

1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
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 zucchini Filetti di sgombrò all'olio d'oliva (Platessa impanata infanzie) Fagiolini*patate e olive Pane Torta comple-mese Infanzia Dante-Lazzati	Riso olio evo e grana padano Farinata di ceci Pomodori e mais* Pane	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di pollo al limone Insalata mista Pane
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 sodo (Frittata con patate infanzie) Fagiolini all'olio Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato Insalata Pane	Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane
Pasta agli aromi Piselli* Pomodori Pane integrale	Pasta al ragù di manzo Insalata verde Pane	Riso olio evo. e grana padano Platessa* impanata Fagiolini* Pane	Pizza margherita Zucchine trifolate Pane	Pasta integrale pomodoro e melanzane Bocconcini di pollo impanati Carote julienne Pane
Riso al pomodoro Mozzarella Insalata Pane integrale	Pasta al pesto Uovo sodo (Frittata con patate infanzie) Fagiolini* Pane	Insalata di farro con pomodori e mais Hamburger di tacchino Carote julienne Pane	Riso olio evo e grana padano Insalata di cannellini Pomodori Pane	Pasta alla mediterranea Bastoncini di merluzzo non preffritti MSC 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, erbette, 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, zucchini surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbette 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

** Nel caso di indisponibilità di pomodori gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione.

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



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta al ragù di manzo Zucchine trifolate Pane integrale	Pizza margherita Carote julienne Pane Torta comple-mese Campo Estivo Primaria	Pasta alla crema di zucchine Filetti di sgombrò all'olio d'oliva Fagiolini*patate e olive Pane	Riso olio evo e grana padano Farinata di ceci Pomodori e mais* Pane	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di pollo al limone 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 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* Pomodori Pane integrale	Pasta al ragù di manzo Insalata verde Pane	Riso olio evo. e grana padano Platessa* impanata Fagiolini* Pane	Pizza margherita Zucchine trifolate Pane	Pasta integrale pomodoro e melanzane Bocconcini di pollo impanati Carote julienne Pane
4° settimana	Riso al pomodoro Mozzarella Insalata Pane integrale	Pasta al pesto Uovo sodo Fagiolini* Pane	Insalata di farro con pomodori e mais Hamburger di tacchino Carote julienne Pane	Riso olio evo e grana padano Insalata di cannellini Pomodori Pane	Pasta alla mediterranea Bastoncini di merluzzo non prefritti MSC 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

** Nel caso di indisponibilità di pomodori gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione.

«Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elixir (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elixir, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elixir nelle preparazioni che vengono somministrate;

1. Cereali contenenti glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati incluso lattosio; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/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».



	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	Pasta alla crema di zucchine Platessa impanata infanzie Fagiolini*patate e olive Pane	Riso olio evo e grana padano Farinata di ceci Pomodori e mais* Pane	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di pollo al limone 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* Pomodori Pane integrale	Pasta al ragù di manzo Insalata verde Pane	Riso olio evo. e grana padano Platessa* impanata Fagiolini* Pane	Pizza margherita Zucchine trifolate Pane	Pasta integrale pomodoro e melanzane Bocconcini di pollo impanati Carote julienne Pane
4° settimana	Riso al pomodoro 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 olio evo e grana padano Insalata di cannellini Pomodori Pane	Pasta alla mediterranea Bastoncini di merluzzo non prefritti MSC 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

** Nel caso di indisponibilità di pomodori gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione.

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



1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
Pasta al ragù di manzo Zucchine trifolate Pane integrale	Pizza margherita Carote julienne Pane	Pasta alla crema di zucchine Platessa impanata infanzie Fagiolini*patate e olive Pane Torta comple-mese Infanzia Dante-Lazzati	Riso olio evo e grana padano Farinata di ceci Pomodori e mais* Pane	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di pollo al limone Insalata mista Pane
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
Pasta agli aromi Piselli* Pomodori Pane integrale	Pasta al ragù di manzo Insalata verde Pane	Riso olio evo. e grana padano Platessa* impanata Fagiolini* Pane	Pizza margherita Zucchine trifolate Pane	Pasta integrale pomodoro e melanzane Bocconcini di pollo impanati Carote julienne Pane
Riso al pomodoro 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 olio evo e grana padano Insalata di cannellini Pomodori Pane	Pasta alla mediterranea Bastoncini di merluzzo non prefritti MSC 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

** Nel caso di indisponibilità di pomodori gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione.

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



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	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 Farinata di ceci Pomodori e mais* Pane	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di pollo al limone Insalata mista Pane
2° settimana	Pasta olio Evo salvia Asiago Dop Pomodori Pane integrale	Insalata d'orzo pomodoro e mais Hamburger senza uovo/ Arrosto 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 Bocconcini di pollo impanati senza uovo Carote julienne Pane
4° settimana	Riso al pomodoro Mozzarella Insalata Pane integrale	Pasta al pesto Scaloppina di pollo Fagiolini* Pane	Insalata di farro pomodoro e mais Hamburger senza uovo/ Arrosto di tacchino Carote julienne Pane	Riso all'olio Evo Cannellini in insalata Pomodori Pane	Pasta alla mediterranea *Bastoncini di merluzzo senza uovo Insalata mista Pane

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

.** Nel caso di indisponibilità di pomodori gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione.



DIETA IN BIANCO

MENU MATERNE E CAMPO ESTIVO

DAL 09/06/25 AL 19/09/25

	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 Bocconcini di pollo al limone 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 Pollo al forno 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 Pesce al forno* Patate Pane	Pasta bianca Arrosto di tacchino Zucchine al forno Pane	Pasta bianca Bocconcini di pollo al forno 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 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

** Nel caso di indisponibilità di pomodori gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione.

«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/litro; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati. Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società».



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	<p>Pasta senza glutine al ragù di manzo Zucchine trifolate</p> <p>Dolce senza glutine per comple-mese Infanzia Don Milani- Infanzia Buonarroti</p>	<p>Pizza margherita senza glutine Carote julienne</p> <p>Dolce senza glutine per comple-mese Campo Estivo</p>	<p>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</p> <p>Dolce senza glutine per comple-mese Infanzia Dante-Lazzati</p>	<p>Riso all'olio evo e grana padano Farinata di ceci senza glutine* Pomodori e mais*</p>	<p>Pasta senza glutine al pomodoro Bocconcini pollo al limone senza glutine Insalata mista</p>
2° settimana	<p>Ravioli di magro senza glutine Bocconcino di Asiago Dop Pomodori</p>	<p>Insalata di riso pomodoro e mais Hamburger di tacchino senza glutine Erbette*</p>	<p>Pasta senza glutine al pesto Uovo sodo (Frittata con patate infanzie) Fagiolini all'olio *</p>	<p>Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato con pangrattato senza glutine Insalata</p>	<p>Pasta senza glutine al pomodoro Lenticchie e carote senza glutine</p>
3° settimana	<p>Pasta senza glutine agli aromi Piselli brasati* Pomodori</p>	<p>Pasta senza glutine al ragù manzo Insalata verde</p>	<p>Riso all'olio evo e grana padano Platessa* impanata con pangrattato senza glutine Fagiolini*</p>	<p>Pizza margherita senza glutine Zucchine trifolate</p>	<p>Pasta senza glutine pomodoro e melanzane Bocconcini di pollo impanati con pangrattato privo di glutine Carote julienne</p>
4° settimana	<p>Riso al pomodoro Mozzarella Insalata</p>	<p>Pasta senza glutine al pesto Uovo sodo (Frittata con patate infanzie) Fagiolini*</p>	<p>Insalata di riso pomodoro e mais Hamburger di tacchino senza glutine Carote julienne</p>	<p>Riso all'olio evo e grana padano Cannellini in insalata senza glutine* Pomodori</p>	<p>Pasta senza glutine alla mediterranea Merluzzo* impanato con pangrattato senza glutine Insalata mista</p>

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.

.* Nel caso di indisponibilità di pomodori gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione.



NO LATTE E DERIVATI

MENU MATERNE E CAMPO ESTIVO

DAL 09/06/25 AL 19/09/25

	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 Farinata di ceci Pomodori e mais* Pane	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di pollo a limone Insalata mista Pane
2° settimana	Pasta olio evo e salvia Pesce al forno* Pomodori Pane integrale	Insalata d'orzo pomodoro e mais Hamburger/Arrosto di tacchino senza latte 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 Bocconcini di pollo impanati Carote julienne Pane
4° settimana	Riso al pomodoro 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 Hamburger/Arrosto di tacchino senza latte Carote julienne Pane	Riso olio Evo Cannellini in insalata Pomodori Pane	Pasta alla mediterranea Bastoncini di merluzzo senza latte* 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.**

**** Nel caso di indisponibilità di pomodori gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione.**



NO CARNE-SALUMI

MENU MATERNE E CAMPO ESTIVO

DAL 09/06/25 AL 19/09/25

1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
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 Farinata di ceci Pomodori e mais* Pane	Pasta integrale al pomodoro Frittata Insalata mista Pane
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 sodo (Frittata con patate infanzie) Fagiolini all'olio Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato Insalata Pane	Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane
Pasta agli aromi Piselli brasati* Pomodori Pane integrale	Pasta pomodoro e lenticchie Insalata verde Pane	Riso all'olio evo e grana padano Platessa* impanata Fagiolini* Pane	Pizza margherita Zucchine trifolate Pane	Pasta integrale pomodoro e melanzane Frittata Carote julienne Pane
Riso al pomodoro Mozzarella Insalata Pane integrale	Pasta al pesto Uovo sodo (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 Cannellini in insalata Pomodori Pane	Pasta alla mediterranea Bastoncini di merluzzo non preffritti MSC 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, erbette, 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, erbette 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

** Nel caso di indisponibilità di pomodori gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione.

«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.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/tkg; 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 MATERNE E CAMPO
ESTIVO

NO CARNE-SALUMI-PESCE

DAL 09/06/25 AL 19/09/25

	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 Hamburger di legumi* Fagiolini*patate e olive Pane Torta comple-mese Infanzia Dante-Lazzati	Riso all'olio evo e grana padano Farinata di ceci 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 sodo (Frittata con patate infanzie) Fagiolini all'olio Pane	Risotto allo zafferano Robiola/Grana Padano Dop 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 Robiola/Grana Padano Dop Fagiolini* Pane	Pizza margherita Zucchine trifolate Pane	Pasta integrale pomodoro e melanzane Frittata Carote julienne Pane
4° settimana	Riso al pomodoro Mozzarella Insalata Pane integrale	Pasta al pesto Uovo sodo (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 Cannellini in insalata Pomodori Pane	Pasta alla mediterranea Robiola/Grana Padano Dop 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

** Nel caso di indisponibilità di pomodori gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione.

«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 Elijor (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elijor, 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 Elijor 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/litro; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati.

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

