

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta integrale al pesto Grana Padano Dop Cavolfiori gratinati Pane integrale <b>Pizza Margherita:</b> primaria Mosè Bianchi- secondaria Moro	Lasagna al ragù di manzo Carote julienne Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato Fagiolini all'olio Pane <b>Pizza Margherita:</b> primaria Martini	Crema di patate e carote con crostini Cosce di pollo arrosto (Scaloppina di pollo per scuole infanzia) Finocchi crudi Pane	Pasta olio e grana Farinata di ceci per la primaria Insalata verde (Crema di ceci con pastina+ insalata per infanzia) Pane
2° settimana	Pasta al pomodoro (infanzia Lazzati e Dante Tagliatelle al pomodoro) Filetti di sgombrò Fagiolini Pane integrale <b>Pizza Margherita: infanzia</b> <b>Buonarroti-Don Milani</b> <b>Torta artigianale comple-</b> <b>me infanzia Buonarroti</b> <b>e Don Miilani</b>	Ravioli di carne in brodo Frittata con patate Insalata Pane	Passato di verdura con farro Hamburger di manzo+ ketchup fatto dalla cucina Spinaci al forno Pane	Pasta ai broccoli Platessa impanata/Tortino di platessa Finocchi crudi Pane <b>Pizza Margherita:</b> primaria Don Milani e Aldo moro	Risotto alla parmigiana Lenticchie carote in umido Pane <b>Torta artigianale</b> <b>comple-mese primaria</b> <b>don Milani</b>
3° settimana	Tagliatelle al ragù di manzo (infanzia pasta corta) Spinaci al forno Pane integrale <b>Torta artigianale comple-</b> <b>me primaria Mosé</b> <b>Bianchi</b>	Pasta ai pesto Mozzarella Fagiolini Pane <b>Torta artigianale</b> <b>comple-mese primaria</b> <b>Manzoni</b>	Crema di zucca con orzo Coscia di pollo al forno (Scaloppina di pollo per scuole infanzia) Finocchi crudi Pane	Pasta integrale al pomodoro Crocchetta dello chef* Insalata Pane <b>Pizza Margherita:</b> infanzia Dante e Lazzati	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato Carote julienne Pane <b>Torta artigianale</b> <b>comple-mese infanzia</b> <b>Dante e Lazzati</b>
4° settimana	Ravioli di magro olio e salvia *Primosale Fagiolini Pane integrale	Pasta ai cavolfiori Crocchette/ tortino di merluzzo fatto dal cuoco Finocchi crudi Pane <b>Pizza Margherita:</b> primaria Manzoni	Linguine all'amatriciana ( pasta corta per primaria don Milani e infanzia) Lenticchie in umido con carote Pane <b>Torta artigianale</b> <b>comple-mese primaria</b> <b>Martini</b>	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di tacchino Insalata verde Pane	Riso al pomodoro Frittata con patate Erbette stufate Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt o barretta di cioccolato o grissini e marmellata e 1 volta al mese ci sarà la torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese **Crocchetta dello chef\***: fatta con legumi a rotazione.

\* 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. 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, erbetto, 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 MSC (PESCA SOSTENIBILE). IL PROVOLONE, IL MONTASIO, L'ASIAGO, IL GRANA PADANO, IL PARMIGGIANO REGGIANO SONO **DOP**.

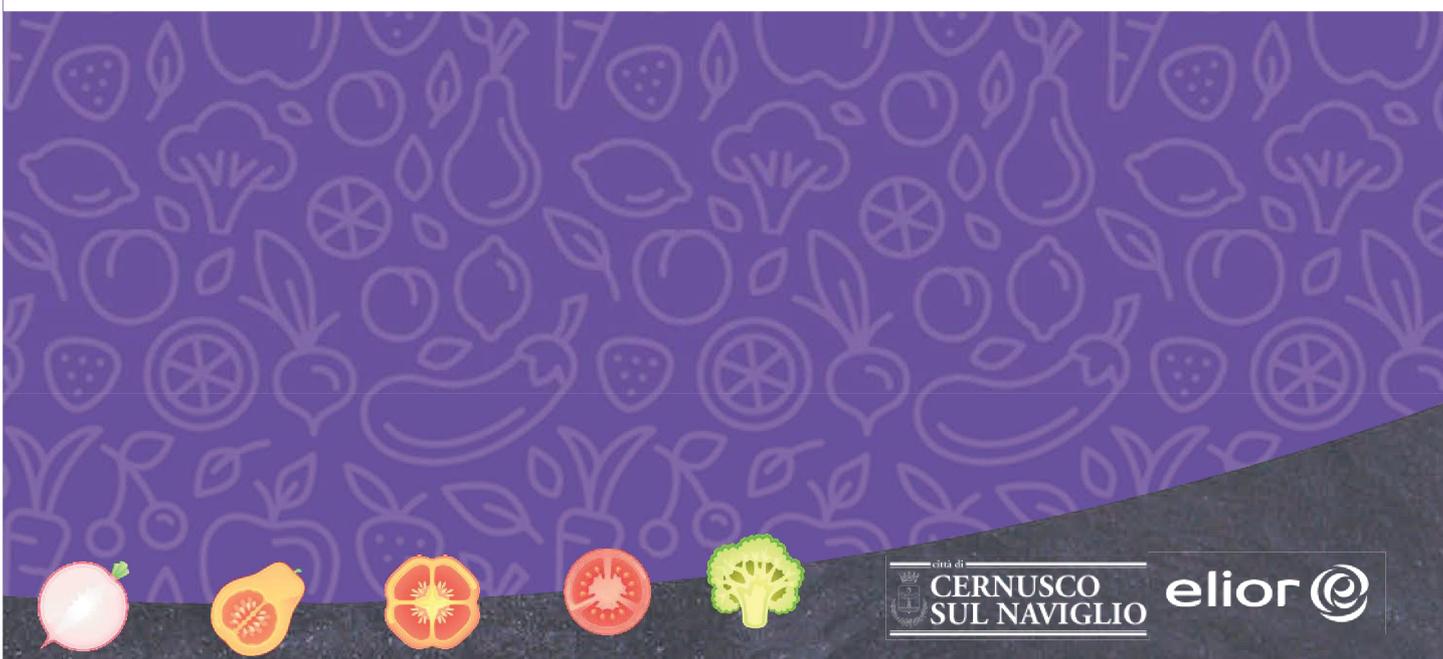
**PRODOTTI BIOLOGICI:** gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbetto surgelate, piselli surgelati, 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 gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come **INGREDIENTE** uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elicor (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elicor, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elicor nelle preparazioni che vengono somministrate: 1. Cereali contenenti glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati incluso lattosio; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/litg; 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<sup>st</sup>.



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta in bianco Grana Padano Patate Pane	Pasta bianca con ragù bianco Carote julienne Pane	Riso all'olio Pesce al vapore Patate Pane	Crema di patate e carote con crostini Coscia di pollo /scaloppina di pollo per scuole infanzia Carote Pane	Pasta olio e grana Pesce al vapore Insalata verde Pane
2° settimana	Pasta in bianco Pesce al vapore Carote Pane	Pastina in brodo Pollo al forno Insalata Pane	Riso all'olio Hamburger di manzo Spinaci al forno Pane	Pasta in bianco Pesce al vapore Patate Pane	Riso all'olio Grana Padano Carote Pane
3° settimana	Pasta bianca con ragù bianco Spinaci al forno Pane	Pasta in bianco Mozzarella Patate Pane	Riso in bianco Coscia di pollo /scaloppina di pollo per scuole infanzia Carote Pane	Pasta bianca Hamburger di tacchino Insalata Pane	Riso in bianco Pesce al vapore Carote julienne Pane
4° settimana	Riso in bianco Primosale Carote Pane	Pasta in bianco Pollo al forno Patate Pane	Pasta in bianco Pesce al vapore Carote Pane	Pastina in brodo vegetale Scaloppina di tacchino Insalata verde Pane	Riso in bianco Pesce vapore Erbette Pane



NO GLUTINE E DERIVATI

# MENU INVERNO

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

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	<p>Pasta senza glutine al pesto (olio,basilico,aglio) Grana Padano Dop Cavolfiori gratinati olio sale pangrattato senza glutine</p> <p>Primaria Mosè Bianchi- Secondaria Moro: Pizza senza glutine</p>	<p>Lasagna senza glutine con besciamella senza glutine e ragù di manzo Carote julienne</p>	<p>Risotto allo zafferano Merluzzo impanato con pangrattato senza glutine Fagiolini</p> <p>Pizza senza glutine Primaria Martini</p>	<p>Crema di patate e carote con crostini senza glutine Cosce di pollo arrosto (Scaloppina di pollo con farina senza glutine per scuole infanzia) Finocchi crudi</p>	<p>Pasta senza glutine olio e grana Farinata di ceci per la primaria Insalata verde (Crema di ceci con pastina senza glutine+ insalata per infanzia)</p>
2° settimana	<p>Pasta senza glutine al pomodoro Filetti di sgombrò Fagiolini</p> <p>Pizza senza glutine Infanzia Buonarrotti-Don Milani Dolce no glutine per comple-mese Infanzia Buonarrotti e Don Milani</p>	<p>Ravioli senza glutine all'olio e grana Frittata con patate Insalata</p>	<p>Passato di verdura con riso Hamburger di manzo senza glutine +ketchup fatto dalla cucina diete Spinaci al forno</p>	<p>Pasta senza glutine al pesto di broccoli Platessa impanata con pangrattato celiaco tortino di platessa celiaco Finocchi crudi</p> <p>Primaria Don Milani e Secondaria Aldo Moro: Pizza senza glutine</p>	<p>Risotto alla parmigiana Lenticchie no glutine in umido con carote</p> <p>Dolce no glutine per comple-mese primaria Don Milani</p>
3° settimana	<p>Tagliatelle senza glutine al ragù di manzo (infanzia pasta corta senza glutine) Spinaci al forno</p> <p>Dolce no glutine per comple-mese Primaria Mosè Bianchi</p>	<p>Pasta senza glutine al pesto (olio,basilico,aglio) Mozzarella Fagiolini</p> <p>Dolce no glutine per comple-mese Primaria Manzoni</p>	<p>Crema di zucca con riso Cosce di pollo arrosto (Scaloppina di pollo con farina senza glutine per scuole infanzia) Finocchi crudi</p>	<p>Pasta senza glutine al pomodoro Crocchetta dello chef* senza glutine Insalata</p> <p>Pizza senza glutine Infanzia Dante e Lazzati</p>	<p>Risotto allo zafferano Merluzzo impanato con pangrattato senza glutine Carote julienne</p> <p>Dolce no glutine per comple-mese infanzia Dante e Lazzati</p>
4° settimana	<p>Ravioli senza glutine all'olio e grana *Primosale Fagiolini</p>	<p>Pasta senza glutine ai cavolfiori Crocchette/Tortino di merluzzo senza glutine Finocchi crudi</p> <p>Primaria Manzoni: Pizza senza glutine</p>	<p>Pasta senza glutine all'amatriciana Lenticchie no glutine in umido con carote</p> <p>Dolce no glutine per comple-mese Primaria Martini</p>	<p>Pastina senza glutine in brodo vegetale Cotoletta di tacchino con pangrattato senza glutine Insalata verde</p>	<p>Riso al pomodoro Frittata con patate Erbette</p>

\*Crocchetta dello chef\*: fatta con legumi a rotazione 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.TUTTE LE PREPARAZIONI VENGONO FATTE IN CUCINA DEDICATA.



**NO LATTE E  
DERIVATI**

# MENU INVERNO

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

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	<p>Pasta integrale al pesto (olio, basilico, aglio) Platessa al forno Cavolfiori gratinati olio e pangrattato Pane integrale</p> <p>Focaccia con prosciutto : primaria Mosè Bianchi- secondaria Moro</p>	<p>Lasagne solo ragù di manzo senza latte Carote julienne Pane</p>	<p>Risotto allo zafferano Merluzzo impanato Fagiolini Pane</p> <p>Focaccia con prosciutto : primaria Martini</p>	<p>Crema di patate e carote con crostini Cosce di pollo arrosto (Scaloppina di pollo per scuole infanzia) Finocchi crudi Pane</p>	<p>Pasta all'olio Farinata di ceci per le primarie Insalata verde (Crema di ceci con pastina+ insalata per infanzia) Pane</p>
2° settimana	<p>Pasta al pomodoro Filetti di sgombro all'olio d'oliva Fagiolini Pane integrale</p> <p>Focaccia con prosciutto : infanzia Buonarroti-Don Milani</p> <p>Torta artigianale comple-mese infanzia Buonarroti e Don Milani</p>	<p>Pastina in brodo vegetale Frittata con patate senza latte Insalata Pane</p>	<p>Passato di verdura con farro Hamburger di manzo senza latte+ ketchup fatto dalla cucina Spinaci al forno Pane</p>	<p>Pasta al pesto di broccoletti Platessa impanata/Tortino di platessa fatto dal cuoco Finocchi crudi Pane</p> <p>Focaccia con prosciutto : primaria Don Milani e Aldo moro</p>	<p>Riso all'olio Lenticchie carote in umido Pane</p> <p>Torta artigianale comple-mese primaria don Milani</p>
3° settimana	<p>Tagliatelle al ragù di manzo (infanzia pasta corta) Spinaci al forno Pane Integrale</p> <p>Torta artigianale comple-mese primaria Mosè Bianchi</p>	<p>Pasta al pesto (olio, basilico, aglio) Platessa al forno Fagiolini Pane</p> <p>Torta artigianale comple-mese primaria Manzoni</p>	<p>Crema di verdura con orzo Coscia di pollo al forno (Scaloppina di pollo per scuole infanzia) Finocchi crudi Pane</p>	<p>Pasta integrale al pomodoro Crocchetta dello chef* Insalata Pane</p> <p>Focaccia con prosciutto : infanzia Dante e Lazzati</p>	<p>Risotto allo zafferano Merluzzo impanato Carote julienne Pane</p> <p>Torta artigianale comple-mese infanzia Dante e Lazzati</p>
4° settimana	<p>Pasta all'olio Filetti di sgombro all'olio d'oliva Fagiolini all'olio Pane integrale</p>	<p>Pasta ai cavolfiori Crocchette/ tortino di merluzzo fatto dal cuoco Finocchi crudi Pane</p> <p>Focaccia con prosciutto : primaria Manzoni</p>	<p>Linguine all'amatriciana (pasta corta per primaria don Milani e infanzia) Lenticchie in umido con carote Pane</p> <p>Torta artigianale comple-mese primaria Martini</p>	<p>Pastina in brodo vegetale Cotoletta di tacchino Insalata verde Pane</p>	<p>Riso al pomodoro Frittata con patate senza latte Erbette stufate Pane</p>

\*Crocchetta dello chef\*: fatta con legumi a rotazione senza latte e derivati.

**N.B. NON VERRA' MAI AGGIUNTO GRANA GRATTUGIATO O LATTE IN NESSUN PIATTO. LA TORTA COMPLE-MESE NON CONTIENE LATTE**



**NO CARNE-  
SALUMI**

# MENU INVERNO

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

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta integrale al pesto Grana Padano Dop Cavolfiori gratinati Pane integrale  Pizza Margherita: primaria Mosè Bianchi- secondaria Moro	Lasagna alle verdure Carote julienne Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato Fagiolini all'olio Pane Pizza Margherita: primaria Martini	Crema di patate e carote con crostini Frittata Finocchi crudi Pane	Pasta olio e grana Farinata di ceci per la primaria Insalata verde (Crema di ceci con pastina+ insalata per infanzia) Pane
2° settimana	Pasta al pomodoro Filetti di sgombrò Fagiolini Pane integrale  Pizza Margherita: infanzia Buonarroto-Don Milani Torta artigianale comple- mese infanzia Buonarroti e Don Milani	Ravioli di magro Frittata con patate Insalata Pane	Passato di verdura con farro Cotoletta di ceci+ ketchup fatto dalla cucina Spinaci al forno Pane	Pasta ai broccoli Platessa impanata /tortino di platessa Finocchi crudi Pane  Pizza Margherita: primaria Don Milani e Aldo moro	Risotto alla parmigiana Lenticchie carote in umido Pane  Torta artigianale comple-mese primaria don Milani
3° settimana	Tagliatelle pomodoro e piselli (infanzia pasta corta) Spinaci al forno Pane integrale  Torta artigianale comple- mese primaria Mosè Bianchi	Pasta al pesto Mozzarella Fagiolini Pane  Torta artigianale comple-mese primaria Manzoni	Crema di zucca con orzo Farinata di ceci Finocchi crudi Pane	Pasta integrale al pomodoro Crocchetta dello chef* Insalata Pane  Pizza Margherita: infanzia Dante e Lazzati	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato Carote julienne Pane  Torta artigianale comple-mese infanzia Dante e Lazzati
4° settimana	Ravioli di magro olio e salvia *Primosale Fagiolini Pane integrale	Pasta ai cavolfiori Crocchette/ tortino di merluzzo fatto dal cuoco Finocchi crudi Pane  Pizza Margherita: primaria Manzoni	Linguine al pomodoro ( pasta corta per primaria don milani e infanzia) Lenticchie in umido con carote Pane  Torta artigianale comple-mese primaria Martini	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di ceci Insalata verde Pane	Riso al pomodoro Frittata con patate Erbette stufate Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt o barretta ci cioccolato o grissini e marmellata e 1 volta al mese ci sarà la torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese Crocchetta dello chef\*: fatta con legumi a rotazione.

\* 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. 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.

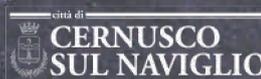
PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

**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 MSC (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 surgelati, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagioli surgelati, pasta, riso, pasta, patate, finocchi, platessa, merluzzo, cavolfiori, mais, broccoli, spinaci, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

"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 di derivanti da cross contamination sito-processo Elixir (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elixir, in quanto alimenti prodotti in laboratorio 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.Soja 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".



# NO CARNE-SALUMI- PESCHE

# MENU INVERNO

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

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta integrale al pesto Grana Padano Dop Cavolfiori gratinati Pane integrale  Pizza Margherita: primaria Mosè Bianchi- secondaria Moro	<b>Lasagna alle verdure</b> Carote julienne Pane	Risotto allo zafferano <b>Robiola</b> Fagiolini all'olio Pane Pizza Margherita: primaria Martini	Crema di patate e carote con crostini <b>Frittata</b> Finocchi crudi Pane	Pasta olio e grana Farinata di ceci per la primaria Insalata verde (Crema di ceci con pastina+ insalata per infanzia) Pane
2° settimana	Pasta al pomodoro <b>Robiola</b> Fagiolini Pane integrale  Pizza Margherita: infanzia Buonarroti-Don Milani Torta artigianale comple-mese infanzia Buonarroti e Don Milani	<b>Ravioli di magro</b> Frittata con patate Insalata Pane	Passato di verdura con farro <b>Cotoletta di ceci+</b> ketchup fatto dalla cucina Spinaci al forno Pane	Pasta ai broccoli <b>Provolone</b> Finocchi crudi Pane  Pizza Margherita: primaria Don Milani e Aldo Moro	Risotto alla parmigiana Lenticchie carote in umido Pane  Torta artigianale comple-mese primaria don Milani
3° settimana	<b>Tagliatelle pomodoro e piselli (infanzia pasta corta)</b> Spinaci al forno Pane integrale  Torta artigianale comple-mese primaria Mosè Bianchi	Pasta ai pesto Mozzarella Fagiolini Pane  Torta artigianale comple-mese primaria Manzoni	Crema di zucca con orzo <b>Farinata di ceci</b> Finocchi crudi Pane	Pasta integrale al pomodoro Crocchetta dello chef* Insalata Pane  Pizza Margherita: infanzia Dante e Lazzati	Risotto allo zafferano <b>Robiola</b> Carote julienne Pane  Torta artigianale comple-mese infanzia Dante e Lazzati
4° settimana	Ravioli di magro olio e salvia *Primosale Fagiolini Pane integrale	Pasta ai cavolfiori <b>Uovo sodo</b> Finocchi crudi Pane  Pizza Margherita: primaria Manzoni	<b>Linguine al pomodoro (</b> <b>pasta corta per primaria</b> <b>don milani e infanzia)</b> Lenticchie in umido con carote Pane Torta artigianale comple-mese primaria Martini	Pastina in brodo vegetale <b>Cotoletta di ceci</b> Insalata verde Pane	Riso al pomodoro Frittata con patate Erbette stufate Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt o barretta ci cioccolato o grissini e marmellata e 1 volta al mese ci sarà la torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese **Crocchetta dello chef\***: fatta con legumi a rotazione.

\* 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. 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 MSC (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, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

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



# NO UOVO E DERIVATI

# MENU INVERNO

DAL 08/01/24 AL 07/04/24

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta integrale al pesto Parmigiano Reggiano Cavolfiori gratinati (olio e pangrattato) Pane integrale Pizza Margherita: primaria Mosè Bianchi- secondaria Moro	Pasta al ragù di manzo Carote julienne Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato senza uovo Fagiolini all'olio Pane Pizza Margherita: primaria Martini	Crema di patate e carote con crostini Cosce di pollo arrosto (Scaloppina di pollo per scuole infanzia) Finocchi crudi Pane	Pasta olio e parmigiano Farinata di ceci per la primaria Insalata verde (Crema di ceci con pastina+ insalata per infanzia) Pane
2° settimana	Pasta al pomodoro Filetti di sgombero Fagiolini Pane integrale  Pizza Margherita: infanzia Buonarrotri-Don Milani Dolce no uovo comple- mese infanzia Buonarroti e Don Miilani	Pastina in brodo Scaloppina di tacchino Insalata Pane	Passato di verdura con farro Hamburger di manzo senza uovo+ ketchup fatto dalla cucina Spinaci al forno Pane	Pasta ai broccoli Platessa impanata/Tortino di platessa senza uovo Finocchi crudi Pane  Pizza Margherita: primaria Don Milani e Aldo moro	Risotto alla parmigiana Lenticchie carote in umido Pane  Dolce no uovo comple- mese primaria don Milani
3° settimana	Pasta al ragù di manzo Spinaci al forno Pane integrale Dolce no uovo comple- mese primaria Mosè Bianchi	Pasta al pesto(olio,basilico,aglio) Mozzarella Fagiolini Pane  Dolce no uovo comple- mese primaria Manzoni	Crema di zucca con orzo Coscia di pollo al forno (Scaloppina di pollo per scuole infanzia) Finocchi crudi Pane	Pasta integrale al pomodoro Crocchetta dello chef*senza uovo Insalata Pane  Pizza Margherita: infanzia Dante e Lazzati	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato senza uovo Carote julienne Pane  Dolce no uovo comple- mese infanzia Dante e Lazzati
4° settimana	Pasta olio e parmigiano Primosale Fagiolini Pane integrale	Pasta ai cavolfiori Crocchette/ tortino di merluzzo fatto dal cuoco senza uovo Finocchi crudi Pane  Pizza Margherita: primaria Manzoni	Linguine all'amatriciana (pasta corta per primaria don Milani e infanzia) Lenticchie in umido con carote Pane  Dolce no uovo comple- mese primaria Martini	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di tacchino senza uovo Insalata verde Pane	Riso al pomodoro Robiola Erbette stufate Pane

\*Crocchetta dello chef\*: fatta con legumi a rotazione senza uovo.

**N.B. NON VERRÀ' MAI AGGIUNTO GRANA GRATTUGIATO IN NESSUN PIATTO.  
VERRÀ' UTILIZZATO SOLO PARMIGIANO REGGIANO QUANDO PREVISTO**



**NO POMODORO**

# MENU INVERNO

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

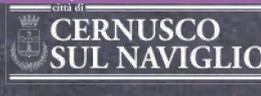
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta integrale al pesto Grana Padano Dop Cavolfiori gratinati Pane integrale <b>Focaccia con pr.cotto:</b> primaria Mosè Bianchi- secondaria Moro	<b>Lasagna al ragù di manzo senza pomodoro</b> Carote julienne Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato Fagiolini all'olio Pane <b>Focaccia con pr.cotto:</b> primaria Martini	Crema di patate e carote con crostini Cosce di pollo arrosto (Scaloppina di pollo per scuole infanzia) Finocchi crudi Pane	Pasta olio e grana Farinata di ceci per la primaria Insalata verde (Crema di ceci con pastina+ insalata per infanzia) Pane
2° settimana	<b>Pasta al pesto (infanzia Lazzati e Dante Tagliatelle al pesto)</b> Filetti di sgombro Fagiolini Pane integrale <b>Focaccia con pr.cotto:</b> infanzia Buonarroti-Don Milani Torta artigianale comple- mese infanzia Buonarroti e Don Miilani	Ravioli di carne in brodo Frittata con patate Insalata Pane	<b>Passato di verdura con farro senza pomodoro</b> Hamburger di manzo Spinaci al forno Pane	Pasta ai broccoli Platessa impanata/Tortino di platessa Finocchi crudi Pane  <b>Focaccia con pr.cotto:</b> primaria Don Milani e Aldo moro	Risotto alla parmigiana <b>Lenticchie carote in umido senza pomodoro</b> Pane  Torta artigianale comple-mese primaria don Milani
3° settimana	<b>Tagliatelle al ragù di manzo senza pomodoro (infanzia pasta corta)</b> Spinaci al forno Pane integrale Torta artigianale comple- mese primaria Mosé Bianchi	Pasta ai pesto Mozzarella Fagiolini Pane  Torta artigianale comple-mese primaria Manzoni	Crema di zucca con orzo Coscia di pollo al forno (Scaloppina di pollo per scuole infanzia) Finocchi crudi Pane	<b>Pasta integrale al pesto</b> Crocchetta dello chef* Insalata Pane  <b>Focaccia con pr.cotto:</b> infanzia Dante e Lazzati	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato Carote julienne Pane  Torta artigianale comple-mese infanzia Dante e Lazzati
4° settimana	Ravioli di magro olio e salvia *Primosale Fagiolini Pane integrale	Pasta ai cavolfiori Crocchette/ tortino di merluzzo fatto dal cuoco Finocchi crudi Pane  <b>Focaccia con pr.cotto</b> primaria Manzoni	<b>Linguine all'amatriciana ( pasta corta per primaria don Milani e infanzie) senza pomodoro</b> <b>Lenticchie carote in umido senza pomodoro</b> Pane . Torta artigianale comple-mese primaria Martini	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di tacchino Insalata verde Pane	<b>Riso olio e grana</b> Frittata con patate Erbe stufate Pane

N  
marmellata e 1 volta al mese ci sarà la 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. 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 MSC (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  
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); tra i quali, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soja 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/l/kg; 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

**NO FAVE E PISELLI**

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

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta integrale al pesto Grana Padano Dop Cavolfiori gratinati Pane integrale Pizza Margherita: primaria Mosè Bianchi-secondaria Moro	Lasagna al ragù di manzo Carote julienne Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato Fagiolini all'olio Pane Pizza Margherita: primaria Martini	Crema di patate e carote con crostini Cosce di pollo arrosto (Scaloppina di pollo per scuole infanzia) Finocchi crudi Pane	Pasta olio e grana Farinata di ceci per la primaria Insalata verde (Crema di ceci con pastina+ insalata per infanzia) Pane
2° settimana	Pasta al pomodoro (infanzia Lazzati e Dante Tagliatelle al pomodoro) Filetti di sgombrò Fagiolini Pane integrale Pizza Margherita: infanzia Buonarroti-Don Milani Torta artigianale comple-mese infanzia Buonarroti e Don Milani	Ravioli di carne in brodo Frittata con patate Insalata Pane	<b>Passato di verdura con farro (no fave-piselli)</b> Hamburger di manzo+ ketchup fatto dalla cucina Spinaci al forno Pane	Pasta ai broccoli Platessa impanata/Tortino di platessa Finocchi crudi Pane Pizza Margherita: primaria Don Milani e Aldo moro	Risotto alla parmigiana Lenticchie carote in umido Pane  <b>Torta artigianale comple-mese primaria don Milani</b>
3° settimana	Tagliatelle al ragù di manzo (infanzia pasta corta) Spinaci al forno Pane integrale Torta artigianale comple-mese primaria Mosè Bianchi	Pasta al pesto Mozzarella Fagiolini Pane Torta artigianale comple-mese primaria Manzoni	Crema di zucca con orzo Coscia di pollo al forno (Scaloppina di pollo per scuole infanzia) Finocchi crudi Pane	Pasta integrale al pomodoro <b>Crocchetta dello chef* no fave e piselli</b> Insalata Pane Pizza Margherita: infanzia Dante e Lazzati	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato Carote julienne Pane  Torta artigianale comple-mese infanzia Dante e Lazzati
4° settimana	Ravioli di magro olio e salvia *Primosale Fagiolini Pane integrale	Pasta ai cavolfiori Crocchette/ tortino di merluzzo fatto dal cuoco Finocchi crudi Pane  <b>Pizza Margherita: primaria Manzoni</b>	Linguine all'amatriciana (pasta corta per primaria don milani e infanzie) Lenticchie in umido con carote Pane  <b>Torta artigianale comple-mese primaria Martini</b>	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di tacchino Insalata verde Pane	Riso al pomodoro Frittata con patate Erbette stufate Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt o barretta ci cioccolato o grissini e marmellata e 1 volta al mese ci sarà la torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese. **Crocchetta dello chef\***: fatta con legumi a rotazione.

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

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

