Yogurt alla soia	Pasta alla crema di broccoli Frittatina semplice senza latte e grana Carote Merenda pomeridiana: Crackers	Crema di sole verdure con crostini no latte Tocchetti di tacchino Patate al forno Merenda pomeridiana: Latte di riso con biscotti no latte	Riso all'olio Crocchette di ceci Finocchi tagliati sottili Merenda pomeridiana: Banana

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

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che sarà almeno di tre varietà differenti. Non verrà aggiunto sale prima dell'anno, e dopo verrà utilizzato solo sale iodato, nell'acqua di cottura del primo piatto.

Al ogni primo piatto, non viene aggiunto parmigiano reggiano come da indicazioni Ats. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale. Utilizzato solo olio extra vergine d'oliva biologico.

Le grammature rispettano le linee guida "Pappa al nido"

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).

*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".

