

1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

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

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

La carne, il pesce ed i legumi saranno serviti frullati o omogeneizzati 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.

Ad ogni primo piatto, non viene aggiunto parmigiano reggiano come da indicazioni Ats. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale. È utilizzato solo olio extra vergine d'oliva 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, 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 al menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista della presente Società".



1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Risotto con zucchine Parmigiano reggiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Crema di verdure fresche con pastina Tocchetti di pollo al forno Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt	Riso all'olio Polpettine di ceci Finocchi Merenda pomeridiana: Banana	Passato di ortaggi con orzo Frittata con erbe Lattuga Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pasta al pesto di broccoli Merluzzo* al forno Carote Merenda pomeridiana: Crackers
Pasta al pomodoro Platessa* al limone Erbette* Merenda pomeridiana: Torta	Pizza con pomodoro e parmigiano Mozzarella Carote Merenda pomeridiana: Yogurt	Minestrina di ortaggi con farro Bocconcini di pollo Fagiolini* Merenda pomeridiana: Banana	Risotto con zucca Polpette di merluzzo* Zucchine Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pasta al pesto Tortino di lenticchie Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers
Risotto alla parmigiana Casatella biologica Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Crema di borlotti con pasta Finocchi da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt	Polenta Brusci di manzo al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Banana	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Cous-cous Merluzzo*al pomodoro Zucchine Merenda pomeridiana: Crackers
Risotto allo zafferano Asiago Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Pasta con sugo di pomodoro e broccoli Frittata semplice Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt	Pasta alla crema di cavolfiori Platessa al forno* Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Minestrone di verdure con orzo Tocchetti di tacchino Erbette* Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pasta pomodoro Piselli* Finocchi 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 i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista della presente Società".



1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Risotto con zucchine Parmigiano reggiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Crema di verdure fresche con pastina Tocchetti di pollo al forno Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt	Riso all'olio Polpettine di ceci Finocchi Merenda pomeridiana: Banana	Passato di ortaggi con orzo Frittata con erbe Lattuga Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pasta al pesto di broccoli Merluzzo* al forno Carote Merenda pomeridiana: Crackers
Pasta al pomodoro Platessa* al limone Erbette* Merenda pomeridiana: Torta	Pizza con pomodoro e parmigiano Mozzarella Carote Merenda pomeridiana: Yogurt	Minestrina di ortaggi con farro Bocconcini di pollo Fagiolini* Merenda pomeridiana: Banana	Risotto con zucca Polpette di merluzzo* Zucchine Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pasta al pesto Tortino di lenticchie Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers
Risotto alla parmigiana Casatella biologica Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Crema di borlotti con pasta Finocchi da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt	Polenta Brusci di manzo al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Banana	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Cous-cous Merluzzo*al pomodoro Zucchine Merenda pomeridiana: Crackers
Risotto allo zafferano Asiago Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Pasta con sugo di pomodoro e broccoli Frittata semplice Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt	Pasta alla crema di cavolfiori Platessa al forno* Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Minestrone di verdure con orzo Tocchetti di tacchino Erbette* Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pasta pomodoro Piselli* Finocchi 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 i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista della presente Società".



1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Risotto con zucchine Parmigiano reggiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta no fecola di patate	Crema di verdure fresche no solanacee con pastina Tocchetti di pollo al forno Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt	Riso all'olio Polpettine di ceci no solanacee Finocchi Merenda pomeridiana: Banana	Passato di ortaggi con orzo no solanacee Frittata con erbe Lattuga Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pasta al pesto di broccoli Merluzzo* al forno Carote Merenda pomeridiana: Crackers
Pasta ai cavolfiori Platessa* al limone Erbette* Merenda pomeridiana: Torta no fecola di patate	Focaccia con parmigiano Mozzarella Carote Merenda pomeridiana: Yogurt	Minestrina di ortaggi con farro no solanacee Bocconcini di pollo Fagiolini* Merenda pomeridiana: Banana	Risotto con zucca Polpette di merluzzo* no solanacee Zucchine Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pasta al pesto Tortino di lenticchie no solanacee Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers
Risotto alla parmigiana Casatella biologica Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta no fecola di patate	Crema di borlotti con pasta no solanacee Finocchi da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt	Polenta Brusci di manzo no pomodoro no patate Carote al forno Merenda pomeridiana: Banana	Orzotto alle verdure no solanacee Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Cous-cous no solanacee Merluzzo*al vapore Zucchine Merenda pomeridiana: Crackers
Risotto allo zafferano Asiago Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta no fecola di patate	Pasta ai broccoli Frittata semplice Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt	Pasta alla crema di cavolfiori Platessa al forno* Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Minestrone di verdure con orzo no solanacee Tocchetti di tacchino Erbette* Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pasta all'olio Piselli* Finocchi 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 i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista della presente Società".



1° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Risotto con zucchine Parmigiano reggiano Fagiolini* Merenda pomeridiana: Dolce no uovo	Crema di verdure fresche con pastina Tocchetti di pollo al forno senza uovo Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt	Riso all'olio Polpettine di ceci senza uovo Finocchi Merenda pomeridiana: Banana	Passato di ortaggi con orzo Platessa* al limone Lattuga Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti no uovo	Pasta al pesto di broccoli Merluzzo* al forno senza uovo Carote Merenda pomeridiana: Crackers

2° settimana

Pasta al pomodoro Platessa* al limone Erbette* Merenda pomeridiana: Dolce no uovo	Pizza con pomodoro e parmigiano Mozzarella Carote Merenda pomeridiana: Yogurt	Minestrina di ortaggi con farro Bocconcini di pollo senza uovo Fagiolini* Merenda pomeridiana: Banana	Risotto con zucca Polpette di merluzzo* senza uovo Zucchine Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti no uovo	Pasta al pesto Tortino di lenticchie senza uovo Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers
---	--	---	--	--

3° settimana

Risotto alla parmigiana Casatella biologica Fagiolini* Merenda pomeridiana: Dolce no uovo	Crema di borlotti con pasta Finocchi da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt	Polenta Brusci di manzo al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Banana	Orzotto alle verdure Scaloppina di pollo al limone Lattuga Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti no uovo	Cous-cous Merluzzo*al pomodoro Zucchine Merenda pomeridiana: Crackers
---	--	--	---	---

4° settimana

Risotto allo zafferano Asiago Fagiolini* Merenda pomeridiana: Dolce no uovo	Pasta con sugo di pomodoro e broccoli Fettina di pollo al limone Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt	Pasta alla crema di cavolfiori Platessa al forno* senza uovo Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Minestrone di verdure con orzo Tocchetti di tacchino senza uovo Erbette* Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti no uovo	Pasta pomodoro Piselli* Finocchi 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 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".



ASILO NIDO 12-36 MESI

NO CARNE-SALUMI

MENU AUTUNNO

DAL 30/10/23 AL 07/01/24

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Risotto con zucchine Parmigiano reggiano Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta	Crema di verdure fresche con pastina Tocchetti di merluzzo al forno Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt	Riso all'olio Polpettine di ceci Finocchi Merenda pomeridiana: Banana	Passato di ortaggi con orzo Frittata con erbe Lattuga Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pasta al pesto di broccoli Merluzzo* al forno Carote Merenda pomeridiana: Crackers
2° settimana	Pasta al pomodoro Platessa* al limone Erbette* Merenda pomeridiana: Crackers	Pizza Margherita con poco pomodoro Carote Merenda pomeridiana: Yogurt	Minestrina di ortaggi con farro Piselli Fagiolini* Merenda pomeridiana: Banana	Risotto con zucca Polpette di merluzzo* Zucchine Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pasta al pesto Tortino di lenticchie Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers
3° settimana	Risotto alla parmigiana Casatella biologica Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta	Crema di borlotti con pasta Finocchi da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt	Polenta Bocconcini di merluzzo al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Banana	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Cous-cous Merluzzo* al pomodoro Zucchine Merenda pomeridiana: Crackers
4° settimana	Risotto allo zafferano Asiago Fagiolini* Merenda pomeridiana: Crackers	Pasta con sugo di pomodoro e broccoli Frittata semplice Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt	Pennette alla crema di cavolfiori Platessa al forno* Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Minestrone di verdure con orzo Lenticchie in umido Erbette* Merenda pomeridiana: Latte fresco con biscotti	Pasta pomodoro Piselli* Finocchi 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 i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista della presente Società".



1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Risotto con zucchine Piselli Fagiolini Merenda pomeridiana: Torta no latte	Crema di verdure fresche con pasta Tocchetti di pollo al forno Erbette* Merenda pomeridiana: Yogurt alla soia	Riso all'olio Polpettine di ceci Finocchi Merenda pomeridiana: Banana	Passato di ortaggi con orzo Frittata con erbe Lattuga Merenda pomeridiana: Latte di riso con biscotti no latte	Pasta al pesto di broccoli Merluzzo*al forno Carote Merenda pomeridiana: Crackers
Pasta al pomodoro Platessa* al limone Erbette* Merenda pomeridiana: Torta no latte	Pizza solo pomodoro Ceci Carote Merenda pomeridiana: Yogurt alla soia	Minestrina di ortaggi con farro Bocconcini di pollo Fagiolini* Merenda pomeridiana: Banana	Risotto con zucca Polpette di merluzzo* Zucchine Merenda pomeridiana: Latte di riso con biscotti no latte	Pasta al pesto Tortino di lenticchie no latte Lattuga Merenda pomeridiana: Crackers
Riso all'olio no parmigiano Cannellini Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta no latte	Crema di borlotti con pasta Finocchi da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt alla soia	Polenta Brusci di manzo al pomodoro Carote al forno Merenda pomeridiana: Banana	Orzotto alle verdure Frittatina semplice Lattuga Merenda pomeridiana: Latte di riso con biscotti no latte	Cous-cous Merluzzo*al pomodoro Zucchine Merenda pomeridiana: Crackers
Risotto allo zafferano Platessa al limone Fagiolini* Merenda pomeridiana: Torta no latte	Pasta con sugo di pomodoro e broccoli Frittata semplice Carote da sgranocchiare Merenda pomeridiana: Yogurt alla soia	Pasta alla crema di cavolfiori Platessa al forno* Lattuga Merenda pomeridiana: Banana	Minestrone di verdure con orzo Tocchetti di tacchino Erbette* Merenda pomeridiana: Latte di riso con biscotti no latte	Pasta pomodoro Piselli* Finocchi 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 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".

