

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° settimana	Pasta al ragù di manzo Zucchine trifolate Pane integrale  Torta comple-mese Infanzia Don Milani- Infanzia Buonarroti	Pizza margherita Carote julienne Pane  Torta comple-mese Campo Estivo	Pasta alla crema di zucchine Filetti di sgombro all'olio d'oliva (Platessa impanata infanzie) Fagiolini*patate e olive Pane  Torta comple-mese Infanzia Dante-Lazzati	Riso all'olio Evo e Grana Padano Dop DopCeci in insalata Pomodori e mais* Pane	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di pollo Insalata mista Pane
2° settimana	Tortellini di magro olio evo e salvia Bocconcino di Asiago Dop Pomodori Pane integrale	Insalata d'orzo pomodoro e mais Hamburger di tacchino Erbette*gratinate Pane	Pasta al pesto Uovo sode (Frittata con patate infanzie) Fagiolini all'olio Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato Insalata Pane	Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane
3° settimana	Pasta agli aromi Piselli brasati* Pomodori Pane integrale	Pasta al ragù di manzo Insalata verde Pane	Riso all'olio Evo e Grana Padano Dop DopPlatessa* impanata Fagiolini* Pane	Pizza margherita Zucchine trifolate Pane	Pasta integrale pomodoro e melanzane Coscia di pollo al forno (bocconcini di pollo infanzie) Carote julienne Pane
4° settimana	Risotto allo zafferano Mozzarella Insalata Pane integrale	Pasta al pesto Uovo sode (Frittata con patate infanzie) Fagiolini* Pane	Insalata di farro con pomodori e mais Hamburger di tacchino Carote julienne Pane	Riso all'olio Evo e Grana Padano Dop Ceci in insalata Pomodori Pane	Pasta alla mediterranea Merluzzo alla fiorentina* Insalata mista Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt e 1 volta al mese dalla torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese.\* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Nel caso di indisponibilità di pomodori nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione. Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato ai primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

**QUALITA' DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU:** La carne avicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA E IL MERLUZZO SONO (PESCA SOSTENIBILE). IL PROVOLONE, IL MONTASIO, L'ASIAGO, IL GRANA PADANO, IL PARMIGGIANO REGGIANO SONO DOP.

**PRODOTTI BIOLOGICI:** gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva

" 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	Pasta al ragù di manzo Zucchine trifolate Pane integrale	Pizza margherita Carote julienne Pane  Torta comple-mese Campo Estivo	Pasta alla crema di zucchine Filetti di sgombrò all'olio d'oliva Fagiolini*patate e olive Pane	Riso all'olio Evo e Grana Padano Dop Ceci in insalata Pomodori e mais* Pane	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di pollo Insalata mista Pane
2° settimana	Tortellini di magro olio evo e salvia Bocconcino di Asiago Dop Pomodori Pane integrale	Insalata d'orzo pomodoro e mais Hamburger di tacchino Erbette*gratinate Pane	Pasta al pesto Uovo sode Fagiolini all'olio Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato Insalata Pane	Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane
3° settimana	Pasta agli aromi Piselli brasati* Pomodori Pane integrale	Pasta al ragù di manzo Insalata verde Pane	Riso all'olio Evo e Grana Padano Dop Platessa* impanata Fagiolini* Pane	Pizza margherita Zucchine trifolate Pane	Pasta integrale pomodoro e melanzane Coscia di pollo al forno Carote julienne Pane
4° settimana	Risotto allo zafferano Mozzarella Insalata Pane integrale	Pasta al pesto Uovo sode Fagiolini* Pane	Insalata di farro con pomodori e mais Hamburger di tacchino Carote julienne Pane	Riso all'olio Evo e Grana Padano Dop Ceci in insalata Pomodori Pane	Pasta alla mediterranea Merluzzo alla fiorentina* Insalata mista Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt e 1 volta al mese dalla torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese.\* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Nel caso di indisponibilità di pomodori nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione. Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato ai primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

**QUALITA' DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU:** La carne avicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA E IL MERLUZZO SONO (PESCA SOSTENIBILE). IL PROVOLONE, IL MONTASIO, L'ASIAGO, IL GRANA PADANO, IL PARMIGGIANO REGGIANO SONO DOP.

**PRODOTTI BIOLOGICI:** gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva

" 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	Pasta al ragù di manzo Zucchine trifolate Pane integrale  Torta comple-mese Infanzia Don Milani- Infanzia Buonarroti	Pizza margherita Carote julienne Pane	Pasta alla crema di zucchine Platessa impanata Fagiolini*patate e olive Pane  Torta comple-mese Infanzia Dante-Lazzati	Riso all'olio Evo e Grana Padano Dop Ceci in insalata Pomodori e mais* Pane	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di pollo Insalata mista Pane
2° settimana	Tortellini di magro olio evo e salvia Bocconcino di Asiago Dop Pomodori Pane integrale	Insalata d'orzo pomodoro e mais Hamburger di tacchino Erbette*gratinate Pane	Pasta al pesto Frittata con patate Fagiolini all'olio Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato Insalata Pane	Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane
3° settimana	Pasta agli aromi Piselli brasati* Pomodori Pane integrale	Pasta al ragù di manzo Insalata verde Pane	Riso all'olio Evo e Grana Padano Dop Platessa* impanata Fagiolini* Pane	Pizza margherita Zucchine trifolate Pane	Pasta integrale pomodoro e melanzane Bocconcini di pollo Carote julienne Pane
4° settimana	Risotto allo zafferano Mozzarella Insalata Pane integrale	Pasta al pesto Frittata con patate Fagiolini* Pane	Insalata di farro con pomodori e mais Hamburger di tacchino Carote julienne Pane	Riso all'olio Evo e Grana Padano Dop Ceci in insalata Pomodori Pane	Pasta alla mediterranea Merluzzo alla fiorentina* Insalata mista Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt e 1 volta al mese dalla torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese.\* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Nel caso di indisponibilità di pomodori nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione. Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato ai primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

**QUALITA' DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU:** La carne avicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA E IL MERLUZZO SONO (PESCA SOSTENIBILE). IL PROVOLONE, IL MONTASIO, L'ASIAGO, IL GRANA PADANO, IL PARMIGGIANO REGGIANO SONO DOP.

**PRODOTTI BIOLOGICI:** gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva

" 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	Pasta al ragù di manzo Zucchine trifolate Pane integrale  Dolce no uovo per comple-mese Infanzia Don Milani-Infanzia Buonarroti	Pizza margherita Carote julienne Pane  Dolce no uovo per comple-mese Campo Estivo	Pasta alla crema di zucchine Filetti di sgombrò all'olio d'oliva(Platessa impanato senza uovo infanzia) Fagiolini*patate e olive Pane  Dolce no uovo per comple-mese Infanzia Dante-Lazzati	Riso olio Evo Ceci in insalata Pomodori e mais* Pane	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di pollo senza uovo Insalata mista Pane
2° settimana	Pasta olio Evo salvia Asiago Dop Pomodori Pane integrale	Insalata d'orzo pomodoro e mais Arrosto/Scaloppina di tacchino Erbette* Pane	Pasta al pesto Scaloppina di pollo Fagiolini* Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato senza uovo Insalata Pane	Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane
3° settimana	Pasta agli aromi Piselli brasati* Pomodori Pane integrale	Pasta al ragù di manzo Insalata verde Pane	Riso olio Evo Platessa* impanato senza uovo Fagiolini* Pane	Pizza margherita Zucchine trifolate Pane	Pasta integrale pomodoro e melanzane Coscia di pollo al forno (bocconcini di pollo per l'infanzia) Carote julienne Pane
4° settimana	Risotto allo zafferano Mozzarella Insalata Pane integrale	Pasta al pesto Scaloppina di pollo Fagiolini* Pane	Insalata di farro pomodoro e mais Arrosto/Scaloppina di tacchino Carote julienne Pane	Riso all'olio Evo Ceci in insalata Pomodori Pane	Pasta alla mediterranea Merluzzo* alla fiorentina senza uovo Insalata mista Pane

N.B. NON VERRA' AGGIUNTO FORMAGGIO GRATTUGGIATO IN NESSUN PRIMO PIATTO. E QUANDO PREVISTO SARA' UTILIZZATO PARMIGGIANO REGGIANO.



# DIETA IN BIANCO

MENU MATERNE E CAMPO ESTIVO

DAL 10/06/24 AL 20/09/24

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta all'olio con ragù bianco Zucchine al forno Pane	Pasta bianca Arrosto di tacchino Carote julienne Pane	Pasta bianca Pesce al forno* Patate Pane	Riso all'olio Evo e Grana Padano Dop Carote Pane	Pasta in bianco Scaloppina di pollo Insalata Pane
2° settimana	Pasta bianca Grana Padano Dop Patate Pane	Riso bianco Hamburger di tacchino Erbette* Pane	Pasta bianca Grana Padano Dop Patate Pane	Riso in bianco Pesce al forno* Insalata Pane	Pasta bianca Scaloppina di pollo Carote Pane
3° settimana	Pasta bianca Grana Padano Dop Patate Carote Pane	Pasta all'olio con ragù bianco Insalata verde Pane	Riso all'olio Evo e Grana Padano Dop Pesce al forno* Patate Pane	Pasta bianca Arrosto di tacchino Zucchine al forno Pane	Pasta bianca Coscia di pollo al forno (bocconcini di pollo per l'infanzia) Carote julienne Pane
4° settimana	Riso all'olio Mozzarella Insalata Pane	Pasta bianca Pesce al forno* Carote Pane	Riso in bianco Hamburger di tacchino Carote julienne Pane	Riso all'olio Evo e Grana Padano Dop Patate Pane	Pasta bianca Pesce al forno* Insalata Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt e 1 volta al mese dalla torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese.\* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Nel caso di indisponibilità di pomodori nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione. Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato ai primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: La carne avicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA E IL MERLUZZO SONO (PESCA SOSTENIBILE). IL PROVOLONE, IL MONTASIO, L'ASIAGO, IL GRANA PADANO, IL PARMIGGIANO REGGIANO SONO DOP.

PRODOTTI BIOLOGICI: gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva

" 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	Pasta senza glutine al ragù di manzo Zucchine trifolate Dolce senza glutine per comple-mese Infanzia Don Milani- Infanzia Buonarroti	Pizza margherita senza glutine Carote julienne Dolce senza glutine per comple-mese Campo Estivo	Pasta senza glutine alla crema di zucchine Filetti di sgombrò all'olio d'oliva(Platessa impanata con pangrattato senza glutine infanzie) Fagiolini*patate e olive Dolce senza glutine per comple-mese Infanzia Dante-Lazzati	Riso all'olio Evo e Grana Padano Dop Ceci in insalata senza glutine* Pomodori e mais*	Pasta senza glutine al pomodoro Cotoletta di pollo con pangrattato senza glutine Insalata mista
2° settimana	Ravioli/ Cannelloni senza glutine Bocconcino di Asiago Dop Pomodori	Insalata di riso pomodoro e mais Hamburger di tacchino senza glutine Erbette*	Pasta senza glutine al pesto Uovo sode (Frittata con patate infanzie) Fagiolini all'olio *	Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato con pangrattato senza glutine Insalata	Pasta senza glutine al pomodoro Lenticchie e carote senza glutine
3° settimana	Pasta senza glutine agli aromi Piselli brasati* Pomodori	Pasta senza glutine al ragù manzo Insalata verde	Riso all'olio Evo e Grana Padano Dop Platessa* impanata con pangrattato senza glutine Fagiolini*	Pizza margherita senza glutine Zucchine trifolate	Pasta senza glutine pomodoro e melanzane Coscia di pollo al forno (bocconcini di pollo senza glutine per l'infanzia) Carote julienne
4° settimana	Risotto allo zafferano Mozzarella Insalata	Pasta senza glutine al pesto Uovo sode (Frittata con patate infanzie) Fagiolini*	Insalata di riso pomodoro e mais Hamburger di tacchino senza glutine Carote julienne	Riso all'olio Evo e Grana Padano Dop Ceci in insalata senza glutine* Pomodori	Pasta senza glutine alla mediterranea Merluzzo* impanato con pangrattato senza glutine Insalata mista

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.



# NO LATTE E DERIVATI

MENU MATERNE E CAMPO ESTIVO

DAL 10/06/24 AL 20/09/24

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta al ragù Zucchine trifolate Pane integrale  Torta comple-mese Infanzia Don Milani- Infanzia Buonarroti	Focaccia con prosciutto cotto priva di latte Carote julienne Pane Torta comple-mese Campo Estivo	Pasta alla crema di zucchine Filetti di sgombro all'olio d'oliva(Platessa impanata infanzia) Fagiolini*patate e olive Pane Torta comple-mese Infanzia Dante-Lazzati	Riso olio Evo Ceci in insalata Pomodori e mais* Pane	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di pollo Insalata mista Pane
2° settimana	Pasta olio Evo e salvia Pesce al forno+ Pomodori Pane integrale	Insalata d'orzo pomodoro e mais Arrosto/ scaloppina di tacchino Erbette* Pane	Pasta al pesto(olio extra vergine basilico, aglio) Frittata no latte/ Uovo sodo Fagiolini* all'olio Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato Insalata Pane	Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane
3° settimana	Pasta agli aromi Piselli brasati* Pomodori Pane integrale	Pasta al ragù di manzo Insalata verde	Riso olio Evo Platessa* impanata Fagiolini* Pane	Focaccia con prosciutto cotto priva di latte Zucchine trifolate Pane	Pasta integrale pomodoro e melanzane Coscia di pollo al forno (bocconcini di pollo per l'infanzia) Carote julienne Pane
4° settimana	Risotto allo zafferano Pesce al forno* Insalata Pane integrale	Pasta al pesto(olio extra vergine basilico, aglio) Frittata no latte/ Uovo sodo Fagiolini* Pane	Insalata di farro pomodoro e mais Arrosto/ scaloppina di tacchino Carote julienne Pane	Riso olio Evo Ceci in insalata Pomodori Pane	Pasta alla mediterranea Merluzzo alla fiorentina* Insalata mista Pane

**N.B. NON VERRA' AGGIUNTO NE LATTE NE FORMAGGIO GRATTUGGIATO IN NESSUN PIATTO.**

**Nei risotti verrà utilizzato solo olio extra vergine d'oliva biologico. NELLE TORTE DEL COMPLE-MESE NON E' PRESENTE IL LATTE.**

**\*Pesce al vapore sarà alternato tra Merluzzo e Platessa MSC.**



# NO CARNE-SALUMI

## MENU MATERNE E CAMPO ESTIVO

DAL 10/06/24 AL 20/09/24

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° settimana	Pasta pomodoro e piselli Zucchine trifolate Pane integrale  Torta comple-mese Infanzia Don Milani- Infanzia Buonarroti	Pizza margherita Carote julienne Pane  Torta comple-mese Campo Estivo	Pasta alla crema di zucchine Filetti di sgombro all'olio d'oliva(Platessa impanata infanzie) Fagiolini*patate e olive Pane  Torta comple-mese Infanzia Dante-Lazzati	Riso all'olio Evo e Grana Padano Dop Ceci in insalata Pomodori e mais* Pane	Pasta integrale al pomodoro Frittata Insalata mista Pane
2° settimana	Tortellini di magro agli aromi Bocconcino di Asiago Dop Pomodori Pane integrale	Insalata d'orzo pomodoro e mais Hamburger di legumi* Erbe* Pane	Pasta al pesto Uovo sode (Frittata con patate infanzie) Fagiolini all'olio Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato Insalata Pane	Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane
3° settimana	Pasta agli aromi Piselli brasati* Pomodori Pane integrale	Pasta pomodoro e lenticchie Insalata verde Pane	Riso all'olio Evo e Grana Padano Dop Platessa* impanata Fagiolini* Pane	Pizza margherita Zucchine trifolate Pane	Pasta integrale pomodoro e melanzane Hamburger di legumi* Carote julienne Pane
4° settimana	Risotto allo zafferano Mozzarella Insalata Pane integrale	Pasta al pesto Uovo sode (Frittata con patate infanzie) Fagiolini* Pane	Insalata di farro pomodoro e mais Hamburger di legumi* Carote julienne Pane	Riso all'olio Evo e Grana Padano Dop Ceci in insalata Pomodori Pane	Pasta alla mediterranea Merluzzo alla fiorentina* Insalata mista Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt e 1 volta al mese dalla torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese.\* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Nel caso di indisponibilità di pomodori nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione. Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato ai primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: La carne avicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA E IL MERLUZZO SONO (PESCA SOSTENIBILE). IL PROVOLONE, IL MONTASIO, L'ASIAGO, IL GRANA PADANO, IL PARMIGGIANO REGGIANO SONO DOP.

PRODOTTI BIOLOGICI: gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva

" 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".



# NO CARNE-SALUMI-PESCE

MENU MATERNE E CAMPO  
ESTIVO  
DAL 10/06/24 AL 20/09/24

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta pomodoro e piselli Zucchine trifolate Pane integrale  Torta comple-mese Infanzia Don Milani- Infanzia Buonarroti	Pizza margherita Carote julienne Pane  Torta comple-mese Campo Estivo	Pasta alla crema di zucchine Farinata di ceci Fagiolini*patate e olive Pane Torta comple-mese Infanzia Dante-Lazzati	Riso all'olio Evo e Grana Padano Dop Ceci in insalata Pomodori e mais* Pane	Pasta integrale al pomodoro Frittata Insalata mista Pane
2° settimana	Tortellini di magro agli aromi Bocconcino di Asiago Dop Pomodori Pane integrale	Insalata d'orzo pomodoro e mais Hamburger di legumi* Erbette* Pane	Pasta al pesto Uovo sode (Frittata con patate infanzie) Fagiolini all'olio Pane	Risotto allo zafferano Robiola Insalata Pane	Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane
3° settimana	Pasta agli aromi Piselli brasati* Pomodori Pane integrale	Pasta pomodoro Parmigiano Reggiano Insalata verde Pane	Riso all'olio Evo e Grana Padano Dop Frittata Fagiolini* Pane	Pizza margherita Zucchine trifolate Pane	Pasta integrale pomodoro e melanzane Hamburger di legumi* Carote julienne Pane
4° settimana	Risotto allo zafferano Mozzarella Insalata Pane integrale	Pasta al pesto Uovo sode (Frittata con patate infanzie) Fagiolini* Pane	Insalata di farro pomodoro e mais Hamburger di legumi* Carote julienne Pane	Riso all'olio Evo e Grana Padano Dop Ceci in insalata Pomodori Pane	Pasta alla mediterranea Robiola Insalata mista Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt e 1 volta al mese dalla torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese.\* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Nel caso di indisponibilità di pomodori nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione. Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato ai primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: La carne avicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA E IL MERLUZZO SONO (PESCA SOSTENIBILE). IL PROVOLONE, IL MONTASIO, L'ASIAGO, IL GRANA PADANO, IL PARMIGIANO REGGIANO SONO DOP.

PRODOTTI BIOLOGICI: gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva

" 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".

