

	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 Ricotta Verdura frullata Merenda pomeridiana: Frutta frullata	Crema di riso Lenticchie frullate 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 Uovo Verdura frullata Merenda pomeridiana: Latte con biscotti plasmon	Crema di riso Pesce frullato o omogenizzato 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

*Alimento surgelato

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

I formati della pasta saranno adattati alla fascia d'età così come i secondi sminuzzati laddove necessario

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che saranno almeno di tre varietà differenti.

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 bio sia per le cotture che per i condimenti a crudo.

PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI IN MENU: latte fresco, gelato, gnocchi di patate, tortellini di magro, farina, basilico 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.

Plattesa e merluzzo utilizzato MSC (a pesca sostenibile).

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come **INGREDIENTE** uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elixir (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elixir, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elixir nelle preparazioni che vengono somministrate: 1. Cereali contenenti glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/100g; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società*.



	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 Erbette Merenda pomeridiana: Yogurt	Riso all'olio+ Tortino di borlotti Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta	Pasta al pomodoro Merluzzo* al forno Purè di zucca Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Passato di ortaggi con orzo Frittata semplice Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers
2° settimana	Pasta al pomodoro Mozzarella Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta	Pasta al Ragù di lenticchie Carote cotte Merenda pomeridiana: Yogurt	Riso alla crema di zucca Polpette* di merluzzo Cavolfiori Merenda pomeridiana: Frutta	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 Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers
3° settimana	Risotto allo zafferano Crescenza o Ricotta Broccoli Merenda pomeridiana: Torta	Pasta alla crema di zucchine Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt	Polenta Bruscit di manzo al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Frutta	Pennette alla crema di cavolfiori Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Crackers
4° settimana	Pasta alla crema di broccoli Robiola o Asiago Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Orzotto alla zucca Platessa* gratinata Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt	Pasta al pomodoro Frittata semplice Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta	Crema di verdure con pastina Tocchetti di tacchino al limone Purè di patate Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Riso all'olio Crocchette di ceci Erbette Merenda pomeridiana: Crackers

*Alimento surgelato

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

I formati della pasta saranno adattati alla fascia d'età così come i secondi sminuzzati laddove necessario

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che saranno almeno di tre varietà differenti.

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 bio sia per le cotture che per i condimenti a crudo.

PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI IN MENU: latte fresco, gelato, gnocchi di patate, tortellini di magro, farina, basilico 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 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. Senape e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/100g; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società*.



	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 Erbette Merenda pomeridiana: Yogurt	Riso all'olio+ Tortino di borlotti Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta	Pasta al pomodoro Merluzzo* al forno Purè di zucca Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Passato di ortaggi con orzo Frittata semplice Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers
2° settimana	Pasta al pomodoro Mozzarella Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta	Pasta al Ragù di lenticchie Carote cotte Merenda pomeridiana: Yogurt	Riso alla crema di zucca Polpette* di merluzzo Cavolfiori Merenda pomeridiana: Frutta	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 Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers
3° settimana	Risotto allo zafferano Crescenza o Ricotta Broccoli Merenda pomeridiana: Torta	Pasta alla crema di zucchine Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt	Polenta Bruscit di manzo al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Frutta	Pennette alla crema di cavolfiori Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Crackers
4° settimana	Pasta alla crema di broccoli Robiola o Asiago Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Orzotto alla zucca Platessa* gratinata Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt	Pasta al pomodoro Frittata semplice Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta	Crema di verdure con pastina Tocchetti di tacchino al limone Purè di patate Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Riso all'olio Crocchette di ceci Erbette Merenda pomeridiana: Crackers

*Alimento surgelato

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

I formati della pasta saranno adattati alla fascia d'età così come i secondi sminuzzati laddove necessario

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che saranno almeno di tre varietà differenti.

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 bio sia per le cotture che per i condimenti a crudo.

PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI IN MENU: latte fresco, gelato, gnocchi di patate, tortellini di magro, farina, basilico 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 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. Senape e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/100g; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società*.



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Risotto allo zafferano Parmigiano reggiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: Dolce no glutine	Pasta senza glutine al pesto di broccoli Tocchetti di pollo al forno senza glutine Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt	Riso all'olio Tortino di borlotti senza glutine Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta	Pasta senza glutine al pomodoro Merluzzo* al forno senza glutine Purè di zucca Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti senza glutine	Passato di ortaggi con con riso Frittata semplice Finocchi Merenda pomeridiana: Grissini o fette senza glutine
2° settimana	Pasta senza glutine al pomodoro Mozzarella Fagiolini Merenda pomeridiana: Dolce no glutine	Pasta senza glutine al Ragù di lenticchie senza glutine Carote cotte Merenda pomeridiana: Yogurt	Riso alla crema di zucca Polpette di merluzzo*senza glutine Cavolfiori Merenda pomeridiana: Frutta	Minestrina di ortaggi con riso Bocconcini di pollo senza glutine Erbette Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti senza glutine	Pasta senza glutine al pesto Platessa al limone Finocchi Merenda pomeridiana: Grissini o fette senza glutine
3° settimana	Risotto allo zafferano Crescenza o Ricotta Broccoli Merenda pomeridiana: Dolce no glutine	Pasta senza glutine alla crema di zucchine Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt	Polenta Bruscit di manzo al pomodoro senza glutine Carote al forno Merenda pomeridiana: Frutta	Pasta senza glutine alla crema di cavolfiori Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti senza glutine	Riso alle verdure Merluzzo*al pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Grissini o fette senza glutine
4° settimana	Pasta senza glutine alla crema di broccoli Robiola o Asiago Dop Fagiolini* Merenda pomeridiana: Dolce no glutine	Risotto alla zucca Platessa al forno*senza glutine Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt	Pasta senza glutine al pomodoro Frittata semplice Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta	Crema di verdure con pastina senza glutine Tocchetti di tacchino senza glutine Purè di patate Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti senza glutine	Riso all'olio Crocchetta di ceci senza glutine Erbette Merenda pomeridiana: Grissini o fette 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.



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Risotto allo zafferano Parmigiano reggiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Pasta al pesto di broccoli Platessa al limone Erbette Merenda pomeridiana: Yogurt	Riso all'olio+ Tortino di borlotti Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta	Pasta al pomodoro Merluzzo* al forno Purè di zucca Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Passato di ortaggi con orzo Frittata semplice Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers
2° settimana	Pasta al pomodoro Mozzarella Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta	Pasta al Ragù di lenticchie Carote cotte Merenda pomeridiana: Yogurt	Riso alla crema di zucca Polpette* di merluzzo Cavolfiori Merenda pomeridiana: Frutta	Minestrina di ortaggi con farro Crocchetta di cannellini Erbette Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pasta al pesto delicato della cuoca Platessa al limone Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers
3° settimana	Risotto allo zafferano Crescenza o Ricotta Broccoli Merenda pomeridiana: Torta	Pasta alla crema di zucchine Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt	Polenta Lenticchie in umido Carote al forno Merenda pomeridiana: Frutta	Pennette alla crema di cavolfiori Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Crackers
4° settimana	Pasta alla crema di broccoli Robiola o Asiago Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Orzotto alla zucca Platessa* gratinata Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt	Pasta al pomodoro Frittata semplice Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta	Crema di verdure con pastina Parmigiano Reggiano Purè di patate Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Riso all'olio Crocchette di ceci Erbette Merenda pomeridiana: Crackers

*Alimento surgelato

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

I formati della pasta saranno adattati alla fascia d'età così come i secondi sminuzzati laddove necessario

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che saranno almeno di tre varietà differenti.

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 bio sia per le cotture che per i condimenti a crudo.

PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI IN MENU: latte fresco, gelato, gnocchi di patate, tortellini di magro, farina, basilico 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 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. Senape e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e Solfitti > 10mg/100g; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società*.



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Risotto allo zafferano Parmigiano reggiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Pasta al pesto di broccoli Piselli Erbette Merenda pomeridiana: Yogurt	Riso all'olio+ Tortino di borlotti Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta	Pasta al pomodoro Ricotta Purè di zucca Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Passato di ortaggi con orzo Frittata semplice Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers
2° settimana	Pasta al pomodoro Mozzarella Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta	Pasta al Ragù di lenticchie Carote cotte Merenda pomeridiana: Yogurt	Riso alla crema di zucca Parmigiano Reggiano Cavolfiori Merenda pomeridiana: Frutta	Minestrina di ortaggi con farro Crocchetta di cannellini Erbette Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pasta al pesto delicato della cuoca Frittata Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers
3° settimana	Risotto allo zafferano Crescenza o Ricotta Broccoli Merenda pomeridiana: Torta	Pasta alla crema di zucchine Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt	Polenta Lenticchie in umido Carote al forno Merenda pomeridiana: Frutta	Pennette alla crema di cavolfiori Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Cous-cous Parmigiano Reggiano Erbette Merenda pomeridiana: Crackers
4° settimana	Pasta alla crema di broccoli Robiola o Asiago Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Orzotto alla zucca Piselli Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt	Pasta al pomodoro Frittata semplice Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta	Crema di verdure con pastina Parmigiano Reggiano Purè di patate Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Riso all'olio Crocchette di ceci Erbette Merenda pomeridiana: Crackers

*Alimento surgelato

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

I formati della pasta saranno adattati alla fascia d'età così come i secondi sminuzzati laddove necessario

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che saranno almeno di tre varietà differenti.

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 bio sia per le cotture che per i condimenti a crudo.

PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI IN MENU: latte fresco, gelato, gnocchi di patate, tortellini di magro, farina, basilico 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.

Plattesa e merluzzo utilizzato MSC (a pesca sostenibile).

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come **INGREDIENTE** uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elixir (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elixir, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elixir nelle preparazioni che vengono somministrate: 1. Cereali contenenti glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati incluso lattosio; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Senape e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/100g; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società.



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

*Alimento surgelato

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

I formati della pasta saranno adattati alla fascia d'età così come i secondi sminuzzati laddove necessario

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che saranno almeno di tre varietà differenti.

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 bio sia per le cotture che per i condimenti a crudo.

PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI IN MENU: latte fresco, gelato, gnocchi di patate, tortellini di magro, farina, basilico 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 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. Senape 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 allo zafferano Parmigiano reggiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: Dolce no uovo	Pasta al pesto di broccoli Tocchetti di pollo gratinati Erbette Merenda pomeridiana: Yogurt	Riso all'olio+ Tortino di borlotti senza uovo Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta	Pasta al pomodoro Merluzzo* al forno Purè di zucca Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti no uovo	Passato di ortaggi con orzo Platessa al limone Finocchi crudi Merenda pomeridiana: Crackers
2° settimana	Pasta al pomodoro Mozzarella Fagiolini* Merenda pomeridiana: Dolce no uovo	Pasta al Ragù di lenticchie Carote cotte Merenda pomeridiana: Yogurt	Riso alla crema di zucca Polpette* di merluzzo senza uovo Cavolfiori Merenda pomeridiana: Frutta	Minestrina di ortaggi con farro Bocconcini di pollo dorati al forno senza uovo Erbette Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti no uovo	Pasta al pesto delicato della cuoca Platessa al limone Finocchi Merenda pomeridiana: Crackers
3° settimana	Risotto allo zafferano Crescenza o Ricotta Broccoli Merenda pomeridiana: Dolce no uovo	Pasta alla crema di zucchine Piselli* Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt	Polenta Bruscit di manzo al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Frutta	Pennette alla crema di cavolfiori Scaloppina di pollo Lattuga Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti no uovo	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Crackers
4° settimana	Pasta alla crema di broccoli Robiola o Asiago Fagiolini* Merenda pomeridiana: Dolce no uovo	Orzotto alla zucca Platessa* gratinata Finocchi Merenda pomeridiana: Yogurt	Pasta al pomodoro Merluzzo* in umido Carote crude Merenda pomeridiana: Frutta	Crema di sole verdure con pastina Tocchetti di tacchino al limone Purè di patate Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti no uovo	Riso all'olio Crocchette di ceci senza uovo Erbette Merenda pomeridiana: Crackers

*Alimento surgelato

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

I formati della pasta saranno adattati alla fascia d'età così come i secondi sminuzzati laddove necessario

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che saranno almeno di tre varietà differenti.

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 bio sia per le cotture che per i condimenti a crudo.

PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI IN MENU: latte fresco, gelato, gnocchi di patate, tortellini di magro, farina, basilico 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 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 Eilor (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Eilor, 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 Eilor 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. Senape 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*.



MENU INVERNO

DAL 13/01/25 AL 04/04/25

	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 Erbette Merenda pomeridiana: Yogurt	Riso all'olio+ Tortino di borlotti no patate Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta	Pasta ai cavolfiori Merluzzo* al forno Purè di sola zucca Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Passato di ortaggi con orzo senza solanacee Frittata semplice Finocchi crudi Merenda pomeridiana: Crackers
2° settimana	Pasta alle zucchine Mozzarella Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Pasta all'olio Ragù di lenticchie senza pomodoro Carote cotte Merenda pomeridiana: Yogurt	Riso alla crema di zucca Polpette* di merluzzo senza patate Cavolfiori Merenda pomeridiana: Frutta	Minestrina di ortaggi senza solanacee con farro Bocconcini di pollo dorati al forno Erbette Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pasta al pesto delicato della cuoca Platessa al limone Finocchi crudi Merenda pomeridiana: Crackers
3° settimana	Risotto allo zafferano Crescenza o Ricotta Broccoli Merenda pomeridiana: Torta	Pasta alla crema di zucchine Piselli* Finocchi crudi Merenda pomeridiana: Yogurt	Polenta Bruscit di manzo senza pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Frutta	Pennette alla crema di cavolfiori Frittata semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Cous-cous Merluzzo senza pomodoro Erbette Merenda pomeridiana: Crackers
4° settimana	Pasta alla crema di broccoli Robiola o Asiago Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Orzotto alla zucca Platessa* gratinata Finocchi crudi Merenda pomeridiana: Yogurt	Pasta alla crema di zucchine Frittata semplice Carote cotte Merenda pomeridiana: Frutta	Crema di sole verdure senza solanacee con pastina Tocchetti di tacchino al limone Purè di sola zucca Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Riso all'olio Crocchette di ceci senza patate Erbette Merenda pomeridiana: Crackers

*Alimento surgelato

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

I formati della pasta saranno adattati alla fascia d'età così come i secondi sminuzzati laddove necessario

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca che saranno almeno di tre varietà differenti.

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 bio sia per le cotture che per i condimenti a crudo.

PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI IN MENU: latte fresco, gelato, gnocchi di patate, tortellini di magro, farina, basilico 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 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/100g; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società*.

