

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° settimana	Pasta al ragù Insalata mista Gelato Pane integrale	Risotto allo zafferano Filettini di sgombrò sott'olio Insalata di pomodori (Pizza Margherita infanzia Don Milani-Buonarrotti) Torta comple-mese primaria Mosè Bianchi Pane	Tortellini di magro olio e salvia Parmigiano Reggiano* Zucchine trifolate Pane	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di pollo Tris di verdure cotte Pane	Pasta con crema di zucchine Filetto di merluzzo gratinato Carote julienne Pane
2° settimana	Pasta fredda pomodori e olive (infanzia pasta olio e grana) Formaggio Primosale Insalata di pomodori Torta comple-mese primaria Manzoni-Martini (Pizza Margherita primaria Mosè Bianchi) Pane integrale	Lasagna al ragù di vitellone Carote julienne Pane	Risotto alla Parmigiana Platessa impanata Zucchine julienne con mais e olive Pane	Pasta al pesto (pasta corta per l'infanzia) Frittata/uovo sodo Fagiolini all'olio (Pizza Margherita primaria Manzoni-secondaria Don Milani) Pane	Pasta al ragù di lenticchie Insalata arcobaleno Gelato Pane
3° settimana	Insalata di riso (infanzia riso olio e grana) Bocconcino di mozzarella Insalata di pomodori Torta comple-mese infanzia Don Milani-Buonarrotti Pane integrale	Pasta alla crema di zucchine Arrosto di tacchino Insalata verde Pane	Pasta olio e grana Hamburger di farro e ceci Carote julienne Gelato (Pizza Margherita secondaria Don Milani) Pane	Orzotto al pomodoro Scaloppina di pollo Erbette all'olio Pane	Pasta al pesto Filetto di merluzzo impanato Tris di verdure cotte Pane
4° settimana	Pasta alla mediterranea Formaggio Grana Insalata di pomodori Torta comple-mese primaria Don Milani Pane Integrale	Bucatini all'amatriciana (pasta corta per l'infanzia) Lenticchie e carote in umido (Hamburger di lenticchie per l'infanzia con carote julienne) (Pizza Margherita primaria Martini) Gelato Pane	Patate lesse o al forno Hamburger di tacchino Fagiolini all'olio Pane Torta comple-mese infanzia Dante-Lazzati	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa alla fiorentina Insalata verde (Pizza Margherita primaria Don Milani-infanzia Dante-Lazzati) Pane	Pasta all'aurora con pomodoro e ricotta Uovo sodo (frittata con verdure per l'infanzia) Spinaci gratinati con olio e grana Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la frutta (una volta alla settimana sarà sostituita da yogurt o crackers o biscotti). Una volta al mese, la frutta verrà sostituita dalla torta «artigianale» per festeggiare i compleanni. *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, hamburger farro e ceci, patate.

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

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. La platessa e il merluzzo sono MSC (pesca sostenibile). Il Provolone, il Montasio, l'Asiago, il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano, sono DOP.

"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".

