



SEZIONE I

ALLEGATO 7

MENU DIETE SPECIALI

MENU' DIETE SPECIALI

Nell'ambito della ristorazione scolastica è prevista la possibilità di richiedere "diete speciali" – sanitarie, etico-religiose e leggere temporanee - per venire incontro alle esigenze di quei bambini che, per problemi medici, per motivi sanitari o per motivi etici, non potrebbero altrimenti usufruire del servizio mensa.

DIETE SANITARIE

Le diete sanitarie richiedono la presentazione del modello A/2. Tale richiesta deve essere compilata, nei campi di rispettiva competenza ed in modo chiaro e leggibile, dal genitore/tutore avente diritto e dal medico (pediatra di libera scelta, medico di base o altro specialista). Il modulo compilato, unitamente all'eventuale documentazione e alla Carta Regionale dei Servizi, deve poi essere consegnato a cura del genitore/tutore alla Direzione Scolastica o all'Unità Educativa che provvederà a inserire la richiesta nell'apposito portale. La dieta, per essere erogata già dall'inizio dell'anno scolastico o dell'attività educativa, deve pervenire alla Società entro il 30 aprile per le scuole primarie e secondarie di primo grado ed entro il 30 giugno per i nidi e per le scuole dell'infanzia. Per le richieste pervenute dopo il 30 aprile è garantita l'evasione entro massimo venti giorni lavorativi dal ricevimento delle stesse da parte della Società. La validità delle richieste è la seguente:

- **Diete sanitarie – richiesta breve:** la durata non potrà superare i trenta giorni e la richiesta non è ripetibile.
- **Diete sanitarie – patologia in accertamento:** la durata non potrà superare i quattro mesi e la richiesta non è ripetibile.
- **Diete sanitarie – patologia accertata:** se non diversamente indicato, le diete destinate ai bambini saranno erogate per tutto il ciclo educativo/scolastico mentre quelle degli adulti fino all'eventuale revoca.

DIETE ETICO-RELIGIOSE

Le diete etico-religiose richiedono la presentazione del modello B/2. Tale richiesta deve essere compilata dal genitore/tutore avente diritto, in modo chiaro e leggibile e consegnata, unitamente alla Carta Regionale dei Servizi, alla Direzione Scolastica o all'Unità Educativa che provvederà ad inserirla nell'apposito portale. La dieta, per essere erogata già dall'inizio dell'anno scolastico o dell'attività educativa, deve pervenire alla Società entro il 30 aprile per le scuole primarie e secondarie di primo grado ed entro il 30 giugno per i nidi e per le scuole dell'infanzia. Per le richieste pervenute dopo il 30 giugno è garantita l'evasione entro massimo cinque giorni lavorativi dal ricevimento delle stesse da parte della Società. La validità delle richieste è la seguente:

- **Diete etico-religiose:** se non diversamente indicato, le diete destinate ai bambini saranno erogate per tutto il ciclo educativo/scolastico mentre quelle degli adulti fino all'eventuale revoca.

DIETE LEGGERE TEMPORANEE

È importante che il genitore/tutore - avente diritto compili il modulo in modo chiaro e leggibile e lo consegni alla Direzione scolastica o all'Unità educativa, che provvederà all'invio del documento al centro cucina di riferimento, unitamente al modulo di prenotazione dei pasti.

Precisiamo che:

- le diete leggere temporanee possono essere richieste esclusivamente in caso di patologie gastroenteriche transitorie. La dieta sarà erogata a partire dal giorno della richiesta per massimo 3 giorni consecutivi di calendario per tutte le tipologie di utenti. La richiesta riferita agli adulti non è ripetibile nell'arco di 30 giorni di calendario. La richiesta riferita ai bambini è ripetibile per massimo 2 volte nell'arco di 30 giorni di calendario.

- per questa tipologia di dieta non è necessario presentare certificazione medica;

- la richiesta è valida solo se compilata in tutti i campi.

TRASFERIMENTO UTENZA

Il trasferimento dell'utenza, sia per la dieta sanitaria che per quella etico-religiosa, avviene quando il minore viene trasferito in corso d'anno scolastico in un'altra scuola e richiede la presentazione del modello C/2. Tale richiesta deve essere compilata dal genitore/tutore avente diritto, in modo chiaro e leggibile e consegnata, unitamente alla copia del modulo A/2 e B/2, alla Direzione Scolastica o all'Unità Educativa dove verrà trasferito il minore. Quest'ultima provvederà a trasmettere la richiesta all'ufficio diete della Società per la dieta sanitaria e al centro cucina di riferimento per la dieta etico-religiosa.

REVOCA DELLE RICHIESTE DI DIETA

La revoca della dieta sanitaria richiede la presentazione del modello D/2. Tale richiesta deve essere compilata, nei campi di rispettiva competenza ed in modo chiaro e leggibile, dal genitore/tutore avente diritto e dal medico (pediatra di libera scelta, medico di base o altro specialista). Il genitore/tutore avente diritto dovrà successivamente consegnare la richiesta, unitamente alla carta Regionale dei Servizi, alla Direzione Scolastica o all'Unità Educativa che provvederà ad inviarla all'ufficio diete della Società.

Mentre la revoca dalla dieta etico-religiosa richiede la presentazione del modello E/2. Tale richiesta deve essere compilata, dal genitore/tutore avente diritto, in modo chiaro e leggibile. Il genitore/tutore avente diritto dovrà successivamente consegnare la richiesta, unitamente alla carta Regionale dei Servizi, alla Direzione Scolastica o all'Unità Educativa che provvederà ad inviarla al centro cucina di riferimento.

L'erogazione delle diete speciali sarà interrotta entro tre giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta da parte della Società.

PRIMA DI PROCEDERE ALLA COMPILAZIONE È NECESSARIO LEGGERE LE "ISTRUZIONI PER L'ACCESSO AL SERVIZIO DIETE SPECIALI"
(consultabili nella sezione "famiglie/modulistica" del sito www.milano Ristorazione.it)

Alla r.a. del: **Dirigente scolastico, Responsabile unità educativa, Responsabile altra utenza** (es. casa vacanza, centro estivo, ecc.)

della scuola/altra utenza:

di via:

località (per case vacanza):

Il/la sottoscritto/a (richiedente) **genitore/tutore L. avente diritto**
chiede l'erogazione di una dieta sanitaria destinata a:

DATI DEL FRUTTORE DELLA DIETA

a la richiesta deve essere allegata copia della Carta Regionale dei Servizi

cognome: nome:

data di nascita: codice fiscale:

nido d'infanzia scuola d'infanzia scuola primaria scuola secondaria altra utenza

di via: n°: classe: sezione:

località (per case vacanza):

Recapito telefonico genitore/tutore - avente diritto:

E-mail genitore/tutore - avente diritto:

Il sottoscritto genitore del minore fruitore della dieta, consapevole di quanto disposto in materia di responsabilità genitoriale dalla normativa vigente e, in particolare, che "entrambi i genitori hanno la responsabilità genitoriale che:

- è esercitata di comune accordo tenendo conto delle capacità, delle inclinazioni naturali e delle aspirazioni del figlio (...);
- in caso di contrasto su questioni di particolare importanza ciascuno dei genitori può ricorrere senza formalità al giudice indicando i provvedimenti che ritiene più idonei" (art. 316 c.c. I e II comma);
- "gli atti di ordinaria amministrazione (...) possono essere compiuti separatamente da ciascun genitore" (art. 316 c.c. I comma);
- con riferimento ai genitori separati, divorziati o affidatari del figlio minore a seguito di un provvedimento giudiziale: "la responsabilità genitoriale è esercitata da entrambi i genitori. Le decisioni di maggiore interesse per i figli relative all'istruzione, all'educazione, alla salute e alla scelta della residenza abituale del minore sono assunte di comune accordo tenendo conto delle capacità, dell'inclinazione naturale e delle aspirazioni dei figli. In caso di disaccordo la decisione è rimessa al giudice. Limitatamente alle decisioni su questioni di ordinaria amministrazione, il giudice può stabilire che i genitori esercino la responsabilità genitoriale separatamente. Qualora il genitore non si attenga alle condizioni dettate, il giudice valuterà detto comportamento anche al fine della modifica delle modalità di affidamento." (art. 337 ter.c.c. III comma);

dichiaro sotto la propria responsabilità di aver effettuato la scelta sulla richiesta dieta sanitaria nell'osservanza delle norme sopraindicate e comunque della normativa vigente in materia di responsabilità genitoriale.

Inoltre dichiaro di avere preso visione dell'informativa privacy sul trattamento dei dati personali rilasciata dal titolare e allego:

copia della Carta Regionale dei Servizi del fruitore della dieta;

- in caso di richiesta dieta numero 99 - menù personalizzato, l'elenco degli alimenti da escludere redatto dal medico;
- in caso di richiesta anche di una dieta etico-religiosa, copia del modulo A/2 - Richiesta dieta etico-religiosa.

Data della richiesta:

Firma del richiedente:

**DA COMPILARE A CURA DEL MEDICO
(pediatra di libera scelta, medico di base o altro specialista)****1) DATI DEL FRUTTORE DELLA DIETA**

cognome: nome:

data di nascita: codice fiscale:

 RICHIESTA BREVE (durata massima 30 giorni)

la dieta deve essere erogata dal: al:

 PATOLOGIA IN ACCERTAMENTO (durata massima 4 mesi)

la dieta deve essere erogata dal: al:

 PATOLOGIA ACCERTATA: la dieta deve essere erogata per tutto il ciclo educativo/scolastico con inizio validità dal:
oppure del: al:

Per gli utenti delle case vacanza deve essere obbligatoriamente indicata la data di fine validità

2) DIAGNOSI:**3) DIETA RICHIESTA:** barrare nell'elenco menù dieta il "numero dieta"**4) Il paziente ha avuto episodi pregressi di shock anafilattico riconducibili all'ingestione di alimenti?** **si**
(indicare gli alimenti scatenanti) **no****5) Al paziente è stato prescritto un farmaco salvavita?** **si** **no**
(la risposta positiva deve essere riferita esclusivamente a quanto specificato al punto 4)**Nota****RICHIESTA BREVE:** durata massima 30 giorni, è sufficiente utilizzare il presente modulo, compilandolo in tutti i campi delle tre pagine di cui è composto. Richiesta non ripetibile.**PATOLOGIA IN ACCERTAMENTO:** durata massima 4 mesi, è sufficiente utilizzare il presente modulo, compilandolo in tutti i campi delle tre pagine di cui è composto. Richiesta non ripetibile.**PATOLOGIA ACCERTATA:** nel caso di allergie/intolleranze devono essere allegate le analisi attestanti la patologia alimentare, rilasciate da strutture sanitarie pubbliche o accreditate dal Servizio Sanitario Nazionale.

ELENCO MENÙ DIETE: BARRARE IL NUMERO DIETA DA RICHIEDERE (prima colonna)

Numero dieta	Descrizione menù dieta	Alimenti o loro derivati esclusi (anche come ingredienti o come possibili tracci)
1	Menù per fenilammina	Asparagi, fave, piselli
2	Menù privo di glutine	Avena, farro, grano (frumento), karnut, segale, orzo
3	Menù privo di latte e vitello	Latte, vitello
4	Menù privo di uova	Uovo
5	Menù privo di pesce, molluschi e crostacei	Pesce, molluschi, crostacei
6	Menù privo di latte uovo e vitello	Latte, uovo, vitello
7	Menù privo di solanacee	Melanzane, patate, peperoni, pomodori
9	Menù privo di legumi	Arachidi, carruba, ceci, cicerchia, fagioli, fagiolini, fave, lenticchie, liguistic, lupini, piselli, soia, tamarindo
10	Menù a basso contenuto di sostanze istaminiche -liberatorici	Aceto, agrumi, alimenti in scatola, ananas, anguria, banane, cacao, carne suina, faveola di patate, formaggi stagionati, fragole, frutta a guscio, Insaccati, legumi, meloni, pomodori, preparato per brodo e dadi, spinaci, uova, yogurt
11	Menù a basso contenuto di nichel	Albicocche, alimenti in scatola, asparagi, cereali integrali, cacao, crucifere, frutta a guscio, funghi, kiwi, lattuga, legumi, lievito, mele, pere, pomodori, salumi, spinaci
13	Menù per diabete	Desert, frittura, gnocchi di patate, impanature, infarinature, legumi e patate come contorno, legumi come secondo, pasta all'uovo ripiena, piatti elaborati, primi in brodo, zucchero
14	Menù ipocalorico	Banane, cacao, desert, formaggi stagionati, frittura, legumi e patate come contorno, legumi come secondo, mandarini, piatti elaborati, succhi di frutta, uva, zucchero
15	Menù ipolipidico	Burro, conserva sott'olio, desert, formaggi, frittura, frutta a guscio, impanature, Intingoi, salumi, uova
16	Menù iposodico	Sale aggiunto
17 F	Menù frullato	Alimenti non frullabili
17 T	Menù tritato	Alimenti non tritabili
18	Menù per stipsi	Banana, mele, patate e carote cotte per contorno, riso
30	Menù privo di frutta a guscio e pinoli	Mandorle, noci, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, noci del Queensland, nocciole, pinoli, pistacchi
31	Menù privo di arachidi	Arachidi
33	Menù privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli	Arachidi, mandorle, noci, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, noci del Queensland, nocciole, pinoli, pistacchi
34	Menù privo di glutine, latte e vitello	Avena, farro, grano (frumento), karnut, latte, segale, orzo, vitello
99	Menù personalizzato	Alligara l'elenco degli alimenti da escludere (non possono essere inseriti gli alimenti conosciuti o eventuali indicazioni sulle sostituzioni), redatto dal medico, scritto in maniera chiaramente leggibile. Il documento deve riportare la data di emissione e i dati anagrafici del fruitore della dieta.

- Note:**
- È possibile barrare uno o più numeri dieta, fatta eccezione per i numeri dieta 17 F e 17 T che non possono essere scelti contemporaneamente, ma non è consentito modificare gli alimenti da escludere descritti per ogni menù dieta (terza colonna).
 - Per i menù dieta dall' 1 al 34 non devono essere allegati elenchi di alimenti da escludere o indicazioni relative alle grammature. Eventuali allegati non saranno accettati e sarà attivato il numero dieta barrato.
 - In caso di esigenze particolari attenersi a quanto previsto per il menù 99.
 - I menù dieta da 1 al 34 sono visionabili sul sito www.milanoristorazione.it.
 - In via cautelativa, e causa della possibile presenza di legumi differenti all'interno delle confezioni di ceci, fagioli, lenticchie e piselli secchi, dai menù verranno esclusi ceci, cicerchie, fagioli, fave, lenticchie e piselli secchi anche a fronte della richiesta di esclusione di un solo legume tra quelli precedentemente indicati (ceci, cicerchie, fagioli, fave, lenticchie e piselli).

Dr. (cognome e nome):

Via: città:

TIMBRO E FIRMA

recapito telefonico:

Cognome e nome del fruitore della dieta:



**MODULO B/2 - RICHIESTA DIETA ETICO-RELIGIOSA
- UTENZE COMUNALI E STATALI -**

Edizione: 08
Data: 06/08/21

PRIMA DI PROCEDERE ALLA COMPILAZIONE È NECESSARIO LEGGERE LE "ISTRUZIONI PER L'ACCESSO AL SERVIZIO DIETE SPECIALI"
(consultabili nella sezione "famiglie/modulistica" del sito www.milioristorazione.it)

Alla c.a. del: **Dirigente scolastico, Responsabile unità educativa, Responsabile altra utenza** (es. casa vacanza, CDD, centro estivo, SSPT)

della scuola/altra utenza: di via:

località (per case vacanza):

Il/la sottoscritto/a (richiedente) genitore/tutore avente diritto
chiede l'erogazione di una dieta etico-religiosa destinata a:

DATI DEL FRUTTORE DELLA DIETA

alla richiesta deve essere allegata copia della Carta Regionale dei Servizi

cognome: nome:

data di nascita: codice fiscale:

nido d'infanzia scuola d'infanzia scuola primaria scuola secondaria altra utenza

di via: n°: classe: sezione:

località (per case vacanza):

Recapita telefonica genitore/tutore - avente diritto:

E-mail genitore/tutore - avente diritto:

Validità dal: al: (per gli utenti delle case vacanza deve essere obbligatoriamente indicata la data di fine validità)

- BARRARE IL NUMERO DIETA DA RICHIEDERE (PRIMA COLONNA) - È POSSIBILE BARRARE UNA SOLA CASELLA
- NON È CONSENTITO MODIFICARE GLI ALIMENTI DA ESCLUDERE DESCRITTI PER OGNI MENÙ (TERZA COLONNA)

Numero dieta	Descrizione menù dieta	Alimenti e loro derivati esclusi
20	Menù privo di carne suina	Carne suina
21	Menù privo di carne	Carne
22	Menù privo di carne bovina e suina	Carne bovina e suina
23	Menù privo di alimenti di origine animale	Carne, latte, miele, pesce, molluschi, crostacei e uova
24	Menù privo di carne, pesce, molluschi e crostacei	Carne, pesce, molluschi e crostacei

Il sottoscritto genitore del minore fruitore della dieta, consapevole di quanto disposto in materia di responsabilità genitoriale dalla normativa vigente e, in particolare, che "entrambi i genitori hanno la responsabilità genitoriale che:

- è esercitata di comune accordo tenendo conto delle capacità, delle inclinazioni naturali e delle aspirazioni del figlio (...);
- in caso di contrasto su questioni di particolare importanza ciascuno dei genitori può ricorrere senza formalità al giudice indicando i provvedimenti che ritiene più idonei" (art. 315 c.c. l e II comma);
- "gli atti di ordinaria amministrazione (...) possono essere compiuti separatamente da ciascun genitore" (art. 316 c.c. I comma);
- con riferimento ai genitori separati, divorziati o affidatari del figlio minore a seguito di un provvedimento giudiziale: "la responsabilità genitoriale è esercitata da entrambi i genitori, le decisioni di maggiore interesse per il figlio relative all'istruzione, all'educazione, alla salute e alla scelta della residenza abituale del minore sono assunte di comune accordo tenendo conto delle capacità, dell'inclinazione naturale e delle aspirazioni del figlio. In caso di disaccordo la decisione è rimessa al giudice. Unitariamente alle decisioni su questioni di ordinaria amministrazione, il giudice può stabilire che i genitori esercitino la responsabilità genitoriale separatamente. Qualora il genitore non si attenga alle condizioni dettate, il giudice valuterà detto comportamento anche al fine della modifica delle modalità di affidamento." (art. 337 ter c.c. III comma);

dichiara sotto la propria responsabilità di aver effettuato la scelta sulla richiesta dieta etico-religiosa nel'osservanza delle norme sopraindicate e comunque della normativa vigente in materia di responsabilità genitoriale.

Inoltre dichiara di avere preso visione dell' informativa privacy sul trattamento dei dati personali rilasciata dal titolare e allega:

- copia della Carta Regionale dei Servizi del fruitore della dieta.

Data della richiesta: Firma del richiedente:



MODULO C/2 - RICHIESTA CAMBIO UTENZA
(da utilizzare esclusivamente se l'utente è titolare di dieta speciale)

Edizione: 06
Data: 06/08/21

PRIMA DI PROCEDERE ALLA COMPILAZIONE È NECESSARIO LEGGERE LE "ISTRUZIONI PER L'ACCESSO AI SERVIZI DIETE SPECIALI"
(consultabili nella sezione "Famiglie/modulistica" del sito www.milano Ristorazione.it)

Alla r.a. del: **Dirigente scolastico, Responsabile unità educativa, Responsabile altra utenza** (es. campus, CDD, casa vacanza)

della scuola/altra utenza: di via:

località (per case vacanza):

Il/la sottoscritto/a (richiedente) genitore/tutore l' avente diritto
chiede il trasferimento di:

DATI DEL FRUTTORE DELLA DIETA

alla richiesta deve essere allegata copia della Carta Regionale dei Servizi

cognome: nome:

data di nascita: codice fiscale:

l'utente usufruisce di una dieta sanitaria etico-religiosa
(barrare la casella corrispondente)

nido/scuola/altra utenza di provenienza

nido d'infanzia scuola d'infanzia scuola primaria scuola secondaria

altra utenza (specificare tipologia es. campus, casa vacanza, CDD)

di via: n°: classe: sezione:

località (per case vacanza):

nido/scuola/altra utenza di destinazione

nido d'infanzia scuola d'infanzia scuola primaria scuola secondaria

altra utenza (specificare tipologia es. campus, casa vacanza, CDD)

di via: n°: classe: sezione:

località (per case vacanza):

periodo dal: al:

Data della richiesta:

Firma del richiedente:

PRIMA DI PROCEDERE ALLA COMPILAZIONE È NECESSARIO LEGGERE LE "ISTRUZIONI PER L'ACCESSO AL SERVIZIO DIETE SPECIALI"
(consultabili nella sezione "Famiglie/modulistica" del sito www.milanoristorazione.it)

Alla c.a. del: **Dirigente scolastico, Responsabile unità educativa, Responsabile altra utenza (es. CDO, CMA)**
della scuola/altra utenza: di via:

Il/la sottoscritto/a (richiedente) genitore/tutore avente diritto
chiede la revoca della dieta sanitaria destinata a:

DATI DEL FRUTTORE DELLA DIETA

alla richiesta deve essere allegata copia della Carta Regionale dei Servizi

cognome: nome:

data di nascita: codice fiscale:

nido d'infanzia scuola d'infanzia scuola primaria scuola secondaria altra utenza

di via: n°: classe: sezione:

DA COMPILARE A CURA DEL MEDICO (pediatra di libera scelta, medico di base o altro specialista)

DAL: LA DIETA SANITARIA NON DOVRÀ PIÙ ESSERE EROGATA

Dr. (cognome e nome):

via: città:

recapito telefonico:

TIMBRO E FIRMA

Il sottoscritto genitore del minore fruitore della dieta, consapevole di quanto disposto in materia di responsabilità genitoriale dalla normativa vigente e, in particolare, che "entrambi i genitori hanno la responsabilità genitoriale che:

- è esercitata di comune accordo tenendo conto delle capacità, delle indicazioni naturali e delle aspirazioni del figlio (...);
- in caso di contrasto su questioni di particolare importanza ciascuno dei genitori può ricorrere senza formalità al giudice indicando i provvedimenti che ritiene più idonei" (art. 316 c.c. I e II comma);
- "gli atti di ordinaria amministrazione (...) possono essere compiuti disgiuntamente da ciascun genitore" (art. 320 c.c. I comma);
- con riferimento ai genitori separati, divorziati o affidatari del figlio minore a seguito di un provvedimento giudiziale: "La responsabilità genitoriale è esercitata da entrambi i genitori. Le decisioni di maggiore interesse per i figli relative all'istruzione, all'educazione, alla salute e alla scelta della residenza abituale del minore sono assunte di comune accordo tenendo conto delle capacità, dell'inclinazione naturale e delle aspirazioni dei figli. In caso di disaccordo la decisione è rimessa al giudice. Limitatamente alle decisioni su questioni di ordinaria amministrazione, il giudice può stabilire che i genitori esercitino la responsabilità genitoriale separatamente. Qualora il genitore non si attenga alle condizioni dettate, il giudice valuterà detto comportamento anche al fine della modifica delle modalità di affidamento." (art. 337 ter.c.c. III comma);

dichiaro sotto la propria responsabilità di aver effettuato la scelta sulla revoca della dieta sanitaria nell'osservanza delle norme sopraindicate e comunque della normativa vigente in materia di responsabilità genitoriale.

Allega:

- copia della Carta Regionale dei Servizi del fruitore della dieta.

Data della richiesta: Firma del richiedente:

PRIMA DI PROCEDERE ALLA COMPILAZIONE È NECESSARIO LEGGERE LE "ISTRUZIONI PER L'ACCESSO AL SERVIZIO DIETE SPECIALI"
 (consultabili nella sezione "Famiglie/modulistica" del sito www.milanoristorazione.it)

Alla c.a. del: **Dirigente scolastico, Responsabile unità educativa, Responsabile altra utenza (es. CDD, CMA)**
 della scuola/altra utenza: di via:

Il/la sottoscritto/a (richiedente) genitore/tutore avente diritto
 chiede la revoca della dieta etico-religiosa destinata a:

DATI DEL FRUTTORE DELLA DIETA

alla richiesta deve essere allegata copia della Carta Regionale dei Servizi

cognome: nome:

data di nascita: codice fiscale:

nido d'infanzia scuola d'infanzia scuola primaria scuola secondaria altra utenza

di via: n°: classe: sezione:

DA COMPILARE A CURA DEL GENITORE/TUTORE - AVENTE DIRITTO

DAL: LA DIETA ETICO-RELIGIOSA NON DOVRÀ PIÙ ESSERE EROGATA

cognome: nome:

data: firma:

Il sottoscritto genitore del minore fruitore della dieta, consapevole di quanto disposto in materia di responsabilità genitoriale dalla normativa vigente e, in particolare, che "entrambi i genitori hanno la responsabilità genitoriale che

- è esercitata di comune accordo tenendo conto delle capacità, delle indicazioni naturali e delle aspirazioni del figlio (...);
- in caso di contrasto su questioni di particolare importanza ciascuno dei genitori può ricorrere senza formalità al giudice indicando i provvedimenti che ritiene più idonei" (art. 315 c.c. I e II comma);
- "gli atti di ordinaria amministrazione (...) possono essere compiuti disgiuntamente da ciascun genitore" (art. 320 c.c. I comma);
- con riferimento ai genitori separati, divorziati o affidatari del figlio minore a seguito di un provvedimento giudiziale: "La responsabilità genitoriale è esercitata da entrambi i genitori. Le decisioni di maggiore interesse per i figli relative all'istruzione, all'educazione, alla salute e alla scelta della residenza abituale del minore sono assunte di comune accordo tenendo conto delle capacità, dell'inclinazione naturale e delle aspirazioni dei figli. In caso di disaccordo la decisione è rimessa al giudice. Limitatamente alle decisioni su questioni di ordinaria amministrazione, il giudice può stabilire che i genitori esercitino la responsabilità genitoriale separatamente. Qualora il genitore non si attenga alle condizioni dettate, il giudice valuterà detto comportamento anche al fine della modifica delle modalità di affidamento." (art. 337 ter.c.c. III comma);

dichiaro sotto la propria responsabilità di aver effettuato la scelta sulla revoca della dieta etico-religiosa nell'osservanza delle norme sopra indicate e comunque della normativa vigente in materia di responsabilità genitoriale.

Allega:

- copia della Carta Regionale dei Servizi del fruitore della dieta.

Data della richiesta: Firma del richiedente:



PRIMA DI PROCEDERE ALLA COMPILAZIONE È NECESSARIO LEGGERE LE "ISTRUZIONI PER L'ACCESSO AL SERVIZIO DIETE SPECIALI"
(consultabili nella sezione "famiglie/modulistica" del sito www.milanoistorazione.it).

Mil.c.s. del: **Dirigente scolastico, Responsabile unità educativa, Responsabile altra utenza** (es. case vacanze, centro esivo);

nella scuola/altra utenza:

di via:

località (per case vacanze):

Il/la sottoscritto/a (richiedente) genitore/tutore /avente diritto
chiede l'erogazione di una dieta leggera temporanea destinata a:

DATI DEL FRUTTORE DELLA DIETA

cognome: nome:

data di nascita: codice fiscale:

nido d'infanzia scuola d'infanzia scuole primaria scuola secondaria altra utenza

di via: n°: classe: sezione:

località (per case vacanze):

dieta sanitaria in corso di validità: SI NO

dieta etico-religiosa in corso di validità: SI NO

Validità della richiesta dal: al:*

*Ricordiamo che la dieta leggera temporanea può essere richiesta esclusivamente in caso di patologie gastroenteriche transitorie. La dieta sarà erogata dal giorno della richiesta per massimo 3 giorni consecutivi di calendario per tutte le tipologie di utenti. La richiesta riferita agli adulti non è ripetibile nell'arco di 30 giorni di calendario. La richiesta riferita ai bambini è ripetibile per massimo 2 volte nell'arco di 30 giorni di calendario.

Nota: per le eventuali merende saranno erogati alimenti compatibili con le patologie gastroenteriche transitorie e, nell'eventualità che il bambino usufruisca di una dieta speciale, anche con gli alimenti esclusi dalla sua dieta.

Il sottoscritto genitore del fruitore della dieta, consapevole di quanto disposto in materia di responsabilità genitoriale dalla normativa vigente e, in particolare, che "entrambi i genitori hanno la responsabilità genitoriale che

- è esercitata di comune accordo tenendo conto delle capacità, delle indicazioni naturali e delle aspirazioni del figlio (...);
- in caso di contrasto su questioni di particolare importanza ciascuno dei genitori può ricorrere senza formalità al giudice indicando il provvedimento che ritiene più idoneo" (art. 336 c.c. I e II comma);
- "gli atti di ordinaria amministrazione (...) possono essere compiuti disgiuntamente da ciascun genitore" (art. 320 c.c. I comma), con riferimento ai genitori separati, divorziati o affidatari del figlio minore a seguito di un provvedimento giudiziale. La responsabilità genitoriale è esercitata da entrambi i genitori. Le decisioni di maggiore importanza per i figli relative all'istruzione, all'educazione, alla salute e alla scelta della residenza abituale del minore sono assunte di comune accordo tenendo conto delle capacità, dell'inclinazione naturale e delle aspirazioni dei figli. In caso di disaccordo la decisione è rimessa al giudice. Limitatamente alle decisioni su questioni di ordinaria amministrazione, il giudice può stabilire che i genitori esercitino la responsabilità genitoriale separatamente. Qualora il genitore non si adegua alle condizioni dettate, il giudice valuterà detto comportamento anche al fine della modifica delle modalità di affidamento." (art. 337 ter c.c. III comma);

dichiara sotto la propria responsabilità di aver ricevuto la scelta sulla richiesta dieta leggera, competenza nell'osservanza delle norme sopraindicate e l'assunzione della normativa vigente in materia di responsabilità genitoriale.

Inoltre dichiara di avere preso visione dell'informazione privacy sul trattamento dei dati personali rilasciata dal titolare.

Data della richiesta: Firma del richiedente:

MENU DIETE SPECIALI INVERNO

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Categoria: 1 - Menu per favismo

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo:

Formaggi (parmigiano) - Polpa di frutta - Dolce da forno - Pane tipo 0

menù gita:

Perini prosciutto cotto e formaggio (salago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Cioccolato - Pane

150 menù leggeri:

Riso all'olio - Pollo lessa - Carote all'olio - Miele - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Sfaccelli di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Finocchi in insalata Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Chicche di filetti di merluzzo Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Ravioli di magro olio e parmigiano Rustichella di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto a pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pure di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso in brodo</i> Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Tortina biologico alla carota Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso in brodo</i> Cotoletta di lonza alla milanese Insalata, mele e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto Nasello alla mugnala Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano <i>Tacchino ai ferri</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatore Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio con cavolfiori</i> Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto allo zafferano Rustichella di pollo biologico Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragu di soia biologica Bocconcini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 1 - Menu per favismo

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIIZZANTE

Categoria: 2 - Menu privo di glutine

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane S/Glut

Emerg. Freddo:

Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane S/Glut

menù gita:

Pane S/Glut prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Cioccolato - Pane S/Glut

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo fesso - Carote all'olio - Mela - Pane S/Glut

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta S/Glut agli aromi</i> <i>Fave di breasol</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio</i> Frittata Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Velutata con zucca con riso</i> Straccetti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pizza margherita S/Glut</i> Finocchi in insalata Budino al cacao equosolabile <i>Pane S/Glut</i>	Risotto alla parmigiana <i>Nuggets di pesce S/Glut</i> Carote a trancchetto Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>
Seconda settimana	<i>Pansotti di magro S/Glut alle verdure</i> <i>Rusticelle di pollo bio S/Glut</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	Purè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio</i> <i>Nasello ai forno</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Riso in brodo</i> Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>
Terza settimana	<i>Pizza margherita S/Glut</i> Carote julienne <i>Tortino agli agrumi S/Glut</i> <i>Pane S/Glut</i>	<i>Gnocchi S/Glut olio e parmigiano</i> Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	Passato di verdura con riso <i>Cotoletta di lonza olio milanese S/Glut</i> Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut con crema di broccoli e pesto</i> Nasello alla mugnola Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut olio e parmigiano</i> <i>Ceci stufati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>
Quarta settimana	<i>Pansotti di magro S/Glut alle verdure</i> Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Passato di verdura con pasta S/Glut</i> Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	Risotto allo zafferano <i>Rusticelle di pollo bio S/Glut</i> Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al ragù di soia bio</i> <i>Nuggets di pesce S/Glut</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>

Menù: 2 - Menu privo di glutine

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 3 - Menu privo di latte e vitello

Emerg. Caldo: Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo: // - Polpa di frutta - Polpa di mele - Pane tipo 0

menù alta: Panini prosciutto cotto - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero: Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Piselli brasati</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Frittata con zucchine *</i> Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Vellutata con zucca con crostini con farina integrale bio *</i> Stracotti di tacchino agli aromi insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Pollo arrosto</i> Finocchi in insalata <i>Rullino di riso bio al cacio</i> Pane tipo 0	<i>Riso all'olio</i> <i>Bastoncini di pesce</i> Carote e tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio alle verdure *</i> Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso al pomodoro bio *</i> <i>Cannellini stufati</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Patate all'olio</i> Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio *</i> <i>Nasello al forno</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra di lenticchie con pasta biologica <i>Frittata con zucchine *</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Pollo arrosto</i> Carote julienne <i>Tartina agli agrumi S/Glut</i> Pane tipo 0	<i>Gnocchi al pomodoro bio *</i> <i>Frittata con zucchine *</i> <i>Spinaci all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdura con riso *</i> Cotoletta di lonza alla milanese insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta di farro bio al pomodoro bio *</i> Nasello alla mugnata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio all'olio *</i> <i>Ceci stufati</i> Zucchini trifolati Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio alle verdure *</i> <i>Frittata con zucchine *</i> Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta hincinca Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdura con crostini con farina integrale bio *</i> <i>Ceci stufati</i> Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Riso alla zafferano *</i> Rusticelle di pollo biologico <i>Broccoli all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di salsiccia biologica Bastoncini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 3 - Menu privo di latte e vitello

In grassetto corsivo i menù vegetali

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 4 - Menu privo di uova

Energ. Caldo:

Riso all'olio - Tortino - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Energ. Freddo:

Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0

menu' gita:

Panini prosciutto caldo e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Cioccolato - Pane

150 menù leggero:

Riso all'olio - Polpa lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi <i>Piselli brasati</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico <i>Nasello all'olio</i> Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Stracotti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Finocchi in insalata Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana <i>Bastoncini di pesce</i> Carote e finocchio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio alle verdure</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (resistenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico <i>Nasello gratinato</i> insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestrina di fenucciola con pasta biologica <i>Nasello all'olio</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne <i>Budino al cacao equosolidale</i> Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico <i>Nasello all'olio</i> Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Fassate di verdura con riso <i>Lonza agli aromi</i> Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto <i>Nasello alla mugnaia</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano <i>Ceci stufati</i> Zucchini trifolati Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio alle verdure</i> <i>Nasello all'olio</i> Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Potenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatore Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Fassate di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (resistenza biologica) Patate stufate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto allo zafferano <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di epia biologica <i>Bastoncini di pesce</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 4 - Menu privo di uova

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: del 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei

Energ. Caldo: Riso all'olio - Tacchino ai ferri - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Energ. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Dolce da forno - Pane tipo 0
menù gita: Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Cioccolato - Pane
150 menù leggero: Riso all'olio - Polpa lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi Crocchette con legumi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con prosciutti con farina integrale biologica Straccetti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Finocchi in insalata Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana <i>Ceci stufati</i> Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Ravioli di magra olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crecenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico <i>Borlotti brasati</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra di lenticchie con pasta biologica Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Tortino biologico alla carota Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Cotoletta di lonza alla milanese Insalata, mela e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto <i>Petto di pollo bio agli aromi</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magra alla salvia Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con prosciutti con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto allo zafferano Rusticelle di pollo biologico Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica <i>Borlotti all'olio</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGENICO

Categoria: 8 - Menu privo di latte, uovo e vitello.

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo:

Il - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0

menu gita:

Panini prosciutto cotto - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<p><i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Risetti brasati</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Nasello all'olio</i> Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Valutata con zucca con crostini con farina integrale bio *</i> Strocotti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</p>	<p><i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Pollo arrosto</i> Finocchi in insalata <i>Budino di riso bio al cacao</i> Pane tipo 0</p>	<p><i>Riso all'olio</i> <i>Bastoncini di pesce</i> Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</p>
Seconda settimana	<p><i>Pasta bio alle verdure *</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Riso al pomodoro bio *</i> <i>Cannellini stufati</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Patate all'olio</i> Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</p>	<p><i>Pasta integrale bio al pomodoro bio *</i> <i>Nasello al forno</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p>Minestra di lenticchie con pasta biologica <i>Nasello all'olio</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</p>
Terza settimana	<p><i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Pollo arrosto</i> Carote julienne <i>Budino di riso bio al cacao</i> Pane tipo 0</p>	<p><i>Gnocchi al pomodoro bio *</i> <i>Nasello all'olio</i> <i>Spinaci all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Passato di verdura con riso *</i> <i>Lonza agli aromi</i> Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</p>	<p><i>Pasta di farro bio al pomodoro bio *</i> Nasello alla mugnola Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Pasta bio all'olio *</i> <i>Ceci stufati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</p>
Quarta settimana	<p><i>Pasta bio alle verdure *</i> <i>Nasello all'olio</i> Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p>Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatore Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Passato di verdura con crostini con farina integrale bio *</i> <i>Ceci stufati</i> Patate arroste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</p>	<p><i>Riso allo zafferano *</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Broccoli all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p>Pasta biologica al ragù di soia biologica Bastoncini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</p>

Menù: 8 - Menu privo di latte, uovo e vitello

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024




Categoria: 7 - Menu privo di solanacee

Emerg. Caldo: Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Dolce da forno - Pane tipo 0
menù gita: Panini prosciutto cotto e formaggio (salago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Cioccolato - Pane
150 merù leggero: Riso all'olio - Petto lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi <i>Piselli brasati</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio con cavolfiori</i> Frittata <i>Fagiolini all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso con la zucca</i> Stroccotti di tacchine agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta biologica aglio, olio e parmigiano</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> Finocchi n insalata Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana <i>Nasello al forno</i> Carne a branzetta Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio alle verdure</i> Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso olio e parmigiano</i> Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e savia</i> <i>Petto di pollo bio agli aromi</i> <i>Zucchine all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta integrale bio agli aromi</i> Nasello gratinato Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e lenticchie</i> Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pasta biologica aglio, olio e parmigiano</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> Carote julienne Tortino biologico alla carota Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure</i> Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso in brodo</i> Cotoletta di lonza ste milanese Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di ferro biologica con crema di broccoli e pesto Nasello alla mugnaia Finocchi n insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano <i>Ceci stufati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio alle verdure</i> Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica <i>Bocconcini di tacchino al rosmarino</i> Finocchi n insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio con cavolfiori</i> Formaggio (caciotta biologica) <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto allo zafferano Rusticelle di pollo biologico Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alla soia bio</i> <i>Nasello al forno</i> insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 7 - Menu privo di solanacee

In grassetto corsivo i menù varietali

Condimento condorni: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 9 - Menu privo di legumi

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Tonno - Zucchine all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo:

Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0

menù gita:

Parini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero:

Riso all'olio - Polp lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Lasagnette bio agli aromi Petto di pollo bio ai ferri Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio al pomodoro bio Frittata Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Vellutata con zucca con crostini con farina integrale bio * Tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pizza pomodoro bio e mozzarella Finocchi in insalata Bucino al cacao equosolidae Pane tipo 0</i>	<i>Riso olio e parmigiano Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Lasagnette bio alle verdure Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso al pomodoro bio Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Purè di patate Petto di pollo bio agli aromi Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso in brodo Frittata Peperoni all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Pizza pomodoro bio e mozzarella Carote julienne Bucino al cacao equosolidae Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio alle verdure Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso in brodo Cotoletta di lonza alla milanese Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta di faro biologica con crema di broccoli e pesto Nasello alla mugnola Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio olio e parmigiano Tacchino ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Lasagnette bio alle verdure Frittata Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Polenta biologica Bastoncini di tacchino al rosmarino Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio con cavolfiori Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Riso allo zafferano Rusticelle di pollo biologico Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio alle verdure Bastoncini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 9 - Menu privo di legumi

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: **STANDARD**

* Senza latte † Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici

Emerg. Caldo
Emerg. Freddo
menù gita
150 menù leggero.

Riso all'olio - Tacchino ai ferri - Zucchine all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
// - Polpe di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0
Panini formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane
Riso all'olio - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Lasagnette bio agli aromi * Petto di pollo bio ai ferri Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette bio con cavolfiori * Nasello all'olio Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale bio ** Tacchino agli aromi Insalata di stagione S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Lasagnette bio aglio e olio * Formaggio (spalmabile) Finocchi in insalata S/Aceto Polpa di mela Pane tipo 0	Riso all'olio Nasello al forno Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Lasagnette bio alle verdure * Petto di pollo bio ai ferri Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Formaggio (crecenza biologica) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Patate all'olio Petto di pollo bio agli aromi Zucchine all'olio Polpa di mela Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale bio agli aromi * Nasello al forno Insalata di stagione S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso in brodo * Nasello all'olio Peperoni all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Lasagnette bio aglio e olio * Formaggio (spalmabile) Carote julienne Polpa di mela Pane tipo 0	Lasagnette bio alle verdure * Nasello all'olio Peperoni all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso in brodo * Petto di pollo bio ai ferri Insalata di stagione S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Lasagnette bio olio e salvia * Nasello al forno Finocchi in insalata S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette bio all'olio * Tacchino ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Lasagnette bio alle verdure * Nasello all'olio Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino al rosmarino Finocchi in insalata S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette bio con cavolfiori * Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso allo zafferano * Petto di pollo bio ai ferri Broccoli all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette bio alle verdure * Nasello al forno Insalata di stagione S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: NO ACETO

Categoria: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

Emerg. Calcio:	Riso all'olio - Tacchino ai ferri - Zucchine all'olio - Frutta fresca di stagione - //
Emerg. Fruttosio:	Formaggio (parmigiano) - Polpa di mela - Polpa di mela - //
menu glic:	Formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di mela - Confettura di frutta - //
150 menù leggero:	Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso con zucchine Petto di pollo bio ai ferri Carote julienne Frutta fresca di stagione //	Patate all'olio Frittata Erbeite all'olio Frutta fresca di stagione //	Vellutata con zucca con riso [^] Tacchino agli aromi Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione //	Patate all'olio Formaggio (spalmabile) Finocchi in insalata Polpa di mela //	Riso olio e parmigiano Nasello al forno Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione //
Seconda settimana	Riso con zucchine Petto di pollo bio ai ferri Carote julienne Frutta fresca di stagione //	Riso olio e parmigiano Formaggio (crecenza biologica) Erbeite all'olio Frutta fresca di stagione //	Purè di patate Petto di pollo bio agli aromi Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione //	Riso olio e parmigiano Nasello al forno Carote all'olio Frutta fresca di stagione //	Patate all'olio Frittata Peperoni all'olio Frutta fresca di stagione //
Terza settimana	Riso olio e parmigiano Formaggio (spalmabile) Carote julienne Polpa di mela //	Patate all'olio Frittata Peperoni all'olio Frutta fresca di stagione //	Riso in brodo Lonza agli aromi Carote julienne Frutta fresca di stagione //	Patate all'olio Nasello al forno Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione //	Riso olio e parmigiano Tacchino ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //
Quarta settimana	Riso con carote Frittata Erbeite all'olio Frutta fresca di stagione //	Patate all'olio Bocconcini di tacchino al rosmarino Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione //	Riso con peperoni Formaggio (caciotta biologica) Patate stovate Frutta fresca di stagione //	Patate all'olio Petto di pollo bio ai ferri Carote all'olio Frutta fresca di stagione //	Riso olio e parmigiano Nasello al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione //

Menù: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

In grassetto corsivo i menù variati

 Condimento contorno: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparate per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 13 - Menu per diabeto

Emerg. Caldo: *Risa all'olio - Tonno - Zucchine all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*
 Emerg. Freddo: *Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0*
 menu gita: *Parini formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Polpa di frutta - Pane*
 150 menù leggero: *Risa all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta biologica agli aromi Petto di pollo bio ai ferri Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Risa con la zucca Tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pizza margherita Finocchi in insalata Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Risotto alla parmigiana Nasello al forno Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Pasta bio alle verdure Petto di pollo bio ai ferri Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Purè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello al forno Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio olio e Jenticchie Frittata Peperoni all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Pizza margherita Carote julienne Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio alle verdure Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio con zucchine Lanza agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta di ferro biologica con crema di broccoli e pesto Nasello al forno Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta biologica olio e parmigiano Tacchino ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Pasta bio alle verdure Frittata Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Polenta biologica Bocconcini di tacchino al rosmarino Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio con cavolfiori Formaggio (caciotta biologica) Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Risotto allo zafferano Petto di pollo bio ai ferri Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta biologica al ragù di soia biologica Nasello al forno Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 13 - Menu per diabeto

In grassetto corsivo i menù vegetali

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 11.04.2024

Categoria: 14 - Menu ipocalorico

Emerg. Caldo: Riso all'olio - Tonno - Zucchine all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
 Emerg. Freddo: // - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0
 menù gita: Panini formaggio (asiago) - Acque minerali - Polpa di frutta - Polpa di frutta - Pane
 150 menù leggero: Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Miele - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Pollo di pollo bio ai ferri</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Frittata con zucchine *</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Vellutata con zucca con crostini con farina integrale bio *</i> Straccati di tacchino agli aromi Insalata di stagione <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Finocchi in insalata <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Riso all'olio</i> <i>Nasello al forno</i> Carote a tronchetto <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio alle verdure *</i> Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso al pomodoro bio *</i> Formaggio (crescenza biologica) <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Patate all'olio</i> Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio *</i> <i>Nasello al forno</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestrina di lenticchie con pasta biologica <i>Frittata con zucchine *</i> <i>Peperoni all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Gnocchi al pomodoro bio *</i> <i>Frittata con zucchine *</i> <i>Spinaci all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdura con riso *</i> Cotoletta di tonno alla milanese <i>Insalata di stagione</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta di farro bio al pomodoro bio *</i> Nasello alla mugnaia Finocchi in insalata <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Pasta bio all'olio *</i> <i>Tacchino ai ferri</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio alle verdure *</i> <i>Frittata con zucchine *</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Passato di verdura con crostini con farina integrale bio *</i> Formaggio (caciotta biologica) <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Riso allo zafferano *</i> Rusticelle di pollo biologico <i>Broccoli all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica <i>Nasello al forno</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 14 - Menu ipocalorico

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 15 - Menu Icolpido

Emerg. Caldo: *Riso all'olio - Tacchino ai ferri - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*
 Emerg. Freddo: *// - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0*
 menù gita: *Pane e confettura di frutta - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane*
 150 menù leggero: *Riso all'olio - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio agli aromi * Piselli brasati Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio * Nasello all'olio Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Vellutata con zucca con crostini con farina integrale bio * Tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pizza al pomodoro bio Pollo arrosto Finocchi in insalata Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio Nasello al forno Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Pasta bio alle verdure * Petto di pollo bio ai ferri Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso al pomodoro bio * Cannellini stufati Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Patate all'olio Petto di pollo bio agli aromi Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio * Nasello al forno Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Minestra di lenticchie con pasta biologica Nasello all'olio Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Pizza al pomodoro bio Pollo arrosto Carote julienne Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Groschi al pomodoro bio * Nasello all'olio Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdura con riso * Lonza agli aromi Insalata, maiz e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta di farro bio al pomodoro bio * Nasello al forno Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio all'olio * Ceci stufati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Pasta bio alle verdure * Nasello all'olio Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Polenta biologica Bocconcini di tacchino al rosmarino Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdura con crostini con farina integrale bio * Ceci stufati ✓ Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Riso allo zafferano * Petto di pollo bio ai ferri Broccoli all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta biologica al ragù di soia biologica Nasello al forno Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 15 - Menu Icolpido

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: STANDARD

* Senza latte ✓ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 18 - Menu iposodico

Emerg. Caldo:

Riso all'olio S/Sale - Tacchino ai ferri S/Sale - Fagiolini all'olio S/Sale - Frutta fresca di stagione - Gallette di riso

Emerg. Freddo:

// - Polpa di frutta - Polpa di mela - Gallette di riso

menù gita:

Gallette di riso e cioccolato - Acqua minerale - Polpa di frutta - Cioccolato - Gallette di riso

150 menù leggero:

Riso all'olio S/Sale - Pollo lessato S/Sale - Carote all'olio S/Sale - Mela - Gallette di riso

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta bio agli aromi S/Sale Piselli breastati S/Sale Carote julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio al pomodoro bio S/Sale Frittata con zucchine S/Sale * Patate e fagiolini in insalata S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Vellutata con zucca con riso S/Sale Stracotti di tacchino agli aromi S/Sale Insalata di stagione S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio al pomodoro bio S/Sale Pollo arrosto S/Sale Finocchi in insalata S/Sale Polpa di mela Gallette di riso	Riso all'olio S/Sale Nasello al forno S/Sale Carote a tronchetti Frutta fresca di stagione Gallette di riso
Seconda settimana	Pasta bio alle verdure S/Sale Petto di pollo bio ai ferri S/Sale Carote julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Riso al pomodoro bio S/Sale Cannellini stufati S/Sale Cavolfiori all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Patate all'olio S/Sale Petto di pollo bio agli aromi S/Sale Zucchine all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta integrale bio al pomodoro bio S/Sale Nasello al forno S/Sale insalata di stagione S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Minestra di fenicchie con pasta bio S/Sale Frittata con zucchine S/Sale * Fagiolini all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso
Terza settimana	Pasta bio al pomodoro bio S/Sale Pollo arrosto S/Sale Carote julienne S/Sale Polpa di mela Gallette di riso	Pasta bio alle verdure S/Sale Frittata con zucchine S/Sale * Spinaci all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Passato di verdura con riso S/Sale Lonza agli aromi S/Sale Insalata di stagione S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta di farro bio al pomodoro bio S/Sale Nasello alla mugnaia S/Sale Finocchi in insalata S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio all'olio S/Sale Ceci stufati S/Sale Zucchine trifolate S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso
Quarta settimana	Pasta bio alle verdure S/Sale Frittata con zucchine S/Sale * Fagiolini all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Polenta bio S/Sale Bocconcini di tacchino al rosmarino S/Sale Finocchi in insalata S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Passato di verdura con pastina bio S/Sale Ceci stufati S/Sale Patate all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Riso aiio zaffarano S/Sale Petto di pollo bio ai ferri S/Sale Broccoli all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio al ragù di soia bio S/Sale Nasello al forno S/Sale Insalata di stagione S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso

Menù: 18 - Menu iposodico

In grassetto corsivo i menù variati

Condimenti contorni: NO SALE

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024




Categoria: 17F - Menu frullato

Emerg. Caldo: Riso all'olio - Tonno - Zucchine all'olio - Polpa di pera - //

Emerg. Freddo: // - Polpa di frutta - Polpa di mela - //

menù gita: Omogeneizzato formaggino - Acque minerale - Polpa di frutta - Polpa di frutta - //

150 menù leggero: Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Polpa di mela - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi Crocchette con legumi Carote all'olio Polpa di mela //	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Erbe all'olio Polpa di pera //	Vellutate con zucca con riso Straccetti di tacchino agli aromi Zucchine all'olio Polpa di mela //	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (spalmabile) Spinaci all'olio Budino al cacao equosolidale //	Risotto alla parmigiana Chicche di tielti di merluzzo Carote all'olio Polpa di mela //
Seconda settimana	Ravioli di magro olio e parmigiano Petto di pollo bio al ferri Carote all'olio Polpa di mela //	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori all'olio Polpa di pera //	Purè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Polpa di mela //	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello al forno Zucchine all'olio Polpa di pera //	Minestra di lenticchie con pasta biologica Frittata Peperoni all'olio Polpa di mela //
Terza settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (spalmabile) Carote all'olio Budino al cacao equosolidale //	Pasta bio alle verdure Frittata Spinaci al parmigiano Polpa di mela //	Passato di verdura con riso Lanza agli aromi Cavolfiori all'olio Polpa di pera //	Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto Nasello alla mugnaia Spinaci all'olio Polpa di mela //	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Zucchine trifolate Polpa di pera //
Quarta settimana	Ravioli di magro salsina salvia Frittata Cavolfiori all'olio Polpa di mela //	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Spinaci all'olio Polpa di pera //	Passato di verdura con passina bio Formaggio (spalmabile) Polpa arrosto Polpa di mela //	Risotto allo zafferano Petto di pollo bio al ferri Broccoli al parmigiano Polpa di pera //	Pasta biologica al ragu di soia biologica Nasello al forno Zucchine all'olio Polpa di mela //

Menù: 17F - Menu frullato

In grassello corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 17T - Menu tritato

Emerg. Caldo: Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
 Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Dolce da forno - Pane tipo 0
 menù gita: Prosciutto cotto trito e pane - Acqua minerale - Polpa di frutta - Cioccolato - Pane
 150 menù leggero: Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi Crocchette con legumi <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Patate a fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Vellutata con zucca con riso</i> Stracotti di tacchino agli aromi <i>Zucchine all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Spinaci all'olio</i> Budino al cacao ecosolidale Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Chicche di filetti di merluzzo <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (cremosità biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica a pomodoro biologico Nasello gratinato <i>Zucchine all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra di lenticchie con pasta biologica Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Carote all'olio</i> Tortino biologico alla carota Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure</i> Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Cotoletta di lonza alla milanese <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto Nasello alla mugnola <i>Spinaci all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Zucchini trifolati Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora <i>Spinaci all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdura con pastina bio</i> Formaggio (caciotta biologica) Patate arrostite Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto allo zafferano Rusticelle di pollo biologico Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Bastoncini di pesce <i>Zucchine all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 17T - Menu tritato

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 18 - Menu per stipsi

Emerg. Caldo: *Lasagnette bio all'olio ** - Tonno - Fagiolini all'olio - Polpa di pera - Pane tipo 0
 Emerg. Freddo: *Formaggio (parmigiano) - // - Dolce da forno - Pane tipo 0*
 menù gita: *Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di pera - Cioccolato - Pane*
 150 menù leggero: *Pasta bio all'olio ** - Pollo lasso - Carote julienne - // - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi Crocchette con legumi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Stracotti di tacchino agli aromi Insalata di stagione S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Finocchi in insalata S/Aceto Busino al cacao eguocolido Pane tipo 0	<i>Pasta biologica olio e parmigiano</i> Chicche di filetti di merluzzo Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Raviole di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico</i> Frittata Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Petto di pollo bio agli aromi Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Insalata di stagione S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra di lenticchie con pasta biologica Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Tertino biologico alla carota Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdure con pastina bio</i> Cotoletta di lonza alla milanese Insalata, mais e carote julienne S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di ferro biologica con crema di broccoli e pesto Nasello alla mugnara Finocchi in insalata S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchetto con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Raviole di magro alla salvia Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatore Finocchi in insalata S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio olio e salvia</i> Rusticelle di pollo biologico Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Bastoncini di pesce Insalata di stagione S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 18 - Menu per stipsi

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: **NO ACETO**

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024




Categoria: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo:

Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0

menù gita:

Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acqua minerali - Polpa di frutta - Confeittura di frutta - Pane

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi Crocchette con legumi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Palate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Velutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Straccotti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Finocchi in insalata Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Chicche di filetti di merluzzo Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (presenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra di lenticchie con pasta biologica Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Tortino agli agrumi S/Glut Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con riso Cololata di lonza alla milanese Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di farro biologico al pomodoro biologico Nasello alla mugnaia Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto allo zafferano Rusticelle di pollo biologico Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragu di soia biologica Bastoncini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERIZZANTE

Categoria: 31 - Menu privo di arachidi

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo:

Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Dolce da forno - Pane tipo 0

menù gita:

Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Acque minerale - Polpa di frutta - Cioccolato - Pane

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi Crocchette con legumi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Straccetti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Finocchi in insalata Budino al cacao equoso idale Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Chicche di filetti di merluzzo Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Furè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Naselle gratinate Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Misestrina di lenticchie con pasta biologica Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Tortino biologico alla carota Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Cotoletta di lonza alla milanese Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pisce Naselle alla mugnaia Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto allo zafferano Rusticelle di pollo biologico Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Bastoncini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 31 - Menu privo di arachidi

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIIZZANTE

Categoria: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

Emerg. Caldo

Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo

Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0

menù gita

Panini prosciutto colto e formaggio (asiago) - Acque minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggera

Riso all'olio - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi Crocchette con legumi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Stacchetti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Finocchi in insalata Rutini ai carac. aquinasoliste Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Chicche di filetti di merluzzo Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasefo gratinato Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra di lenticchie con pasta biologica Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Tortino agli agrumi S/Glut Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Cotoletta di lonza alla milanese Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di farro biologico al pomodoro biologico Nasefo alla mugnata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto allo zafferano Rusticelle di pollo biologico Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di sole biologica Bastoncini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menu: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento condorni: STANDARD

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE AL IMPIANTO ALI FRIGGIZANTE

Categoria: 34 - Menu privo di glutine, latte e vitello

Emerg. Caldo: Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane S/Glut
 Emerg. Freddo: // - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane S/Glut
 menù alla: Pane S/Glut e prosciutto cotto - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane S/Glut
 150 menù leggero: Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane S/Glut

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta S/Glut agli aromi *</i> <i>Piselli brasati</i> <i>Carote julienne</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio *</i> <i>Frittata con zucchine *</i> <i>Patate e fagiolini in insalata</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane S/Glut</i>	<i>Velutata con zucca con riso *</i> <i>Stracotti di tacchine agli aromi</i> <i>Insalata di stagione</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pizza S/Glut al pomodoro bio</i> <i>Pollo arrosto</i> <i>Finocchi in insalata</i> <i>Budino di riso olio al cacao</i> <i>Pane S/Glut</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Nuggets di pesce S/Glut</i> <i>Carote a tronchetti</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane S/Glut</i>
Seconda settimana	<i>Pasta S/Glut alle verdure *</i> <i>Rustichello di pollo bio S/Glut</i> <i>Carote julienne</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane S/Glut</i>	<i>Riso al pomodoro bio *</i> <i>Ceci stufati</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane S/Glut</i>	<i>Patate all'olio</i> <i>Bocconcini di pollo biologica con crema di verdura misto</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio *</i> <i>Nasello al forno</i> <i>Insalata di stagione</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane S/Glut</i>	<i>Riso in brodo *</i> <i>Frittata con zucchine *</i> <i>Fagiolini all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane S/Glut</i>
Terza settimana	<i>Pizza S/Glut al pomodoro bio</i> <i>Pollo arrosto</i> <i>Carote julienne</i> <i>Tortino agli agrumi S/Glut</i> <i>Pane S/Glut</i>	<i>Gnocchi S/Glut all'olio *</i> <i>Frittata con zucchine *</i> <i>Spinaci all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane S/Glut</i>	<i>Passato di verdura con riso *</i> <i>Cololetta di lonza alla milanese S/Glut</i> <i>Insalata, mais e carote julienne</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio *</i> <i>Nasello alla mugnaia</i> <i>Finocchi in insalata</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut all'olio *</i> <i>Ceci stufati</i> <i>Zucchine trifolate</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane S/Glut</i>
Quarta settimana	<i>Pasta S/Glut alle verdure *</i> <i>Frittata con zucchine *</i> <i>Fagiolini agli aromi</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane S/Glut</i>	<i>Polenta biologica</i> <i>Bocconcini di tacchino alla cacciatora</i> <i>Finocchi in insalata</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane S/Glut</i>	<i>Passato di verdura con pasta S/Glut *</i> <i>Ceci stufati</i> <i>Patate arrosto</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane S/Glut</i>	<i>Riso allo zafferano *</i> <i>Rustichello di pollo bio S/Glut</i> <i>Broccoli all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut ai reggi di sole bio</i> <i>Nuggets di pesce S/Glut</i> <i>Insalata di stagione</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane S/Glut</i>

Menù: 34 - Menu privo di glutine, latte e vitello

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD




Categoria: 150 Leggera temporanea (durata massima 5 giorni)

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima Settimana	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>
Seconda Settimana	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>
Terza Settimana	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>
Quarta Settimana	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lesso</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>

Menù: 150 Leggera temporanea (durata massima 5 giorni)

* Senza latte ^ Senza gasparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: STANDARD

Categoria: 20 - Menu privo di carne suina

Emerg. Caldo: Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Colpa da forno - Pane tipo 0
menù gita: Panini formaggio (asago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Cioccolato - Pane
150 menù leggero: Riso all'olio - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunadi	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi Crocchette con legumi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Velutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Stracotti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Finocchi in insalata Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Chioche di filetti di merluzzo Carne a trancchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra di lenticchie con pasta biologica Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Tonno biologico alla carota Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso <i>Sformatina vegetale con lenticchie</i> Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto Nasello alla mugnaia Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Poienta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatore Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto allo zafferano Rusticelle di pollo biologico Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragu di soia biologica Bastoncini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 20 - Menu privo di carne suina

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento condimenti: **STANDARD**

* Senza latte ° Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 21 - Menu privo di carne

Emerg. Caldo: Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
 Emerg. Freddo: Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Dolce da forno - Pane tipo 0
 menù glic: Panini formaggio (asiago) - Acque minerali - Polpa di frutta - Cioccolato - Pane
 150 menù leggero: Riso all'olio - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi Crocchette con legumi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Sformatino vegetale con lenticchie Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Fiorocchi in insalata Budino al cacao equoso idale Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Chicche e filetti di merluzzo Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Ravioli di magro olio e parmigiano Sformatino vegetale con lenticchie Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Piselli in umido con carote Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Misestrà di lenticchie con pasta biologica Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Tortiro biologico alla carota Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Sformatino vegetale con lenticchie Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto Nasello alla mugnaia Finochi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Cannellini in umido Finochi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto allo zafferano Sformatino vegetale con lenticchie Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragu di sole biologica Bastoncini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 21 - Menu privo di carne

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento sottorni: STANDARD

* Senza latte † Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024




Categoria: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

Emerg. Caldo: *Riso all'olio - Torno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*
 Emerg. Freddo: *Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Dolce da forno - Pane tipo 0*
 menù gita: *Panini formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Cioccolato - Pane*
 150 menù leggero: *Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi Crocchette con legumi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Velutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Straccotti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Finocchi in insalata Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Chicche di fusti di merluzzo Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra di lenticchie con pasta biologica Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Terfeno biologico alle carote Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Sformatino vegetale con lenticchie Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di ferro biologica con crema di broccoli e pesto Nasello alla mugnaia Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatore Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto allo zafferano Rusticelle di pollo biologico Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Bastoncini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento sottocena: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024




Categoria: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Piselli brasati - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo:

// - Polpa di frutta - Polpa di mela - Pane tipo 0

menù gite:

Pane e confettura di frutta - Acqua minerale - Polpa di frutta - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero:

Riso all'olio - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta bio agli aromi * Piselli brasati Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio al pomodoro bio * Piselli all'olio Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Velutata con zucca con crostini con farina integrale bio * Sformatino vegetale con lenticchie Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza al pomodoro bio Lenticchie stufate Finocchi in insalata Budino di riso bio al cacao Pane tipo 0	Riso all'olio Ceci stufati Carote a porchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta bio alle verdure * Sformatino vegetale con lenticchie Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso al pomodoro bio * Cannellini stufati Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Patate all'olio Piselli in umido con carote Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale bio al pomodoro bio * Borlotti brasati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestrina di lenticchie con pasta biologica Piselli all'olio Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza al pomodoro bio Lenticchie stufate Carote julienne Budino di riso bio al cacao Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro bio * Piselli all'olio Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso * Sformatino vegetale con lenticchie Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di farro bio al pomodoro bio * Cannellini all'olio Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio all'olio * Ceci stufati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta bio alle verdure * Piselli all'olio Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Cannellini in umido Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crostini con farina integrale bio * Ceci stufati Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso allo zafferano * Sformatino vegetale con lenticchie Broccoli all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Borlotti all'olio Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Piselli brasati - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Emerg. Freddo:

Formaggio (parmigiano) - Polpa di frutta - Dolce da forno - Pane tipo 0

menù gita:

Panini formaggio (asiago) - Acqua minerale - Polpa di frutta - Cioccolato - Pane

150 menù leggero:

Riso all'olio - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi Crocchette con verdure Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Velutata con zucca con crostini con farina integrale biologica <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Finocchi in insalata Budino al cacao squasolodato Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana <i>Ceci stufati</i> Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Ravioli di magro olio e parmigiano <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate <i>Piselli in umido con carote</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico <i>Borlotti brasati</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra di lenticchie con pasta biologica Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Tortino biologico alla carota Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Spiraci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con riso <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Insalata, maie e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto <i>Cannellini all'olio</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Zucchini trifolati Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pelenta biologica <i>Cannellini in umido</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla zafferano <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di sole biologica <i>Borlotti all'olio</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

Categoria: 1 - Menu per favismo

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
Emerg. Freddo: *Pane e confetture di frutta*
 150 menù leggera *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine	Focaccia	Pane e cioccolato
Quarta settimana	Focaccia	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menù: 1 - Menu per favismo
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 2 - Menu privo di glutine

Emerg. Caldo: Pane S/Glut e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Pane S/Glut e confettura di frutta
150 menù leggero: Pane S/Glut e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	Torta alle mele senza glutine	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico
Seconda settimana	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	Yogurt biologico	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	Torta allo yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Pane S/Glut e cioccolato</i>
Quarta settimana	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Pane S/Glut e confettura di frutta</i>

Menù: 2 - Menu privo di glutine
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 3 - Menu privo di latte e vitello

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
Emerg. Fredda: Pane e confettura di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Seconda settimana	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	Focaccia	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>	Focaccia	<i>Budino di riso bio al cacao</i>
Quarta settimana	Focaccia	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>

Menù: 3 - Menu privo di latte e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 4 - Menu privo di uova

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Pane e confettura di frutta	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico	Pane e polpa di frutta	Focaccia	Pane e cioccolato
Quarta settimana	Focaccia	Budino al cacao equosolidale	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menù: 4 - Menu privo di uova
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024




Categoria: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mela senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Torta alle yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine	Focaccia	Pane e cioccolato
Quarta settimana	Focaccia	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menù: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

MENU' DIETE

Scuole inverno 2023/2024

Data emissione: 13.10.2023

pag 1/1

Categoria: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
 Emerg. Freddo: *Pane e confettura di frutta*
 150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Seconda settimana	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>
Quarta settimana	<i>Focaccia</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>

Menù: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 7 - Menu privo di solanacea

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta
 150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Torta alla yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine	Focaccia	Pane e cioccolato
Quarta settimana	Focaccia	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menù: 7 - Menu privo di solanacea
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 9 - Menu privo di legumi

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
 Emerg. Freddo: *Pane e confiture di frutta*
 150 menù leggero: *Pane e polpa di mele*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e confiture di frutta</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico</i>
Seconda settimana	<i>Focaccia</i>	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e confiture di frutta</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>
Quarta settimana	<i>Focaccia</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e confiture di frutta</i>

Menù: 9 - Menu privo di legumi
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024




MENU' DIETE

Scuole inverno 2023/2024

Data emissione: 13.10.2023

pag 1/1

Categoria: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta
 150 menù leggero, *Pane e polpa di frutta*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Pane e confettura di frutta	Focaccia	Pane e polpa di frutta	Pane e confettura di frutta
Seconda settimana	Focaccia	Pane e confettura di frutta	Pane e polpa di frutta	Focaccia	Pane e confettura di frutta
Terza settimana	Pane e polpa di frutta	Pane e confettura di frutta	Pane e polpa di frutta	Focaccia	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Focaccia	Pane e confettura di frutta	Pane e polpa di frutta	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menù: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024




Categoria: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

Emerg. Caldo

Yogurt bio naturale

Emerg. Freddo:

Polpa di mela

150 menù leggero:

Polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>
Terza settimana	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>

Menù: 11 - Menu a basso contenuto di nichel
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024




Categoria: 13 - Menu per diabete

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Polpa di mela
150 menù leggero. Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Yogurt bio naturale</i>	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	<i>Yogurt bio naturale</i>
Seconda settimana	Focaccia	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Yogurt bio naturale</i>
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Yogurt bio naturale</i>
Quarta settimana	Focaccia	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Yogurt bio naturale</i>

Menù: 13 - Menu per diabete
 In grassetto corsivo i menù variali

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024




Categoria: 14 - Menu ipocalorico

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Polpa di mela
150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	<i>Yogurt bio naturale</i>
Seconda settimana	Focaccia	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Quarta settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>

Menù: 14 - Menu ipocalorico
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 15 - Menu ipolipidico

Energ. Caldo: Pane e polpa di frutta
Energ. Freddo: Pane e confettura di frutta
150 menù leggeri: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Pane e confettura di frutta	Focaccia	Pane e polpa di frutta	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Pane e confettura di frutta	Focaccia	Pane e confettura di frutta
Terza settimana	Pane e polpa di frutta	Yogurt biologico	Pane e polpa di frutta	Focaccia	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Focaccia	Pane e confettura di frutta	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menù: 15 - Menu ipolipidico
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 16 - Menu ipsoodico

Emerg. Caldo: *Galette di riso e polpa di frutta*
 Emerg. Freddo: *Polpa di mela*
 150 menù leggero: *Galette di riso e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt biologico</i>	Torta alle mele senza glutine	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Yogurt biologico</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Yogurt bio ogico</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Yogurt biologico</i>	Torta alle yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Yogurt biologico</i>	Torta margherita senza glutine	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Galette di riso e cioccolato</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico</i>	Torta al cacao senza glutine	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Galette di riso e confettura di frutta</i>

Menù: 16 - Menu ipsoodico
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.10.2023 al 14.04.2024

Categoria: 17F - Menu frullato

Emerg. Caldo: *Yogurt bio naturale*
 Emerg. Freddo: *Polpa di mela*
 150 menù leggero: *Polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>
Terza settimana	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>

Menù: 17F - Menu frullato
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 17T - Menu tritato

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine	Focaccia	Pane e cioccolato
Quarta settimana	Focaccia	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menù: 17T - Menu tritato.
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 18 - Menu per stipsi

Emerg. Caldo *Pane e polpa di pera*
 Emerg. Freddo *Pane e confettura di frutta*
 150 menù leggero *Pane*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>
Seconda settimana	Focaccia	<i>Yogurt bio naturale</i>	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Terza settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Pane e polpa di pera</i>	Focaccia	<i>Pane e cioccolato</i>
Quarta settimana	Focaccia	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>

Menù: 18 - Menu per stipsi
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.10.2023 al 14.04.2024




Categoria: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
 Emerg. Freddo: *Pane e confettura di frutta*
 150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine	Focaccia	<i>Budino al cacao equosolidale</i>
Quarta settimana	Focaccia	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menù: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli
 In grassetto corsivo i menù varietali

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 31 - Menu privo di arachidi

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
 Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta
 150 menù leggero: Pane e polpa di mele

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Butiro al cacao equosolidale	Focaccia	Torta alla yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine	Focaccia	Pane e cioccolato
Quarta settimana	Focaccia	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menù: 31 - Menu privo di arachidi
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta
150 menù leggera: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Pane e polpa di frutta	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	Pane e polpa di frutta	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine	Focaccia	Budino al cacao equosolidale
Quarta settimana	Focaccia	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menu: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024




Categoria: 34 - Menu privo di glutine, latte e vitello

Emerg. Caldo:

Pane S/Glut e polpa di frutta

Emerg. Freddo:

Pane S/Glut e confettura di frutta

1ED menù leggero:

Pane S/Glut e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>
Seconda settimana	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>
Terza settimana	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Pane S/Glut e confettura di frutta</i>

Menù: 34 - Menu privo di glutine, latte e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024




Categoria: 20 - Menu privo di carne suina

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Meronda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine	Focaccia	Pane e cioccolato
Quarta settimana	Focaccia	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menù: 20 - Menu privo di carne suina
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 21 - Menu privo di carne

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine	Focaccia	Pane e cioccolato
Quarta settimana	Focaccia	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menù: 21 - Menu privo di carne
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
 Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta
 150 menù leggero: Pane e polpa di mele

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao squasclidale	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine	Focaccia	Pane e cioccolato
Quarta settimana	Focaccia	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menù: 22 - Menu privo di carne bovina e suina
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
 Emerg. Freddo: *Pane e confettura di frutta*
 150 menù leggera *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Seconda settimana	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>
Quarta settimana	<i>Focaccia</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>

Menù: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale
 In grassetto corsivo i menù varati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
Emerg. Freddo: Pane e confettura di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mele

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine	Focaccia	Pane e cioccolato
Quarta settimana	Focaccia	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menù: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei
 In grassetto corsivo i menù vegetali

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 1 - Menu per favismo

Emerg. Celso:
menù gila:

Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Perini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote sfilate - Mele - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con erofini con farina integrale biologica Straocetti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Finocchi in insalata Budino al cacao edo solidale Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Chicche di filetti di merluzzo Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticella di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso in brodo</i> Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Tonno biologico alla carota Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Catalana di lonza alla milanese Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di faro biologica con crema di broccoli e pesto Nasello alla mugnaia Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso in brodo</i> <i>Tacchino ai ferri</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salsa Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio con cavolfiori</i> Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto allo zafferano Rusticella di pollo biologico Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Bastoncini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 1 - Menu per favismo

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento condimenti: STANDARD

* Senza latte * Senza prodotti per brodo

Validità: dal 06.01.2024 al 14.04.2024

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERIZZANTE

Categoria: 2 - Menu privo di alimenti contenenti glutine

Energ. Caldo:

Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane S/Glut

menù gla:

Pane S/Glut prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane S/Glut

153 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane S/Glut

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta S/Glut agli aromi Piselli brasati Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut al pomodoro bio Frittata Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Vellutata con zucca con riso Strocotti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pizza margherita S/Glut Finocchi in insalata Budino al cacao equosolidale Pane S/Glut	Risotto alla parmigiana Nuggets di pesce S/Glut Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane S/Glut
Seconda settimana	Pansotti di magro S/Glut alle verdure Rustichella di pollo bio S/Glut Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Purè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut al pomodoro bio Nasello al forno Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Riso in brodo Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut
Terza settimana	Pizza margherita S/Glut Carote julienne Tortina agli agrumi S/Glut Pane S/Glut	Gnocchi S/Glut olio e parmigiano Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese S/Glut Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut con crema di broccoli e pesto Nasello alla mugnaie Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Passato di verdura con riso Ceci stufati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut
Quarta settimana	Pansotti di magro S/Glut alle verdure Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Passato di verdura con pasta S/Glut Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Risotto allo zafferano Rustichella di pollo bio S/Glut Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut al ragù di soia bio Nuggets di pesce S/Glut Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane S/Glut

Menù: 2 - Menu privo di alimenti contenenti glutine

In grassetto corsivo i menù variat

Condimento contenuti: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 3 - Menu privo di latte e vitello

Emerg. Caldo:
menù già:
150 menù leggero:

Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Panini prosciutto cotto - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane
Riso all'olio - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Piselli brasati</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Frittate con zucchine *</i> Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Velutata con zucca con crostini con farina integrale bio *</i> Straccotti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Lenticchie stufate</i> Finocchi in insalata <i>Budino di riso bio al cacao</i> Pane tipo 0	<i>Riso all'olio</i> <i>Bastoncini di pesce</i> Carote e finocchio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio alle verdure *</i> Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso al pomodoro bio *</i> <i>Cannellini stufati</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Patate all'olio</i> Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio *</i> <i>Nasello ai forno</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra di lenticchie con pasta biologica <i>Frittata con zucchine *</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Lenticchie stufate</i> Carote julienne <i>Tortina agli agrumi S/Glut</i> Pane tipo 0	<i>Gnocchi ai pomodoro bio *</i> <i>Frittata con zucchine *</i> <i>Spinaci all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio all'olio *</i> Cotoletta di lonza alla milanese Insalata, mela e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta di farro bio al pomodoro bio *</i> Nasello alla mugnaia Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdure con riso *</i> <i>Ceci stufati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio alle verdure *</i> <i>Frittata con zucchine *</i> Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdura con crostini con farina integrale bio *</i> <i>Ceci stufati</i> Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Riso allo zafferano *</i> Rusticelle di pollo biologico <i>Broccoli all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di sola biologica Bastoncini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 3 - Menu privo di latte e vitello
In grassetto corsivo i menù variati
Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 4 - Menu privo di uova

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menu gita:

Panini prosciutto cotto e formaggio (astago) - Polpe di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane

150 menù leggero:

Riso all'olio - Polso lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi <i>Piselli brasati</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico <i>Nasello all'olio</i> Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con prosciutto con farina integrale biologica Strocotti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Finocchi in insalata Budino al cacao equosolidato Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana <i>Rastocchini di pesce</i> Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio alle verdure</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra di lenticchie con pasta biologica <i>Nasello all'olio</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne <i>Budino al cacao equosolidato</i> Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico <i>Nasello all'olio</i> Schnaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano <i>Lonza agli aromi</i> Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di ferro biologica con crema di broccoli e pesto Nasello alla ragnata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso <i>Ceci stufati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio alle verdure</i> <i>Nasello all'olio</i> Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatore Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crastini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Patato arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto allo zafferano <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Bastoncini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 4 - Menu privo di uova

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorniti: **STANDARD**

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 5 - Menu privo di crostacei, molluschi e pesce

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Tacchino al forno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gda:

Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo fessò - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi Crocchette con legumi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Patate e tagliolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Straccetti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Finocchi in insalata Budino al cacao equosociale Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Ceci stufati Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Borlotti brasati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra di lenticchie con pasta biologica Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Tortino biologico alla carota Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Cornetto di farza alla milanese Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto Petto di pollo bio agli aromi Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con riso Crocchette con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto allo zafferano Rusticelle di pollo biologico Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Borlotti all'olio Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 5 - Menu privo di crostacei, molluschi e pesce

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preceate per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

Emerg. Calcio:

Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù già:

Panini prosciutto cotto - Polpo d'frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggeri:

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta bio agli aromi * Piselli brasati Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio al pomodoro bio * Nasello all'olio Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale bio * Straccotti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza al pomodoro bio Lenticchie stufate Finocchi in insalata Budino di riso bio al cacao Pane tipo 0	Riso all'olio Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta bio alle verdure * Petto di pollo bio ai ferri Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso al pomodoro bio * Cannellini stufati Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Patate all'olio Boccoccini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale bio al pomodoro bio * Nasello al forno Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestrina di lenticchie con pasta biologica Nasello all'olio Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza al pomodoro bio Lenticchie stufate Carote julienne Budino di riso bio al cacao Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro bio * Nasello all'olio Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio all'olio * Lonza agli aromi Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di ferro bio al pomodoro bio * Nacelle alla mugnaia Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con riso * Ceci stufati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta bio alle verdure * Nasello all'olio Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Boccoccini di tacchino alla cacciatore Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con crostini con farina integrale bio * Ceci stufati Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso allo zafferano * Petto di pollo bio ai ferri Broccoli all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Bastoncini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 06.01.2024 al 14.04.2024

In grassetto corsivo i menù variati

 Condimento contorni: **STANDARD**

Categoria: 7 - Menu privo di solanacee

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù ghi:

Panini prosciutto collo e formaggio (salato) - Polpa di frutta - Acque minerali - Cioccolato - Pane

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi <i>Piselli lessati</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio con cavolfiori</i> Frittata <i>Fagiolini all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso con la zucca</i> Strocchetti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta biologica aglio, olio e parmigiano</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> Finocchi in insalata Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Risotto alle parmigiane <i>Masello al forno</i> Carote a torchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio alle verdure</i> Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso olio e parmigiano</i> Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e salvia</i> <i>Petto di pollo bio agli aromi</i> <i>Zucchine all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta integrale bio agli aromi</i> Nasello gratinato Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e lentichie</i> Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pasta biologica aglio, olio e parmigiano</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> Carote julienne Tortino biologico alla carota Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure</i> Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto Nasello alla mugnaia Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso in brodo</i> <i>Caci struffati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio alle verdure</i> Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica <i>Bocconcini di tacchino al rosmarino</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio con cavolfiori</i> Formaggio (pecorina biologica) <i>Erbe all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto allo zafferano Rusticelle di pollo biologico Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alla soia bio</i> <i>Masello al forno</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menu: 7 - Menu privo di solanacee

In grassetto corsivo i menù vegetali

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 9 - Menu privo di legumi

Emerg. caldo:

Riso all'olio - Tonno - Zucchine all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<p><i>Lasagnette bio agli aromi</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Lasagnette bio al pomodoro bio</i> Frittata Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Vellutata con zucche con crostini con farina integrale bio *</i> <i>Tacchino agli aromi</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</p>	<p><i>Pizza pomodoro bio e mozzarella</i> Finocchi in insalata Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0</p>	<p><i>Riso olio e parmigiano</i> <i>Bastoncini di pesce</i> Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</p>
Seconda settimana	<p><i>Lasagnette bio alle verdure</i> Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Riso al pomodoro bio</i> Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p>Purè di patate <i>Petto di pollo bio agli aromi</i> <i>Zucchine all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</p>	<p>Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Riso in brodo</i> Frittata <i>Peperoni all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</p>
Terza settimana	<p><i>Pizza pomodoro bio e mozzarella</i> Carote julienne <i>Budino al cacao equosolidale</i> Pane tipo 0</p>	<p><i>Lasagnette bio alle verdure</i> Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Lasagnette bio olio e parmigiano</i> Cotoletta di lonza alla milanese Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</p>	<p><i>Lasagnette bio con crema di broccoli e pesto</i> Nasello alla mugnaia Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Riso in brodo</i> <i>Tacchino ai ferri</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</p>
Quarta settimana	<p><i>Lasagnette bio alle verdure</i> Frittata <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p>Polenta biologica <i>Bastoncini di tacchino al rosmarino</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Lasagnette bio con cavolfiori</i> Formaggio (caciotta biologica) Patate arroste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</p>	<p><i>Riso allo zafferano</i> Rusticelle di pollo biologico Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Lasagnette bio alle verdure</i> Bastoncini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</p>

Menù: 9 - Menu privo di legumi

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici

Emerg. Cakto:
menù gita:
150 menù leggero.

Riso all'olio - Tacchino ai ferri - Zucchine all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane
Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<p><i>Lasagnette bio agli aromi *</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Carote julienne</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i></p>	<p><i>Lasagnette bio con cavolfiori *</i> <i>Nasello all'olio</i> <i>Erbeffe all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i></p>	<p><i>Vellutata con zucca con crostini con farina integrale bio **</i> <i>Tacchino agli aromi</i> <i>Insalata di stagione S/Aceto</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane di farina integrale biologica</i></p>	<p><i>Lasagnette bio aglio e olio *</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Finocchi in insalata S/Aceto</i> <i>Polpa di mela</i> <i>Pane tipo 0</i></p>	<p><i>Riso all'olio</i> <i>Nasello al forno</i> <i>Carota a tronchetto</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane ai cereali</i></p>
Seconda settimana	<p><i>Lasagnette bio alle verdure *</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Carote julienne</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i></p>	<p><i>Riso all'olio</i> <i>Formaggio (crescenza biologica)</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i></p>	<p><i>Patate all'olio</i> <i>Petto di pollo bio agli aromi</i> <i>Zucchine all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> <i>Pane di farina integrale biologica</i></p>	<p><i>Pasta integrale bio agli aromi *</i> <i>Nasello al forno</i> <i>Insalata di stagione S/Aceto</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i></p>	<p><i>Riso in brodo *</i> <i>Nasello all'olio</i> <i>Peperoni all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane ai cereali</i></p>
Terza settimana	<p><i>Lasagnette bio aglio e olio *</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Carote julienne</i> <i>Polpa di mela</i> <i>Pane tipo 0</i></p>	<p><i>Lasagnette bio alle verdure *</i> <i>Nasello all'olio</i> <i>Peperoni all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i></p>	<p><i>Lasagnette bio all'olio *</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Insalata di stagione S/Aceto</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane di farina integrale biologica</i></p>	<p><i>Lasagnette bio olio e salvia *</i> <i>Nasello al forno</i> <i>Finocchi in insalata S/Aceto</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i></p>	<p><i>Riso in brodo *</i> <i>Tacchino ai ferri</i> <i>Zucchine trifolate</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane ai cereali</i></p>
Quarta settimana	<p><i>Lasagnette bio alle verdure *</i> <i>Nasello all'olio</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i></p>	<p><i>Polenta biologica</i> <i>Bocconcini di tacchino al rosmarino</i> <i>Finocchi in insalata S/Aceto</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i></p>	<p><i>Lasagnette bio con cavolfiori *</i> <i>Formaggio (caciotta biologica)</i> <i>Patate arrosto</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane di farina integrale biologica</i></p>	<p><i>Riso allo zafferano *</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Broccoli all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i></p>	<p><i>Lasagnette bio alle verdure *</i> <i>Nasello al forno</i> <i>Insalata di stagione S/Aceto</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane ai cereali</i></p>

Menù: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici

* Senza latte - ** Senza preparato per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimenti contenuti: NO ACETO

Categoria: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Tacchino ai ferri - Zucchine all'olio - Frutta fresca di stagione - //

menù già:

Formaggio (asiago) - Polpa di mela - Acqua minerale - Confettura di frutta - //

160 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso con zucchine</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione //	Patate all'olio Frittata Erbette all'olio Frutta fresca di stagione //	Vellutata con zucca con nso [^] Tacchino agli aromi Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione //	Patate all'olio Formaggio (spalmabile) Finocchi in insalata Polpa di mela //	Riso olio e parmigiano Naseifo al forno Carote a trancchetto Frutta fresca di stagione //
Seconda settimana	<i>Riso con zucchine</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione //	Riso olio e parmigiano Formaggio (crescenza biologica) Erbette all'olio Frutta fresca di stagione //	Purè di patate Petto di pollo bio agli aromi Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione //	Riso olio e parmigiano Naseifo al forno Carote all'olio Frutta fresca di stagione //	Patate all'olio Frittata Peperoni all'olio Frutta fresca di stagione //
Terza settimana	Riso olio e parmigiano Formaggio (spalmabile) Carote julienne Polpa di mela //	Patate all'olio Frittata Peperoni all'olio Frutta fresca di stagione //	Riso olio e parmigiano Lonza agli aromi Carote julienne Frutta fresca di stagione //	Patate all'olio Naseifo al forno Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione //	Riso in brodo Tacchino ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //
Quarta settimana	Riso con carote Frittata Erbette all'olio Frutta fresca di stagione //	Patate all'olio Boccacini di tacchino al rosmarino Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione //	Riso con peperoni Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione //	Patate all'olio Petto di pollo bio ai ferri Carote all'olio Frutta fresca di stagione //	Riso olio e parmigiano Naseifo al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione //

Menù: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 09.01.2024 al 14.04.2024

In grassetto corsivo i menù variati

 Condimento carni: STANDARD

Categoria: 13 - Menu per diabete

Emerg. Caldo: *Riso all'olio - Tonno - Zucchine all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*
 menù già: *Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Polpa di frutta - Pane*
 150 menù leggero: *Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta biologica agli aromi Petto di pollo bio ai ferri Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso con la zucca Tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pizza margherita Finocchi in insalata Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Risotto alla parmigiana Nasello al forno Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Pasta bio alle verdure Petto di pollo bio ai ferri Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pure di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello al forno Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio olio e fanticchie Frittata Peperoni all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Pizza margherita Carote julienne Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio alle verdure Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta biologica olio e parmigiano Lonza agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta di ferro biologica con crema di broccoli e pesto Nasello al forno Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio con peperoni Tacchino ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Pasta bio alle verdure Frittata Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Polenta biologica Bocconcini di tacchino al rosmarino Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio con cavolfiori Formaggio (caciotta biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Risotto alla zafferano Petto di pollo bio ai ferri Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta biologica al ragù di sola biologica Nasello al forno Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 13 - Menu per diabete

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 14 - Menu ipocalorico

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Tonno - Zucchine all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Polpa di frutta - Pane

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<p><i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0.</p>	<p><i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Frittata con zucchine *</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Velutata con zucca con crostini con farina integrale bio *</i> Strocotti di tacchino agli eroni Insalata di stagione <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica</p>	<p>Pizza margherita Finocchi in insalata <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0</p>	<p><i>Riso all'olio</i> <i>Nasello al forno</i> Carote a tronchetto <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane ai cereali</p>
Seconda settimana	<p><i>Pasta bio alle verdure *</i> Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Riso al pomodoro bio *</i> Formaggio (crescenza biologica) <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Patate all'olio</i> Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica</p>	<p><i>Pasta integrale bio al pomodoro bio *</i> <i>Nasello al forno</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p>Minestrina di lenticchie con pasta biologica <i>Frittata con zucchine *</i> <i>Peperoni all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</p>
Terza settimana	<p>Pizza margherita Carote julienne <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0</p>	<p><i>Gnocchi al pomodoro bio *</i> <i>Frittata con zucchine *</i> <i>Spinaci all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Pasta bio all'olio *</i> Colocetta di lonza alla milanese <i>insalata di stagione</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</p>	<p><i>Pasta di ferro bio al pomodoro bio *</i> Nasello alla mugnaia Finocchi in insalata <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0</p>	<p><i>Passato di verdura con riso *</i> <i>Tacchino ai ferri</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</p>
Quarta settimana	<p><i>Pasta bio alle verdure *</i> <i>Frittata con zucchine *</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p>Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0</p>	<p><i>Passato di verdura con crostini con farina integrale bio *</i> Formaggio (caciotta biologica) <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</p>	<p><i>Riso allo zafferano *</i> Rusticelle di pollo biologica <i>Broccoli all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0</p>	<p>Pasta biologica al ragù di soia biologica <i>Nasello al forno</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</p>

Manù: 14 - Menu ipocalorico

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento condimenti: **STANDARD**

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 15 - Menu polipidico

Emerg. Calcio:
menù gita:
150 menù leggero:

Riso all'olio - Tacchino ai ferri - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Pane e confettura di frutta - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane
Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Piselli brasati</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Nasello all'olio</i> Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Vallata con zucca con crostini con farina integrale bio *</i> <i>Tacchino agli aromi</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Lenticchie stufate</i> Finocchi in insalata <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Riso all'olio</i> <i>Nasello al forno</i> Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio alle verdure *</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso al pomodoro bio *</i> <i>Cannellini stufati</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Patate all'olio</i> <i>Petto di pollo bio agli aromi</i> <i>Zucchine all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio *</i> <i>Nasello al forno</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra di lenticchie con pasta biologica <i>Nasello all'olio</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Lenticchie stufate</i> Carote julienne <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Gnocchi al pomodoro bio *</i> <i>Nasello all'olio</i> <i>Spinaci all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio all'olio *</i> <i>Lonza agli aromi</i> insalata, mela e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta di farro bio al pomodoro bio *</i> <i>Nasello al forno</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdure con riso *</i> <i>Ceci stufati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio alle verdure *</i> <i>Nasello all'olio</i> Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica <i>Boccoccini di tacchino al rosmarino</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdura con crostini con farina integrale bio *</i> <i>Ceci stufati</i> Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Riso allo zafferano *</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Broccoli all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica <i>Nasello al forno</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 15 - Menu polipidico

in grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 16 - Menu posodico

Emerg. Caldo:

Riso all'olio S/Sale - Tacchino ai ferri S/Sale - Fagiolini all'olio S/Sale - Frutta fresca di stagione - Gallette di riso

menù gts:

Gallette di riso e cioccolato - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Gallette di riso

153 menù leggero:

Riso all'olio S/Sale - Pollo lessato S/Sale - Carote all'olio S/Sale - Mela - Gallette di riso

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio agli aromi S/Sale Piselli brasati S/Sale Carote julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio S/Sale Frittata con zucchine S/Sale * Patate e fagiolini in insalata S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Vegetata con zucca con riso S/Sale Stracotti di tacchino agli aromi S/Sale Insalata di stagione S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio S/Sale Lenticchie stufate S/Sale Finocchi in insalata S/Sale Polpa di mela Gallette di riso</i>	<i>Riso all'olio S/Sale Nasello al forno S/Sale Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>
Seconda settimana	<i>Pasta bio alle verdure S/Sale Petto di pollo bio ai ferri S/Sale Carote julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Riso al pomodoro bio S/Sale Cannellini stufati S/Sale Cavolfiori all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Patate all'olio S/Sale Petto di pollo bio agli aromi S/Sale Zucchine all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio S/Sale Nasello al forno S/Sale Insalata di stagione S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Minestra di lenticchie con pasta bio S/Sale Frittata con zucchine S/Sale * Fagiolini all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>
Terza settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio S/Sale Lenticchie stufate S/Sale Carote julienne S/Sale Polpa di mela Gallette di riso</i>	<i>Pasta bio alle verdure S/Sale Frittata con zucchine S/Sale * Spinaci all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta bio all'olio S/Sale Lonza agli aromi S/Sale Insalata di stagione S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta di farro bio al pomodoro bio S/Sale Nasello alla mugnaia S/Sale Finocchi in insalata S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta di verdure con riso S/Sale Ceci stufati S/Sale Zucchine trifolate S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>
Quarta settimana	<i>Pasta bio alle verdure S/Sale Frittata con zucchine S/Sale * Fagiolini all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Polenta bio S/Sale Bocconcini di tacchino al rosmarino S/Sale Finocchi in insalata S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Passato di verdura con pastina bio S/Sale Ceci stufati S/Sale Patate all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Riso allo zafferano S/Sale Petto di pollo bio ai ferri S/Sale Broccoli all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>	<i>Pasta bio al ragù di soia bio S/Sale Nasello al forno S/Sale Insalata di stagione S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso</i>

Menù: 16 - Menu posodico

In grassetto corsivo i menù vegetali

Condimento contorno: NO SALE

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 17F - Menu fruitalo

Emerg. Caffè:

Riso all'olio - Tonno - Zucchine all'olio - Polpa di pera - //

menù gita:

Omogeneizzato formaggino - Polpa di frutta - Acqua minerale - Polpa di frutta - //

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Polpa di mela - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi Crocchette con legumi Carote all'olio Polpa di mela //	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Erbatte all'olio Polpa di pera //	Velutata con zucca con riso Strocchetti di tacchino agli aromi Zucchine all'olio Polpa di mela //	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (spalmabile) Spinaci all'olio Budino al cacao equosolidale //	Risotto alla parmigiana Chicche di filetti di merluzzo Carote all'olio Polpa di mela //
Seconda settimana	Ravioli di magro olio e parmigiano Petto di pollo bio ai ferri Carote all'olio Polpa di mela //	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori all'olio Polpa di pera //	Purè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Polpa di mela //	Pasta integra e biologica al pomodoro biologico Nasello al forno Zucchine all'olio Polpa di pera //	Minestra di lenticchie con pasta biologica Frittata Peperoni all'olio Polpa di mela //
Tarza settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (spalmabile) Carote all'olio Budino al cacao equosolidale //	Pasta bio alle verdure Frittata Spinaci al parmigiano Polpa di mela //	Pasta biologica olio e parmigiano Lonza agli aromi Cavolfiori all'olio Polpa di pera //	Pasta di ferro biologica con crema di broccoli e pesto Nasello alla mugnaia Spinaci all'olio Polpa di mela //	Passato di verdura con riso Crocchette con lentichie Zucchine trifolate Polpa di pera //
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Frittata Cavolfiori all'olio Polpa di mela //	Potente biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Spinaci all'olio Polpa di pera //	Passato di verdura con pastina bio Formaggio (spalmabile) Patate arrosto Polpa di mela //	Risotto allo zafferano Petto di pollo bio ai ferri Broccoli a parmigiano Polpa di pera //	Pasta biologica al ragù di toia biologica Nasello al forno Zucchine all'olio Polpa di mela //

Menù: 17F - Menu fruitalo

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Concime conformi: STANDARD




Categoria: 17T - Menu tritato

Emerg. Calcio: *Riso all'olio - Torno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*
 menù gita: *Prosciutto cotto trito e pane - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane*
 150 menù leggero: *Riso all'olio - Pollo leggero - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0.*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi Crocchette con legumi <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Velutata con zucca con riso</i> Straccetti di tacchino agli aromi <i>Zucchine all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Spinaci all'olio</i> Budino al cacao equosociale Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Chicche di fritti di merluzzo <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Raviani di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasella gratinata <i>Zucchine all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra di lenticchie con pasta biologica Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Carote all'olio</i> Tartino biologico alla carota Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure</i> Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di ferro biologica con crema di broccoli e pesto Nasella alla mugnaia <i>Spinaci all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Crocchette con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Raviani di magro alla salvia Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora <i>Spinaci all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdura con pasta bio</i> Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla zafferano Rusticelle di pollo biologico Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di sole biologica Bastoncini di pesce <i>Zucchine all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 17T - Menu tritato

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte * Senza preparate per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.01.2024

Categoria: 18 - Menu per slipsi

Emerg. Calda:

*Lasagniette bio all'olio * - Tortino - Fagiolini all'olio - Polpa di pera - Pane tipo 0*

menù gita:

Panini prosciutto caldo e formaggio (asiago) - Polpa di pera - Acqua minerale - Cioccolato - Pane

150 menù leggera:

*Pasta bio all'olio * - Pollo lessato - Carote julienne - // - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi Crocchette con legumi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Straccetti di tacchino agli aromi Insalata di stagione S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Finocchi in insalata S/Aceto Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Chicche di filetti di merluzzo Carote a torchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Petto di pollo bio agli aromi Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Insalate di stagione S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minesira di lenticchie con pasta biologica Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Tortino biologico alla carota Pane tipo 0	Gnoccoli al pomodoro biologico Frittata Spiraci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese Insalata, mais e carote julienne S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto Nasello alla mugnola Finocchi in insalata S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pastina bio Crocchette con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio olio e salvia Rusticelle di pollo biologico Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Bastoncini di pesce Insalata di stagione S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 18 - Menu per slipsi

In grassetto corsivo i menù varietà

Condimento conformi; NO ACETO

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli

 Emerg. Caldo:
 menù gite:

Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acque minerali - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo essso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi Crocchette con legumi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con creatini con farina integrale biologica Straccetti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Finocchi in insalata Zucchino al cacao equosolidare Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Chicche di fave di merluzzo Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Ravioli di magro olio e parmigiano Rustichelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (presenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Mineira di lentichie con pasta biologica Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Tortino agli agrumi S/Glut Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di farro biologico al pomodoro biologico Nasello alla mugnaia Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Crocchetta con lentichie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Potente biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crosini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto allo zafferano Rustichelle di pollo biologico Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Bastoncini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli

In grassetto corsivo i menù varianti

Condimento sottorini: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 05.01.2024 al 14.04.2024

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGENICO

Categoria: 31 - Menu privo di arachidi

 Energ. Calcio:
 menù gita:

 Riso all'olio - Torno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
 Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Papa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato -
 Pane

153 menu leggero:

Riso all'olio - Polo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi Crocchette con legumi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Strocchetti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Finocchi in insalata Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Chicche di filotti di merluzzo Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Bocconcini di polli biologici con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestrina di lenticchie con pasta biologica Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Tortino biologico alla carota Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di farina biologica con crema di broccoli e pesto Nasello alla mugnaia Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con riso Crocchette con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla zafferano Rusticelle di pollo biologico Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di sole biologica Bastoncini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

 Menu: 31 - Menu privo di arachidi
 In grassetto corsivo i menù variati
 Condimento conformi: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

Emerg. Calcio:

Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi Croccante con legumi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Velutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Stracotti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Finocchi in insalata Bucina al cacao equosolidale Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Cricche di filetti di merluzzo Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pure di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestre di lenticchie con pasta biologica Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Tortino agli agrumi S/Glut Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di ferro biologica al pomodoro biologico Nasello alla mugnaia Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Croccante con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Polpo arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto allo zafferano Rusticelle di pollo biologico Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragu di soia biologica Bocconcini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

In grassello corsivo i menù variati

 Condimento contorni: **STANDARD**
PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERIZZANTE

Categoria: 34 - Menu privo di alimenti contenenti glutine, latte e vitello

Energ. Caldo:

Riso all'olio - Tortino - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane S/Glut

menù glic:

Pane S/Glut e prosciutto cotto - Popa di frutta - Acqua minerale - Confeitura di frutta - Pane S/Glut

153 menu leggero:

Riso all'olio - Polo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane S/Glut

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta S/Glut agli aromi * Piselli brasati Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut al pomodoro bio * Frittata con zucchine * Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Vellutata con zucca con riso * Stracotti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pizze S/Glut al pomodoro bio Piselli all'olio Finocchi in insalata Budino di riso bio al cacao Pane S/Glut	Riso all'olio Nuggets di pesce S/Glut Carota a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane S/Glut
Seconda settimana	Pasta S/Glut alle verdure * Rusticelle di pollo bio S/Glut Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Riso al pomodoro bio * Ceci stufati Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Patate all'olio Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut al pomodoro bio * Nasello al forno Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Riso in brodo * Frittata con zucchine * Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut
Terza settimana	Pizza S/Glut al pomodoro bio Piselli all'olio Carote julienne Tortino agli agrumi S/Glut Pane S/Glut	Gnocchi S/Glut all'olio * Frittata con zucchine * Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut all'olio * Cotnietta di linza alla milanese S/Glut Insalata, mais e carota julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut al pomodoro bio * Nasello alla mugnaia Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Passato di verdure con riso * Ceci stufati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut
Quarta settimana	Pasta S/Glut alle verdure * Frittata con zucchine * Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Passato di verdura con pasta S/Glut * Ceci stufati Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Riso allo zafferano * Rusticelle di pollo bio S/Glut Broccoli all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut ai ragù di soia bio Nuggets di pesce S/Glut Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane S/Glut

Menù: 34 - Menu privo di alimenti contenenti glutine, latte e vitello

* Senza latte ^ Senza prociute per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

Categoria: 150 Leggera temporanea (durata massima 5 giorni)

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima Settimana	Riso all'olio Pollo lesso Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lesso Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lesso Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lesso Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lesso Carote all'olio Mela Pane tipo 0
Seconda Settimana	Riso all'olio Pollo lesso Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lesso Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lesso Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lesso Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lesso Carote all'olio Mela Pane tipo 0
Terza Settimana	Riso all'olio Pollo lesso Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lesso Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lesso Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lesso Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lesso Carote all'olio Mela Pane tipo 0
Quarta Settimana	Riso all'olio Pollo lesso Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lesso Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lesso Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lesso Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lesso Carote all'olio Mela Pane tipo 0

Menu: 150 Leggera temporanea (durata massima 5 giorni)

* Senza latte ^ Senza preparati per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: STANDARD

Categoria: 20 - Menu privo di carne suina

Emerg. caldo:

Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù g/s:

Penini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi Crocchette con legumi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Straccetti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Finocchi in insalata Rucola al cacio e parmigiano Pane tipo 0	Risotto alla parrigiana Chicche di filetti di merluzzo Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Ravioli di magro olio e parmigiano Rustichette di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra di lenticchie con pasta biologica Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Tonno biologico alla carota Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Sformatino vegetale con lenticchie Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto Nasello alla mugnaia Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Crocchette con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Folette biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatore Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto allo zafferano Rustichella di pollo biologico Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Bastoncini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 20 - Menu privo di carne suina

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento ecotorni: **STANDARD**

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 06.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 21 - Menu privo di carne

Emerg. Caldo: *Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*
 menù già: *Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane*
 150 menù leggero: *Riso all'olio - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Martedì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi Crochette con legumi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Finocchi in insalata Bucini al cacao equosolido e Pane tipo 0	Risotto alla parriglina Chicco di filetti di merluzzo Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Ravioli di magro olio e parmigiano <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (presenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate <i>Piselli in umido con carote</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra di lenticchie con pasta biologica Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Tortino biologico alle carote Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di farro biologica con crema di broccoii e pesto Nasello alla mugnaia Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Crochette con lenticchie Zucchina trifolata Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salvia Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica <i>Cannellini in umido</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto allo zafferano <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Bastoncini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 21 - Menu privo di carne
 In grassetto corsivo i menù variati
 Condimento uniforme: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brioche

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

 Emerg. Calcio: *Riso all'olio - Torno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*

 menù gla: *Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane*

 150 menù leggero: *Riso all'olio - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi Crocchette con legumi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Strocchetti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Finocchi in insalata Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Chicche di filetti di merluzzo Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Raviali di magro olio e parmigiano Rustichelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra di lenticchie con pasta biologica Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Tartino biologico alla carota Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano <i>Sfornellino vegetale con lenticchie</i> Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di ferro biologica con crema di broccoli e pesto Nasello alla mugnola Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Crocchette con lenticchie Zucchini trifolati Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Raviali di magro alla salsa Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla zafferano Rustichelle di pollo biologico Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Bastoncini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

in grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

Energ. Caldo: Riso all'olio - Piselli brasati - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
menù gita: Pane e confettura di frutta - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane
150 menù leggero: Riso all'olio - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta bio agli aromi * Piselli brasati Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio al pomodoro bio * Piselli all'olio Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale bio * Sformatino vegetale con lenticchie Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza al pomodoro bio Lenticchie stufate Finocchi in insalata Budino di riso bio al cacao Pane tipo 0	Riso all'olio Ceci stufati Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta bio alle verdure * Sformatino vegetale con lenticchie Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso al pomodoro bio * Cannellini stufati Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Patate all'olio Piselli in umido con carote Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale bio al pomodoro bio * Borlotti brasati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestrina di lenticchie con pasta biologica Piselli all'olio Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza al pomodoro bio Lenticchie stufate Carote julienne Budino di riso bio al cacao Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro bio * Piselli all'olio Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio all'olio * Sformatino vegetale con lenticchie Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di farro bio al pomodoro bio * Cannellini all'olio Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso * Ceci stufati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta bio alle verdure * Piselli all'olio Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Cannellini in umido Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con crostini con farina integrale bio * Ceci stufati Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso allo zafferano * Sformatino vegetale con lenticchie Broccoli all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di salsa biologica Borlotti all'olio Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento corsivo: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodi

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 24 - Menu privo di carne, crostacei, molluschi e pesce

Emerg. caldo:

Riso all'olio - Piselli brasati - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane

150 menù leggero:

Riso all'olio - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Merccoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica agli aromi Crocchette con legumi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Sformatino vegetale con lenticchie Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Finocchi in insalata Bucino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Ceci stufati Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Ravioli di magro olio e parmigiano Sformatino vegetale con lenticchie Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Piselli in umido con carote Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Borlotti brasati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestrina di lenticchie con pasta biologica Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pizza margherita Carote julienne Tortino biologico alla carota Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Sformatino vegetale con lenticchie Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta di farro biologica con crema di brocco li e pesto Cannellini all'olio Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Crocchette con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Ravioli di magro alla salsa Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Foie gras biologica Cannellini in umido Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passata di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto allo zafferano Sformatino vegetale con lenticchie Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al ragù di soia biologica Borlotti all'olio Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 24 - Menu privo di carne, crostacei, molluschi e pesce

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 05.01.2024 al 14.04.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

Categoria: 1 - Menu per favismo

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
150 menù leggera: Pane e polpa di mele

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolitario	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine	Focaccia	Pane e cioccolato
Quarta settimana	Focaccia	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menù: 1 - Menu per favismo

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 2 - Menu privo di alimenti contenenti glutine

Emerg. Caldo: *Pane S/Glut e polpa di frutta*
 150 menù leggeri: *Pane S/Glut e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Torta alle mele senza glutine</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Yogurt biologico</i>
Seconda settimana	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Torta allo yogurt biologico senza glutine</i>
Terza settimana	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Torta margherita senza glutine</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Pane S/Glut e cioccolato</i>
Quarta settimana	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Torta al cacao senza glutine</i>	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Pane S/Glut e confettura di frutta</i>

Menù: 2 - Menu privo di alimenti contenenti glutine
 in grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 3 - Menu privo di latte e vitello

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
 150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Seconda settimana	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	Focaccia	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>	Focaccia	<i>Budino di riso bio al cacao</i>
Quarta settimana	Focaccia	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>

Menù: 3 - Menu privo di latte e vitello
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 4 - Menu privo di uova

Emerg. Calda: Pane e polpa di frutta
150 menù leggera: Pane e polpa d' mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Pane e confettura di frutta	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico	Pane e polpa di frutta	Focaccia	Pane e cioccolato
Quarta settimana	Focaccia	Budino al cacao equosolidale	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menù: 4 - Menu privo di uova
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 5 - Menu privo di crostacei, molluschi e pesce

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
150 menù leggeri: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta a crackers di riso biologico	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine	Focaccia	Pane e cioccolato
Quarta settimana	Focaccia	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menù: 5 - Menu privo di crostacei, molluschi e pesce
in grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 09.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

Emerg. Calcio: *Pane e polpa di frutta*
 150 menù leggeri: *Pane e polpa di mele*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Seconda settimana	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Budino di riso bio al cacao</i>
Quarta settimana	Focaccia	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>

Menù: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 7 - Menu privo di solanacee

Emerg. Calda: Pane e polpa di frutta
150 menù leggera: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine	Focaccine	Pane e cioccolato
Quarta settimana	Focaccia	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menù: 7 - Menu privo di solanacee
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 9 - Menu privo di legumi

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
 150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Yogurt biologico	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Budino al cacao equosolidale</i>
Quarta settimana	Focaccia	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	Yogurt biologico	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>

Menù: 9 - Menu privo di legumi
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze isomirino - liberatrici

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
 150 menu leggero: *Pane e polpa di mele*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Seconda settimana	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Quarta settimana	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>

Menu: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze isomirino - liberatrici
 In gassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 05.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

Emerg. Caldo: *Yogurt bio naturale*
 150 menù leggero: *Polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>
Terza settimana	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Polpa di mela</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>

Menù: 11 - Menu a basso contenuto di nichel
 in grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 13 - Menu per diabete

Energ. Ciddo:
150 menù leggero.

Pane e polpa di frutta
Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Yogurt bio naturale	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt bio naturale
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt bio naturale	Polpa di frutta	Focaccia	Yogurt bio naturale
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt bio naturale	Polpa di frutta	Focaccia	Yogurt bio naturale
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt bio naturale	Polpa di frutta	Focaccia	Yogurt bio naturale

Menù: 13 - Menu per diabete
Il grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 14 - Menu ipocalorico

Emerg. Calcio *Pane e polpa di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt bio naturale
Seconda settimana	Focaccia	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Quarta settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>

Menù: 14 - Menu ipocalorico

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 06.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 15 - Mens ipolipidica

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Yogurt biologico	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Quarta settimana	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Yogurt biologico	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>

Menù: 15 - Menu ipolipidico

In grassetto corsivo i menù variati.

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 16 - Menu iposodico

Emerg. Caldo: *Galette di riso e polpa di frutta*
 150 menù leggero: *Galette di riso e polpa di mele*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Torta alle mele senza glutine</i>	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Yogurt biologico</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Torta allo yogurt biologico senza glutine</i>
Terza settimana	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Torta margherita senza glutine</i>	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Galette di riso e cioccolato</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Torta al cacao senza glutine</i>	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Galette di riso e confettura di frutta</i>

Menù: 16 - Menu iposodico
 In grassetto corsivo i menù vegetali

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 17F - Menu frullato

Emerg. Caldo
150 menù leggera

Yogurt bio naturale
Polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Yogurt biologico
Seconda settimana	Yogurt bio naturale	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Budino al cacao equosolidale	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale
Quarta settimana	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Yogurt biologico	Yogurt bio naturale	Budino al cacao equosolidale

Menù: 17F - Menu frullato

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 17T - Menu bilanciato

Emerg. Celiac: Pane e polpa di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Tortino agli agrumi S/Glut	Focaccia	Pane e polpa di frutta	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	Pane e polpa di frutta	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine	Focaccia	Pane e cioccolato
Quarta settimana	Focaccia	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menù: 17T - Menu bilanciato
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 06.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 18 - Menu per slipsi

Emerg Caldo: Pane e polpa di pera
150 menù leggero: Pane

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>
Seconda settimana	Focaccia	<i>Yogurt bio naturale</i>	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Terza settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Pane e polpa di pera</i>	Focaccia	<i>Pane e cioccolato</i>
Quarta settimana	Focaccia	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>

Menù: 18 - Menu per slipsi
 in grassetto corsivo 1 menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli

Emisg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
150 menu leggero: *Pane e polpa di mele*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine	Focaccia	<i>Budino al cacao equosolidale</i>
Quarta settimana	Focaccia	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menu: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli
In grassetto corsivo i menu variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 31 - Menu privo di arachidi

Emerg. Caldo Pane e polpa di frutta
150 menù leggero Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine	Focaccia	Pane e cioccolato
Quarta settimana	Focaccia	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menù: 31 - Menu privo di arachidi
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 06.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

Emerg. Caldo
150 menù leggeri

Pane e polpa di frutta
Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Pane e polpa di frutta	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	Pane e polpa di frutta	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine	Focaccia	Budino al cacao equosolidale
Quarta settimana	Focaccia	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menù: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 30.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 34 - Menu privo di alimenti contenenti glutine, latte e vitello

Emerg. Caldo: *Pane S/Glut e polpa di frutta*
 150 menù leggero: *Pane S/Glut e polpa di mele*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>
Seconda settimana	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>
Terza settimana	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Pane S/Glut e confettura di frutta</i>

Menù: 34 - Menu privo di alimenti contenenti glutine, latte e vitello
 In grassetto corsivo i menù variabili

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 20 - Menu privo di carne suina

Energ. Celido.

Pane e polpa di frutta

150 menù leggera.

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunadi	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine	Focaccia	Pane e cioccolato
Quarta settimana	Focaccia	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menù: 20 - Menu privo di carne suina
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 05.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 21 - Menu privo di carne

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
 150 menù leggera: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine	Focaccia	Pane e cioccolato
Quarta settimana	Focaccia	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confetteria di frutta

Menù: 21 - Menu privo di carne
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

Energ. Celso:

Pane e polpa di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpe di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine	Focaccia	Pane e cioccolato
Quarta settimana	Focaccia	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menù: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 30.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

Emerg. Csido: *Pane e polpa di frutta*
 TSO menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Seconda settimana	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Budino di riso bio al cacao</i>
Quarta settimana	Focaccia	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>

Menù: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 24 - Menu privo di carne, crostacei, molluschi e pesce

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mele

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine	Focaccia	Pane e cioccolato
Quarta settimana	Focaccia	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

Menù: 24 - Menu privo di carne, crostacei, molluschi e pesce
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

MENU DIETE SPECIALI INVERNO

ASILO NIDO

Categoria: 2 - Menu privo di glutine

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggi - Tacco monoporzione - Polpa di frutta biologica - Gallette di riso

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Pura di frutta - //

Emerg. Caldo:

Riso olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane S/Glut

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane S/Glut

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Ricotto alla parmigiana <i>Piselli in umido</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut alla pizzaiola</i> <i>Nasello all'olio</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	Purè di patate <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pesto</i> Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	Passato di verdure con lso Platessa alla mugnaia Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>
Seconda settimana	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio e basilico</i> Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	Risotto allo zafferano <i>Ceci brasati</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	Polenta biologica Bruschette di selenone con verdure Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut agli aromi</i> Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	Passato di verdura con riso Formaggio (scaglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>
Terza settimana	Ricotto al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbe Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pastina S/Glut in brodo con verdura</i> Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut agli aromi</i> <i>Ceci brasati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al ragù di vitellone</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pastina S/Glut in brodo</i> Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>
Quarta settimana	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio e basilico</i> <i>Nasello all'olio</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Riso con erbe</i> <i>Petto di pollo bio agli aromi</i> Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut agli aromi</i> Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio</i> Bocconcini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	Risotto con zucca Ricotta biologica Erbe all'olio Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>

Menù. 2 - Menu privo di glutine
In grassetto corsivo i menù. variati

* Senza latte * Senza preparati per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024




Categoria: 3 - Menu privo di latte e vitello

<p><i>Emerg. Freddo Adulti:</i></p> <p><i>Emerg. Freddo Bambini:</i></p> <p><i>Emerg. Caldo:</i></p> <p><i>150 menù leggero:</i></p>	<p><i>Carne in scatola - Tonno monoporzione - Polpa di frutta biologica - Pancarrè</i></p> <p><i>Omogeneizzato pesce - Polpa di frutta biologica - Pura di frutta - Pancarrè</i></p> <p><i>Riso all'olio - Pollo lessato - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0</i></p> <p><i>Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0</i></p>
--	--

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio</i> Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio alla pizzaiola *</i> <i>Nasello all'olio</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Patate all'olio</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio con cavolfiori *</i> <i>Tacchino agli aromi</i> Spiraci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdura con riso *</i> Patate alla mugnaia Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico *</i> Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso allo zafferano *</i> <i>Ceci brasati</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Brusotti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Uova strapazzate *</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdura con pasta di farro bio *</i> <i>Patate all'olio</i> <i>Zucca al forno</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Riso al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Uova strapazzate *</i> <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pastina bio in brodo con verdure *</i> <i>Tacchino agli aromi</i> Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Ceci brasati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio al ragù di vitellone *</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Minestrina d'orzo bio *</i> Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Nasello all'olio</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Crema di cannellini con pasta biologica</i> <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Uova strapazzate *</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> Bocconcini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso con zucca *</i> <i>Ceci brasati</i> Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 3 - Menu privo di latte e vitello
In grassetto corsivo i menù vegetali

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 4 - Menu' privo di uova

 Emerg. Freddo
Adulti:

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta biologica - Pancarré

 Emerg. Freddo
Bambini:

Formaggini - Polpa di frutta biologica - Puroe di frutta - Pancarré

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lesso - Carote all'olio - Mele - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Rivenerdì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaioia Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pure di patate Petto di pollo bio ai ferri Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Plafesa alla magnaia Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bruschette di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Puroe di lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di farro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Pure di zucca Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Nasello all'olio Finochi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Ceci brasati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al ragù di vitellone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di carrellini con pasta biologica Finochi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Piselli stufati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Bocconcini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Rivolta biologica Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

 Menù: 4 - Menu' privo di uova
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparati per forno

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggini - Carne in scatola - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggini - Polpa di frutta biologica - Puroa di frutta - Pancarrè

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggeri:

Risi all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchini trifolati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaiola Lonza ai ferri Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Ceci stufati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Piselli stufati Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Sfornato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Brusotti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di ferro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbe Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Sfornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al ragù di vitellone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestrina d'orzo biologico Borlotti all'olio Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Lonza ai ferri Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tonino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Bocconcini di laccino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta biologica Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIIZZANTE

Categoria: 6 - Menu: privo di latte, uovo e vitello

 Emerg. Freddo
Adulti:

Carne in scatola - Tonno manipolazione - Polpa di frutta biologica - Pancarré

 Emerg. Freddo
Bambini:

Omogeneizzato pesce - Polpe di frutta biologica - Pures di frutta - Pancarré

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Pollo lessato - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale bio alla pizzaiola * Nasello all'olio Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Patate all'olio Petto di pollo bio al forno Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio con cavolfiori * Tacchino agli aromi Spiraci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso * Piselles alla mugnaia Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso allo zafferano * Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bruschette di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio agli aromi * Purée di lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di farro bio * Plafessa all'olio Zucca al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Riso al pomodoro bio e basilico * Nasello all'olio Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio in brodo con verdure * Tacchino agli aromi Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio agli aromi * Ceci brasati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio al ragù di vitellone * Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestrina d'orzo bio * Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Nasello all'olio Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio agli aromi * Fiselli stufati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio al pomodoro bio * Bocconcini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso con zucca * Ceci brasati Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

 Menù: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024




Categoria: 7 - Menu privo di solanacee

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggi - Tacco monoporzione - Polpa di frutta biologica - Pancarré

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta - Pancarré

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessa - Carne all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana <i>Lenticchie stufate</i> Zucchina trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio alle verdure</i> Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta biologica agli aromi</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Formaggio (crescenza biologica) Spiraci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso e prezzemolo</i> Platessa alla mugnaia Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta biologica olio e parmigiano</i> Nasello al limone <i>Fagiolini all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano <i>Ceci brasati</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica <i>Hamburger di vitellone</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Frittatina Zucchina infolata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso in brodo</i> Formaggio (scaglie di parmigiano) <i>Zucca al forno</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Riso olio e parmigiano</i> Frittatina con erbe Finochi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pastina bio in brodo di carote</i> Formaggio (crescenza biologica) Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi <i>Ceci brasati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio al ragù bianco di vitellone</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pastina bio in brodo</i> <i>Nasello all'olio</i> Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta biologica olio e parmigiano</i> Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e cannellini</i> <i>Petto di pollo bio agli aromi</i> Finochi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Frittatina Zucchina trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio olio e zucchine</i> <i>Tacchino agli aromi</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta biologica Frittata all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 7 - Menu privo di solanacee
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte † Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024




Categoria: 9 - Menu privo di legumi

*Emerg. Freddo
Adulti*

Formaggi - Tacco monoporzione - Polpa di frutta biologica - Gallette di riso

*Emerg. Freddo
Bambini*

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Pura di frutta - J.

Emerg. Caldo:

*Lasagnette bio olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Carote all'olio -
Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana <i>Tacchino ai ferri</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio alle verdure</i> Nasello gratinato <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Polpettina di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Lasagnette bio al pesto</i> Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso e prozzemolo</i> Piatessa alla mugnaia Carote trita o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Lasagnette bio al pomodoro bio e basilico</i> Nasello al limone <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano <i>Tacchino agli aromi</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bruscoli di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale e biologica	<i>Lasagnette bio agli aromi</i> Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso in brodo</i> Formaggio (scaglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbe Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta di farro bio in brodo con verdure</i> Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio agli aromi</i> <i>Tacchino agli aromi</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Lasagnette bio al ragu' di vitellone</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Lasagnette bio al pomodoro bio e basilico</i> Nasello gratinato <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso con erbe</i> <i>Petto di pollo bio agli aromi</i> Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio agli aromi</i> <i>Frittatina</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Lasagnette bio al pomodoro bio</i> Bocconcini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta biologica Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 9 - Menu privo di legumi
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberalrici

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Polpa di frutta bio - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Gallette di riso

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Polpa di frutta bio - Polpa di frutta biologica - Polpa di mela bio - //

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Formaggio (spalmabile) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lasso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio Tacchino ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio alle verdure * Nasello all'olio Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Patate all'olio Petto di pollo bio ai ferri Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Lasagnette bio con cavolfiori * Formaggio (crescenza biologica) Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso e prezzemolo * Patessa all'olio Carote trite o julienne S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Lasagnette bio all'olio * Nasello all'olio Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso olio zafferano * Tacchino agli aromi Carote trite o julienne S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Polenta biologica Hamburger di vitellone Erbe all'olio Polpa di mela bio Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Lasagnette bio agli aromi * Nasello al forno Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso in brodo * Formaggio (spalmabile) Zucca al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Riso all'olio Nasello all'olio Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta di farro bio in brodo con verdure * Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio agli aromi * Tacchino agli aromi Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Lasagnette bio al ragù bianco di vitellone * Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Minestra d'orzo bio * Nasello all'olio Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Lasagnette bio all'olio * Nasello all'olio Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso con erbe * Petto di pollo bio agli aromi Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio agli aromi * Tacchino ai ferri Zucchine trifolate Polpa di mela bio Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Lasagnette bio olio e zucchine * Nasello al forno Carote trite o julienne S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso con zucca * Ricotta biologica F-halta all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberalrici

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Categoria: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

Emerg. Freddo
Adulti:

Formaggi - Formaggi - Polpa di mela bio - //

Emerg. Freddo
Bambini:

Formaggi - Polpa di mela bio - Purina di frutta - //

Emerg. Caldo:

Pasta di farro bio olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Carote all'olio -
Frutta fresca di stagione - //

150 menù leggeri:

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Tacchino ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //	Pasta di farro bio alle verdure Nasello all'olio Erbe all'olio Frutta fresca di stagione //	Purè di patate Petto di pollo bio ai ferri Carote all'olio Frutta fresca di stagione //	Pasta di farro bio olio e salvia Formaggio (crescenza biologica) Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione //	Riso e prezzemolo Platessa all'olio Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione //
Seconda settimana	Pasta di farro bio olio e parmigiano Nasello al limone Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione //	Risotto allo zafferano Tacchino agli aromi Carote trite e julienne Frutta fresca di stagione //	Pasta di farro bio olio e salvia Hamburger di vitellone Erbe all'olio Frutta fresca di stagione //	Pasta di farro bio agli aromi Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //	Riso in brodo Formaggio (scaglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione //
Terza settimana	Riso olio e parmigiano Frittatina con erbe Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione //	Pasta di farro bio in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione //	Pasta di farro bio agli aromi Tacchino agli aromi Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //	Pasta di farro bio al ragù bianco di vitellone Erbe all'olio Frutta fresca di stagione //	Minestrina d'erbe biologico Nasello all'olio Carote brasate Frutta fresca di stagione //
Quarta settimana	Pasta di farro bio olio e parmigiano Nasello all'olio Erbe all'olio Frutta fresca di stagione //	Riso con erbe Petto di pollo bio agli aromi Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione //	Pasta di farro bio agli aromi Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //	Pasta di farro bio olio e zucchine Tacchino agli aromi Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione //	Risotto con zucca Ricotta biologica Frittata all'olio Frutta fresca di stagione //

Menù: 11 - Menu a basso contenuto di nichel
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 13 - Menu per diabete

 Emerg. Freddo
Adulti:

Formaggi - Tonno monoporzione - Polpa di frutta biologica - Gallette di riso

 Emerg. Freddo
Bambini:

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Puree di frutta - //

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana <i>Tacchino ai ferri</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaiola <i>Nasello all'olio</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso olio e parmigiano</i> <i>Platessa all'olio</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico <i>Nasello al limone</i> <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano <i>Tacchino agli aromi</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bruschette di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso olio e parmigiano</i> Formaggio (scaglie di parmigiano) <i>Zucca al forno</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbe Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e salvia</i> Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi <i>Tacchino agli aromi</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al ragù di vitellone <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso olio e parmigiano</i> <i>Nasello all'olio</i> Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico <i>Nasello all'olio</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e cannellini</i> <i>Petto di pollo bio agli aromi</i> Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Bocconcini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta biologica Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

 Menù: 13 - Menu per diabete
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 14 - Menu ipocalorico

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Torino monoporzione - Torino monoporzione - Pasta di frutta biologica - Gallette di riso

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Omogeneizzato carne - Pasta di frutta biologica - Pura di frutta - //

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Formaggio (spalmabile) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio Tacchino ai ferri Zucchini trifolati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio alla pizzaiola * Nasello all'olio Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Patate all'olio Petto di pollo bio ai ferri Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio con cavolfiori * Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdura con riso * Platessa alla mugnaia Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Nasello al limone Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso allo zafferano * Tacchino agli aromi Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Polenta biologica Brusotti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Uova strapazzate * Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdura con pasta di farro bio * Formaggio (spalmabile) Zucca al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Riso al pomodoro bio e basilico * Uova strapazzate * Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pastina bio in brodo con verdure * Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Tacchino agli aromi Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio al ragù di vitellone * Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Minestra d'orzo bio * Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Nasello all'olio Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio olio e cannellini * Petto di pollo bio agli aromi Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Uova strapazzate * Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio * Bocconcini di lachino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso con zucca * Ricotta biologica Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 14 - Menu ipocalorico
in grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per dolci

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024



Categoria: 15 - Menu ipolipidico

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Carne in scatola - Carne in scatola - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Omogeneizzato carne - Polpa di frutta biologica - Pura di frutta - Pancarrè

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Pollo lessa - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio alle verdure * Nasello all'olio Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Patate all'olio Petto di pollo bio ai ferri Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio con cavolfiori * Tacchino agli aromi Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdura con riso * Piatessa all'olio Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso allo zafferano * Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Polenta biologica Hamburger di vitellone Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Pura di lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdura con pasta di farro bio * Piatessa all'olio Zucca al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Riso al pomodoro bio e basilico * Nasello all'olio Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pastina bio in brodo con verdure * Tacchino agli aromi Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Ceci brasati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio al ragù di vitellone * Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Minestra d'orzo bio * Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Nasello all'olio Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Crema di cannellini con pasta biologica Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Piselli stufati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio * Tacchino agli aromi Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso con zucca * Ricotta biologica Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 15 - Menu ipolipidico
In grassetto corsivo i menù variat

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024




Categoria: 16 - Menu iposodico

Emerg. Freddo Adulti: Polpa di frutta bio - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Gallette di riso

Emerg. Freddo Bambini: Omogeneizzato carne - Polpa di frutta biologica - Pures di frutta - //

Emerg. Caldo: Riso all'olio S/Sale - Pollo lessato S/Sale - Fagiolini all'olio S/Sale - Frutta fresca di stagione - Gallette di riso

150 menù leggero: Riso all'olio S/Sale - Pollo lessato S/Sale - Carote all'olio S/Sale - Mela - Gallette di riso

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio S/Sale Lenticchie in umido con pomodoro bio S/Sale Zucchine trifolate S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta integrale bio alla pizzaiola S/Sale Nasello all'olio S/Sale Fagiolini all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Patate all'olio S/Sale Petto di pollo bio ai ferri S/Sale Carote all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio con cavolfiori S/Sale Tacchino agli aromi S/Sale Spinaci all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Passato di verdura con riso S/Sale Platessa all'olio S/Sale Carote trite o julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso
Seconda settimana	Pasta bio al pomodoro bio e basilico S/Sale Nasello al limone S/Sale Fagiolini e patate all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Riso allo zafferano S/Sale Ceci brasati S/Sale Carote trite o julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Polenta bio S/Sale Bruciti di vitellone con verdure S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio agli aromi S/Sale Uova strapazzate S/Sale Zucchine trifolate S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Passato di verdura con pasta di farro bio S/Sale Platessa all'olio S/Sale Zucca al forno S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso
Terza settimana	Riso al pomodoro bio e basilico S/Sale Uova strapazzate S/Sale Finocchi all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pastina bio in brodo con verdure S/Sale Tacchino agli aromi S/Sale Erbe all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio agli aromi S/Sale Ceci brasati S/Sale Zucchine trifolate S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio ai ragù di vitellone S/Sale Fagiolini all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Minestra d'orzo bio S/Sale Nasello al pomodoro bio S/Sale Carote brasate S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso
Quarta settimana	Pasta bio al pomodoro bio e basilico S/Sale Nasello all'olio S/Sale Fagiolini all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Crema di cannellini con pasta bio S/Sale Finocchi all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio agli aromi S/Sale Uova strapazzate S/Sale Zucchine trifolate S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio al pomodoro bio S/Sale Docconcini di tacchino con verdure S/Sale Carote trite o julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Riso con zucca S/Sale Ceci brasati S/Sale Erbe all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso

Menù: 16 - Menu iposodico
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 17F - Menu frullato

Emerg. Freddo
Adulti:

Formaggini - Formaggini - Polpa di frutta biologica - //

Emerg. Freddo
Bambini:

Formaggini - Polpa di frutta biologica - Purea di frutta - //

Emerg. Caldo:

Pasta bio olio e parmigiano frullato - Formaggio (spalmabile) - Carote all'olio frullato - Polpa di mela bio - //

1bi menu leggero:

Riso all'olio frullato - Pollo lessato frullato - Carote all'olio frullato - Polpa di mela bio - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana frullato Lenticchie in umido con pomodoro bio frullato Zucchine trifolate frullato Polpa di mela bio //	Pasta integrale bio alla pizzaiola frullato Nasello all'olio frullato Cavolfiori all'olio frullato Polpa di pera bio //	Purè di patate Polpettine di pollo bio con verdure frullato Polpa di mela bio //	Pasta bio al pesto frullato Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio frullato Polpa di pera bio //	Passato di verdura con riso frullato Platessa alla mugnaia frullato Carote all'olio frullato Polpa di mela bio //
Seconda settimana	Pasta bio al pomodoro bio e basilico frullato Nasello al limone frullato Erbe all'olio frullato Polpa di mela bio //	Risotto allo zafferano frullato Sfornato con lenticchie frullato Carote all'olio frullato Polpa di pera bio //	Polenta biologica Brusciti di vitellone con verdure frullato Polpa di mela bio //	Pasta bio agli aromi frullato Frittatina frullato Zucchine trifolate frullato Polpa di pera bio //	Passato di verdura con pasta di ferro bio frullato Formaggio (spalmabile) Purè di zucca Polpa di mela bio //
Terza settimana	Risotto al pomodoro bio e basilico frullato Frittatina con erbe frullato Carote all'olio frullato Polpa di mela bio //	Pastina bio in brodo con verdure frullato Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio frullato Polpa di pera bio //	Pasta bio agli aromi frullato Sfornato con lenticchie frullato Zucchine trifolate frullato Polpa di mela bio //	Pasta bio al ragù di vitellone frullato Cavolfiori all'olio frullato Polpa di pera bio //	Minestra d'orzo bio frullato Nasello al pomodoro bio frullato Carote brasate frullato Polpa di mela bio //
Quarta settimana	Pasta bio al pomodoro bio e basilico frullato Nasello all'olio frullato Cavolfiori all'olio frullato Polpa di mela bio //	Crema di cannellini con pasta bio frullato Carote all'olio frullato Polpa di pera bio //	Pasta bio agli aromi frullato Tortino con patate e piselli frullato Zucchine trifolate frullato Polpa di mela bio //	Pasta bio al pomodoro bio frullato Bocconcini di tacchino con verdure frullato Carote all'olio frullato Polpa di pera bio //	Risotto con zucca frullato Ricotta biologica Erbe all'olio frullato Polpa di mela bio //

Menù: 17F - Menu frullato

In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte † Senza preparato per brodo

Validità: del 13.11.2023 al 14.04.2024




Categoria: 17T - Menu tritato

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggi - Tortino mozzarella - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Puree di frutta - Pancarrè

Emerg. Caldo:

Pasta bio olio e parmigiano trito - Formaggio (spalmabile) - Fagiolini all'olio trito - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio trito - Pollo lessato trito - Carote all'olio trito - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana trito Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale bio alla pizzaiola trito Nasello gratinato trito Fagiolini all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Polpettine di pollo bio con verdure trito Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio al pesto trito Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con riso trito Platessa alla mugnaia trito Carote all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta bio al pomodoro bio e basilico trito Nasello al limone trito Fagiolini e patate all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano trito Sformato con lenticchie trito Carote all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bruschette di vitelione con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio agli aromi trito Frittatina trito Zucchine trifolate trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta di farro bio trito Formaggio (scaglie di parmigiano) trito Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro bio e basilico trito Frittatina con erbe trite trito Carote all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina bio in brodo con verdure trite Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio agli aromi trito Sformato con lenticchie trito Zucchine trifolate trito Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio al ragù di vitellone trito Fagiolini all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo bio trito Nasello al pomodoro bio trito Carote brasate trite Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta bio al pomodoro bio e basilico trito Nasello gratinato trito Fagiolini all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta bio trito Carote all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio agli aromi trito Tortino con patate e piselli trito Zucchine trifolate trito Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio al pomodoro bio trito Bocconcini di tacchino con verdure trite Carote all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca trito Ricotta biologica Erbe all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 17T - Menu tritato

In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 1B - Menu per stipsi

Emerg. Freddo
Acidifi;

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di pera bio - Pancarè

Emerg. Freddo
Bambini;

Formaggini - Polpa di pera bio - Polpa di pera bio - Pancarè

Emerg. Caldo;

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero;

*Pasta bio all'olio * - Pollo lessa - Carote trite e julienne S/Aceto - // - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta biologica olio e parmigiano</i> <i>Lenticchie in umido con pomodoro biologico</i> <i>Zucchine trifolate</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale biologica alla pizzaiola</i> <i>Nasello gratinato</i> <i>Fagiolini all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Patè di patate</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Zucchine all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta biologica al pesto</i> <i>Formaggio (crescenza biologica)</i> <i>Spinaci all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdura con pasta biologica</i> <i>Pietessa alla mugnola</i> <i>Carote trite o julienne S/Aceto</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico</i> <i>Nasello al limone</i> <i>Fagiolini all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio alle verdure</i> <i>Sfornato con lenticchie</i> <i>Carote trite o julienne S/Aceto</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Polenta biologica</i> <i>Hamburger di vitellone</i> <i>Erbette all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta biologica agli aromi</i> <i>Frittatina</i> <i>Zucchine trifolate</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdura con pasta di grano biologica</i> <i>Formaggio (scaglie di parmigiano)</i> <i>Zucca al forno</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico</i> <i>Frittatina con erbe</i> <i>Finocchi gratinati</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Farina biologica in brodo con verdure</i> <i>Formaggio (crescenza biologica)</i> <i>Erbette all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Pasta biologica agli aromi</i> <i>Sfornato con lenticchie</i> <i>Zucchine trifolate</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta biologica al ragù di vitellone</i> <i>Fagiolini all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Minestrina d'orzo biologico</i> <i>Nasello al pomodoro biologico</i> <i>Erbette all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico</i> <i>Nasello gratinato</i> <i>Fagiolini all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Crema di cannellini con pasta biologica</i> <i>Finocchi gratinati</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Pasta biologica agli aromi</i> <i>Tonno con patate e piselli</i> <i>Zucchine trifolate</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico</i> <i>Bocconcini di tacchino con verdure</i> <i>Carote trite o julienne S/Aceto</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio olio e salsa</i> <i>Ricotta biologica</i> <i>Erbette all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane ai cereali</i>

Menù: 1B - Menu per stipsi

In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli

 Emerg. Freddo
Adulti:

Formaggini - Tonna monoporzione - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

 Emerg. Freddo
Bambini:

Formaggini - Polpa di frutta biologica - Pura di frutta - Pancarrè

Emerg. Caldo

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutte fresche di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio - Polpa lessa - Carote all'olio - Miso - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchini trifolati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale bio alle verdure Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio con cavolfiori Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con riso Platessa alla mugnaia Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Stornato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Poienta biologica Bruschette di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Frittatine Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di faro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Puntatina con erbe Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Stornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al ragù di vitellone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Bocconcini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta biologica Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

 Menù: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per forno

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 31 - Menu privo di arachidi

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggini - Tacco monoporzione - Polpa di frutta biologica - Pancané

*Emerg. Freddo
Barbini:*

Formaggini - Polpa di frutta biologica - Piree di frutta - Pancané

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio alle verdure</i> Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Platessa alla mugnaia Carote fritte o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Sfornato con lenticchie Carote fritte o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Brusotti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di farro biologico Formaggio (scoglio di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbe Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Sfornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al ragu di vitellone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'arza biologico Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di carrellini con pasta biologica Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Bocconcini di tacchino con verdure Carote fritte o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta biologica Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 31 - Menu privo di arachidi
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13/11/2023 al 14/04/2024

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Fornaggini - Torno monoporzione - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Fornaggini - Polpa di frutta biologica - Pura di frutta - Pancarrè

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio - Polpo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio alle verdure</i> Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio con cavolfiori</i> Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Piatessa alla mugnola Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Sfornato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bruschi di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di ferro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbe Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Sfornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al ragù di vitellone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Bocconcini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta biologica Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 34 - Menu privo di glutine, latte e vitello

*Emerg. Freddo
Adulti*

Carne in scatola - Tonno monoporzione - Polpa di frutta biologica - Gallette di riso

*Emerg. Freddo
Bambini*

Omogeneizzato pesce - Polpa di frutta biologica - Puras di frutta - //

*Emerg. Caldo:
150 menù leggero*

*Riso all'olio - Pollo lessato - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane S/Glut
Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane S/Glut*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio Piselli in umido Zucchine trifolate -frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut alla pizzaiola * Nasello all'olio Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Patate all'olio Petto di pollo bio ai ferri Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut con cavolfiori * Tacchino agli aromi Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Passato di verdura con riso * Platessa alla mugnaia Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>
Seconda settimana	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio e basilico * Nasello al limone Fagiolini e patata all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Riso allo zafferano * Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Polenta biologica Bruschi di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut agli aromi * Uova strapazzate * Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Passato di verdura con riso * Platessa all'olio Zucca al forno Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>
Terza settimana	<i>Riso al pomodoro bio e basilico * Uova strapazzate * Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pastina S/Glut in brodo con verdure * Tacchino agli aromi Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut agli aromi * Ceci brasati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut ai ragù di vitellone * Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pastina S/Glut in brodo * Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>
Quarta settimana	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio e basilico * Nasello all'olio Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Riso con erbe * Petto di pollo bio agli aromi Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut agli aromi * Uova strapazzate * Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio * Baconcini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Riso con zucca * Ceci brasati Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>

Menù: 34 - Menu privo di glutine, latte e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 150 Leggera temporanea (durata massima 3 giorni)

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima Settimana	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lessato</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lessato</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lessato</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lessato</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lessato</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>
Seconda Settimana	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lessato</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lessato</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lessato</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lessato</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lessato</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>
Terza Settimana	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lessato</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lessato</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lessato</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lessato</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lessato</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>
Quarta Settimana	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lessato</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lessato</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lessato</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lessato</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Pollo lessato</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela</i> <i>Pane tipo 0</i>

Menù: 150 Leggera temporanea (durata massima 3 giorni)

In grassetto corsivo i menù variati

† Senza latte ‡ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 20 - Menu privo di carne suina

*Emerg. Freddo
Adulti*

Formaggi - Tonno monoporzione - Polpa di frutta biologica - Pancarré

*Emerg. Freddo
Bambini*

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Puree di frutta - Pancarré

Emerg. Caldo

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaiola Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Polpeline di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Plattessa alla mugnaia Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Sfornato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bruscoli di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di ferro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Torza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbe Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Sfornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al ragù di vitellone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestrina d'erbe biologico Nasello al pomodoro biologico Carote tritate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tonno con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Bocconcini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta biologica Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 20 - Menu privo di carne suina
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte † Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 21 - Menu privo di carne

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggi - Tortino manoporzione - Pappa di frutta biologica - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggi - Polpe di frutta biologica - Pappa di frutta - Pancarrè

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaiola Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate <i>Cannellini in umido</i> Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Platessa alla mugnaia Carote frite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla zafferano Sfornato con lenticchie Carote frite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Poenta biologica <i>Borlotti in umido</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di farro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbe Finoocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Sfornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio con erbe</i> <i>Cannellini in umido</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Finoocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico <i>Purè di lenticchie</i> Carote frite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricola biologica Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 21 - Menu privo di carne

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Categoria: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

*Energ. Freddo
Adulti:*

Formaggini - Tonno macerazione - Polpa di frutta biologica - Pancarré

*Energ. Freddo
Bambini:*

Formaggini - Polpa di frutta biologica - Purea di frutta - Pancarré

Energ. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutte fresche di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaiola Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Formaggio (crescenza biologica) Sprisci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Platessa alla mugnaia Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Sfornato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica <i>Borlotti in umido</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di ferro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbe Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Sfornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio con erbe</i> <i>Cannellini in umido</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Bocconcini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta biologica Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 22 - Menu privo di carne bovina e suina
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Polpa di frutta bio - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Omogeneizzato legumi/verdure - Polpa di frutta biologica - Puree di frutta - Pancarrè

*Emerg. Caldo:
150 menù leggero:*

*Riso all'olio - Piselli brasati - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Riso all'olio - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio alla pizzaiola * Piselli brasati Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Patate all'olio Cannellini in umido Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio con cavolfiori * Borlotti all'olio Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdura con riso * Ceci stufati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Piselli stufati Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso allo zafferano * Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Poenta biologica Borlotti in umido Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Purea di lenticchie Zucchini trifolati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdura con pasta di farro bio * Cannellini stufati Zucca al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Riso al pomodoro bio e basilico * Purea di lenticchie Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pastina bio in brodo con verdure * Borlotti all'olio Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Ceci brasati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio con erbe * Cannellini in umido Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Minestrina d'orzo bio * Borlotti all'olio Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Piselli brasati Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Crema di cannellini con pasta biologica Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Piselli stufati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio * Purea di lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso con zucca * Ceci brasati Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei

*Emerg. Freddo:
Adulti*

Formaggi - Formaggini - Polpa di frutta biologica - Pancarré

*Emerg. Freddo:
Bambini*

Formaggi - Polpe di frutta biologica - Pura di frutta - Pancarré

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaiola <i>Piselli brasati</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate <i>Cannellini in umido</i> <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso <i>Ceci stufati</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico <i>Piselli stufati</i> Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Sfornato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica <i>Borlotti in umido</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di ferro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbette Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Sfornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio con erbette</i> <i>Cannellini in umido</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'erzo biologico <i>Borlotti all'olio</i> Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico <i>Piselli brasati</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico <i>Purè di lenticchie</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta biologica Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei
in grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparati per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 2 - Menu privo di glutine

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Polpa di frutta bio e crackers di riso bio

Emerg. Caldo:

Pane S/Glut e polpa di frutta bio

150 menù leggeri:

Pane S/Glut e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	Torta alle mele senza glutine	Yogurt naturale biologico	<i>Polpa di frutta bio e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>
Seconda settimana	<i>Polpa di frutta bio e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	Torta alle mele senza glutine	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di frutta bio e crackers di riso bio</i>
Terza settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	Torta alle mele senza glutine	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di frutta bio e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>
Quarta settimana	<i>Polpa di frutta bio e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di frutta bio e crackers di riso bio</i>	Torta alle mele senza glutine	<i>Yogurt naturale biologico</i>

Menu: 2 - Menu privo di glutine
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 3 - Menu privo di latte e vitello

Emerg. Fredda

Polpa di frutta biologica e biscotti

Bambini:

Emerg. Calda:

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggero:

Pane e polpa di mele bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>
Seconda settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>
Terza settimana	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>
Quarta settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>

Menù: 3 - Menu privo di latte e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 4 - Menu privo di uova

Emerg. Freddo

Latte biologico e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggeri:

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	Latte biologico e biscotti

Menù: 4 - Menu privo di uova
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei

Emerg. Freddo

Latte biologico e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pane e polpe di frutta biologica

150 menù leggera:

Pane e polpe di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti

Menù: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024




Categoria: 5 - Menu privo di latte, uovo e vitello

Emerg. Freddo

Polpa di frutta biologica e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggero:

Pane e polpa di mele bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>
Seconda settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>
Terza settimana	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>
Quarta settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>

Menù: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

MENU' DIETE

Asili nido inverno 2023/2024

Data emissione: 29.09.2023

pag 1/1

Categoria: 7 - Menu privo di solanacee

Emerg. Fredda
Bambini

Latte biologico e biscotti

Emerg. Caldo

Fane e polpa di frutta biologica

150 menù leggeri

Fane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti

Menu: 7 - Menu privo di solanacee
In grassetto corsivo i menù variati.

Validità: dal 15.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 9 - Menu privo di legumi

*Emerg. Fredda
Bambini:*

Polpa di frutta bio

Emerg. Calda:

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggera

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Yogurt naturale biologico	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>
Terza settimana	Focaccia	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>

Menù: 9 - Menu privo di legumi
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici

Emerg. Freddo
Bambini:

Polpa di frutta bio

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Pane e polpa di mela bio</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>
Seconda settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Pane e polpa di mela bio</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>
Terza settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Pane e polpa di pera bio</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>
Quarta settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Pane e polpa di pera bio</i>

Menù: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici
in grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

Energ. Freddo

Polpa di mela bio

Bambini:

Energ. Caldo:

Yogurt naturale biologico

150 menù leggera:

Polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>
Seconda settimana	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>
Terza settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>
Quarta settimana	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>

Menù: 11 - Menu a basso contenuto di nichel
In grassetto corsivo i menù varietal

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024




Categoria: 13 - Menu per diabete

*Emerg. Fredda
Bambini*

Polpa di frutta bio

Emerg. Calda

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggera

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Polpa di frutta bio</i>	Yogurt naturale biologico	Focaccia	<i>Yogurt naturale biologico</i>
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	<i>Polpa di frutta bio</i>	Focaccia	<i>Yogurt naturale biologico</i>
Terza settimana	Focaccia	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>

Menù: 13 - Menu per diabete
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 a 14.04.2024




Categoria: 14 - Menu ipocalorico

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Polpa di frutta bio e crackers di riso bio

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggero:

Pane e polpa di mais bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Pane e polpa di frutta biologica	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Pane e polpa di frutta biologica
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Pane e polpa di frutta biologica	Focaccia	Pane e polpa di frutta biologica
Terza settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Pane e polpa di frutta biologica	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Pane e polpa di frutta biologica

Menu: 14 - Menu ipocalorico
In grassello corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 15 - Menu ipolipidico

Emerg. Fredda

Latte biologico e biscotti

Bambini:

Emerg. Calda:

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggera

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>
Terza settimana	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	Latte biologico e biscotti

Menù: 15 - Menu ipolipidico

In grassetto corsivo i menù variabili

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024



Emissione: Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare - Alessandra Bini



Approvazione: Direzione Aziendale - Davide Vincenzo Dell'Acqua

Categoria: 16 - Menu iposodico

Emerg. Fredda:

Latte biologico e biscotti

Bambini:

Emerg. Calda:

Polpa di frutta biologica e biscotti

150 menù leggero:

Polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Torta alle mele senza glutine</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Latte biologico e biscotti</i>
Seconda settimana	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Torta alle mele senza glutine</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>
Terza settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Torta alle mele senza glutine</i>	<i>Latte biologico e biscotti</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>
Quarta settimana	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Torta alle mele senza glutine</i>	<i>Latte biologico e biscotti</i>

Menù: 16 - Menu iposodico
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024




Categoria: 17F - Menu fruato

Emerg. Freddo Bambini: Latte biologico e biscotti
Emerg. Caldo: Polpa di frutta biologica e biscotti
150 menù leggero: Polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Polpa di mela bio e biscotti	Latte biologico e biscotti

Menù: 17F - Menu fruato
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 17T - Menu tritato

Emerg. Freddo
Bambini: Latte biologico e biscotti
Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta biologica
150 menù leggero: Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti

Menù: 17T - Menu tritato
In grassetto corsivo i menù variati.

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 18 - Menu per stipsi

Emerg. Fredda
Bambini:

Latte biologico e biscotti

Emerg. Calda:

Pane e polpa di pera bio

150 menù leggero:

Pane

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Polpa di pera bio e biscotti</i>	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	<i>Polpa di pera bio e biscotti</i>	Focaccia	<i>Polpa di pera bio e biscotti</i>
Terza settimana	Focaccia	<i>Polpa di pera bio e biscotti</i>	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	<i>Polpa di pera bio e biscotti</i>	Latte biologico e biscotti

Menù: 18 - Menu per stipsi
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024




Categoria: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli

Emerg. Fredda:
Bambini:

Latte biologico e biscotti

Emerg. Calda:

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti

Menù: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli
in grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 31 - Menu privo di arachidi

Emerg. Freddo: Latte biologico e biscotti
Bambini:
Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta biologica
150 menù leggero: Pane e polpa di mela bic

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti

Menù: 31 - Menu privo di arachidi
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Latte biologico e biscotti

*Emerg. Caldo:
150 menù leggero:*

Pane e polpa di frutta biologica

Pane e polpe di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti

Menu: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli
In grassetto corsivo i menù variati.

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024



Emissione: Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare - Alessandra Bini



Approvazione: Direzione Aziendale - Davide Vincenzo Dell'Acqua

Categoria: 34 - Menu privo di glutine, latte e vitello

*Emerg. Freddo
Bambini*

Polpa di frutta bio

Emerg. Caldo:

Pane S/Glut e polpa di frutta bio

150 menù leggero:

Pane S/Glut e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>
Seconda settimana	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>
Terza settimana	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>
Quarta settimana	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>

Menù: 34 - Menu privo di glutine, latte e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 20 - Menu privo di carne suina

Emerg. Freddo Bambini: Latte biologico e biscotti
Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta biologica
150 menù leggero: Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti

Menù: 20 - Menu privo di carne suina
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 21 - Menu privo di carne

Emerg. Freddo bambini: Latte biologico e biscotti
Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta biologica
150 menù leggero: Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti

Menù: 21 - Menu privo di carne
In grassetto corsivo i menù variabili.

Validità: dal 13.11.2023 al 14.04.2024




Categoria: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

Emerg. Freddo
Bambini: Latte biologico e biscotti
Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta biologica
150 menù leggero: Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti

Menù: 22 - Menu privo di carne bovina e suina
In grassetto corsivo: menù variati

Validità: da 13.11.2023 al 14.04.2024




Categoria: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

Emerg. Freddo Bambini: *Polpa di frutta biologica e biscotti*
 Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta biologica*
 15G menù leggero: *Pane e polpa di mela bio*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>
Seconda settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>
Terza settimana	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>
Quarta settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>

Menù: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale
 In grassello corsivo - menù variati

Validità: da 13.11.2023 al 14.04.2024




Categoria: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Latte biologico e biscotti

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti

Menù: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei
in grassetto corsivo: menù variati

Validità: da 13.11.2023 al 14.04.2024

Categoria: 1 - Menu per favismo

*Emerg. Fredda
Adulti*

Formaggi - Taccole monoporzione - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

*Emerg. Fredda
Bambini*

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

Emerg. Caldo

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menu leggero

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana <i>Tacchino ai ferri</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaiola Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso e prezzemolo</i> Plattessa alla mugnaia Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano <i>Tacchino ai ferri</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Brusciti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso in brodo</i> Formaggio (scaglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbe Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi <i>Tacchino ai ferri</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al ragù di vitellone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso con erbe</i> <i>Petto di pollo bio agli aromi</i> Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Beccone di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta biologica Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 1 - Menu per favismo

In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte † Senza preparato per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 2 - Menu privo di alimenti contenenti glutine

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggini - Tonno marinazione - Polpa di frutta biologica - Galletta di riso

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggini - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - //

Emerg. Caldo:

Riso olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane S/Glut

150 menù leggera

Riso all'olio - Patò tesso - Carote all'olio - Mela - Pane S/Glut

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Piselli in umido Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut alla pizzaiola Nasello al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Purè di patate Petto di pollo bio al ferri Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut al pesto Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Passato di verdura con riso Plafesa alla mugnaia Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut
Seconda settimana	Pasta S/Glut al pomodoro bio e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Risotto allo zafferano Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Polenta biologica Bruselli di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut agli aromi Frittatine Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Passato di verdura con riso Formaggio (scaglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane S/Glut
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbe Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pastina S/Glut in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut agli aromi Ceci brasati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut al ragù di vitellone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pastina S/Glut in brodo Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut
Quarta settimana	Pasta S/Glut al pomodoro bio e basilico Nasello al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Riso con erbe Petto di pollo bio agli aromi Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut agli aromi Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut al pomodoro bio Bocconcini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Risotto con zucca Ricotta biologica Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut

Menù: 2 - Menu privo di alimenti contenenti glutine
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 09.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 3 - Menu privo di latte e vitello

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Carne in scatola - Tonno menoporzione - Polpa di frutta biologica - Pancarré.

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Omogeneizzato pesce - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarré

*Emerg. Caldo
150 menù leggera:*

*Riso all'olio - Pollo lesso - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Riso all'olio - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio alla pizzaiola * Nasello al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Patate all'olio Petto di pollo bio ai ferri Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio con cavolfiori * Tacchino agli aromi Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdura con riso * Platessa alla mugnaia Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso alla zafferano * Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Polenta biologica Brusciti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Uova strapazzate * Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdura con pasta di ferro bio * Platessa all'olio Zucca al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Riso al pomodoro bio e basilico * Uova strapazzate * Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pastina bio in brodo con verdura * Tacchino agli aromi Erbe al'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Ceci brasati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio al ragù di vitellone * Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Minestra d'orzo bio * Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Nasello al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Crema di cannellini con pasta biologica Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Uova strapazzate * Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio * Bocconcini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso con zucca * Ceci brasati Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 3 - Menu privo di latte e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 09.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 4 - Menu privo di uovo

*Emerg. Freddo:
Adulti*

Formaggi - Torno monoporzione - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

*Emerg. Freddo:
Bambini*

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaiola Nasella gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Plattesi alla mugnola Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica a pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla zafferano <i>Ceci brasati</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bruschi di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi <i>Purea di lenticchie</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di farro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico <i>Nasello al limone</i> Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbe trite all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi <i>Ceci brasati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al ragù di vitellone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestrone d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica a pomodoro biologico e basilico Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di carrellini con pasta biologica Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi <i>Piccoli etuffati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Becconcini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta biologica Erbe trite all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 4 - Menu privo di uovo
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 5 - Menu privo di crostacei, molluschi e pesce	<i>Emerg. Freddo Adulti</i> <i>Emerg. Freddo Bambini</i> <i>Emerg. Coldo</i>	<i>Formaggi - Carne in scatola - Polpa di frutta biologica - Pancarrè</i> <i>Formaggi - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarrè</i> <i>Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0</i> <i>Riso all'olio - Pollo lessa - Carote sfilate - Mela - Pane tipo 0</i>
---	--	--

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaiola <i>Lonza ai ferri</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Polpettine di pollo biologica con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con rano <i>Ceci stufati</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico <i>Risotti stufati</i> Fagiolini a patata all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Stornato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bruschi di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di faro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbe Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Stornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al ragù di vitellone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestrone d'erzce biologico <i>Borlotti all'olio</i> Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico <i>Lonza ai ferri</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Buccellini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta biologica Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 5 - Menu privo di crostacei, molluschi e pesce
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

*Emerg. Freddo
Adulti*

Carne in scatola - Tonno monoporzione - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini*

Omogeneizzato pesce - Polpe di frutta biologica - Polpe di frutta biologica - Pancarrè

*Emerg. Caldo:
150 menù leggero.*

*Riso all'olio - Pollo lessa - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Riso all'olio - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio alla pizzaiola * Nasello ai forni Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Patate all'olio Petto di pollo bio al ferri Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio con cavolfiori * Tacchino agli aromi Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdura con riso * Patessa alla mugraia Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso allo zafferano * Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Poenta biologica Bruscoli di vitellone con verdura Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Puree di lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdura con pasta di ferro bio * Patessa all'olio Zucca al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Riso al pomodoro bio e basilico * Nasello al limone Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pastina bio in brodo con verdure * Tacchino agli aromi Erbe trite Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Ceci brasati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio al ragù di vitellone * Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Minestra d'orzo bio * Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Nasello al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Crema di cannellini con pasta biologica Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Piselli stufati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio * Bocconcini di tacchino con verdura Carote trite e julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso con zucca * Ceci brasati Erbe trite Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 7 - Menu privo di solanacee

*Emerg. Freddo
Adulti*

Formaggi - Tonno monoporzione - Polpa di frutta biologica - Pancarré

*Emerg. Freddo
Bambini*

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarré

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 merù leggero:

Riso all'olio - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana <i>Lenticchie stufate</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio alle verdure</i> Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta biologica agli aromi</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso e prezzemolo</i> Patate alla mugata Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta biologica olio e parmigiano</i> Nasello al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano <i>Ceci brasati</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica <i>Hamburger di vitellone</i> <i>Frittate all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso in brodo</i> Formaggio (scaglie di parmigiano) <i>Zucca al forno</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Riso olio e parmigiano</i> Frittatina con erbe Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pastina bio in brodo</i> Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi <i>Ceci brasati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio al ragù bianco di vitellone</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pastina bio in brodo</i> <i>Nasello all'olio</i> Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta biologica olio e parmigiano</i> Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e cannellini</i> <i>Petto di pollo bio agli aromi</i> Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi <i>Frittatine</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio olio e zucchine</i> <i>Tecchine agli aromi</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Riotta biologica Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menu: 7 - Menu privo di solanacee

In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 9 - Menu privo di legumi

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggini - Torno monoporzione - Polpa di frutta biologica - Gallette di riso

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggini - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - //

Emerg. Caldo:

Lasagnette bio olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Tacchino ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio alle verdure</i> Nasello gratinato Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Poppettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Lasagnette bio al pesto</i> Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso e prezzemolo</i> Platessa alla mugnaia Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Lasagnette bio al pomodoro bio e basilico</i> Nasello al limone Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Tacchino ai ferri Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Poienta biologica Bruslett di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Lasagnette bio agli aromi</i> Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso in brodo</i> Formaggio (scaglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbe Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio olio e salvia</i> Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio agli aromi</i> Tacchino ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Lasagnette bio al ragu' di vitellone</i> Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'erbe biologico Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Lasagnette bio al pomodoro bio e basilico</i> Nasello gratinato Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso con erbe</i> Pollo di pollo bio agli aromi Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio agli aromi</i> Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Lasagnette bio al pomodoro bio</i> Doppocini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricola biologica Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 9 - Menu privo di legumi
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte † Senza preparato per brodo

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Polpa di frutta bio - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Gallette di riso

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Polpa di frutta bio - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - //

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Formaggio (spalmabile) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio Tacchino ai ferri Zucchini trifolati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio alle verdure * Nasello al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Patate all'olio Petto di pollo bio ai ferri Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Lasagnette bio con cavolfiori * Formaggio (crescenza biologica) Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso e prezzemolo * Patessa all'olio Carote trite o julienne S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Lasagnette bio all'olio * Nasello all'olio Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso allo zafferano * Tacchino ai ferri Carote trite o julienne S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Polenta biologica Hamburger di vitellone Erbe all'olio Polpa di mela bio Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Lasagnette bio agli aromi * Nasello al forno Zucchini trifolati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso in brodo * Formaggio (spalmabile) Zucca al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Riso all'olio Nasello al forno Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio olio e salvia * Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio agli aromi * Tacchino ai ferri Zucchini trifolati Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Lasagnette bio al ragù bianco di vitellone * Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Minestra d'orzo bio * Nasello all'olio Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Lasagnette bio all'olio * Nasello al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso con erbe * Petto di pollo bio agli aromi Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio agli aromi * Tacchino ai ferri Zucchini trifolati Polpa di mela bio Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Lasagnette bio olio e zucchine * Nasello al forno Carote trite o julienne S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso con zucca * Ricotta biologica Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

 Emerg. Freddo
Adulti

Formaggi - Formaggi - Polpa di mela bio - //

 Emerg. Freddo
Bambini

Formaggi - Polpa di mela bio - Polpa di mela bio - //

Emerg. Caldo

Riso olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - //

150 menù leggero

Riso all'olio - Pollo essiccato - Carote all'olio - Mela - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Tacchino ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //	Patate all'olio Nasello al forno Erbe all'olio Frutta fresca di stagione //	Purè di patate Petto di pollo bio ai ferri Carote brasate Frutta fresca di stagione //	Riso con zucchine Formaggio (crescenza biologica) Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione //	Patate all'olio Plafesa all'olio Carote trite a julienne Frutta fresca di stagione //
Seconda settimana	Patate all'olio Nasello al forno Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione //	Risotto alla zafferano Tacchino ai ferri Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione //	Patate all'olio Hamburger di vitellone Erbe all'olio Frutta fresca di stagione //	Riso con carote Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //	Patate all'olio Formaggio (scaglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione //
Terza settimana	Riso olio e parmigiano Frittatina con erbe Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione //	Patate all'olio Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione //	Riso con carote Tacchino ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //	Patate all'olio Hamburger di vitellone Erbe all'olio Frutta fresca di stagione //	Minesra d'orzo biologico Nasello all'olio Carote brasate Frutta fresca di stagione //
Quarta settimana	Patate all'olio Nasello al forno Erbe all'olio Frutta fresca di stagione //	Riso con erbe Petto di pollo bio agli aromi Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione //	Patate all'olio Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //	Riso olio e parmigiano Tacchine agli aromi Carote trite e julienne Frutta fresca di stagione //	Risotto con zucca Ricotta biologica Erbe all'olio Frutta fresca di stagione //

 Menù: 11 - Menu a basso contenuto di nichel
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 13 - Menu per diabeto

*Emerg. Freddo
Adulti.*

Formaggi - Torte monoporzioe - Polpa di frutta biologica - Gallette di riso.

*Emerg. Freddo
Bambini.*

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - //

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menu leggero:

Riso all'olio - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana <i>Tacchino ai ferri</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale e biologica alla pizzaiola <i>Nasello al forno</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate <i>Petto di pollo b/o ai ferri</i> <i>Carote brasate</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso olio e parmigiano</i> <i>Pfatesa all'olio</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Naccolo al limone <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano <i>Tacchino ai ferri</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bruschet di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Frittatine Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso olio e parmigiano</i> Formaggio (scaglie di parmigiano) <i>Zucca al forno</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbe Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e salvia</i> Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi <i>Tacchino ai ferri</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al ragù di vitellone <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso olio e parmigiano</i> <i>Nasello all'olio</i> Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico <i>Nasello al forno</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e cannellini</i> <i>Petto di pollo bio agli aromi</i> Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi <i>Frittatina</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Doccancini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta biologica Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menu: 13 - Menu per diabeto

In grassetto corsivo i menù variati.

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 14 - Menu ipocalorico

*Emerg. Freddo
Adulti*

Tonno monoporzione - Tonno monoporzione - Polpa di frutta biologica - Gallette di riso

*Emerg. Freddo
Gambini*

Omogeneizzato carne - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - //

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Formaggio (spalmabile) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menti leggero.

Riso all'olio - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio Tacchino ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio alla pizzaiola * Nasello al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Patate all'olio Petto di pollo bio ai ferri Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio con cavolfiori * Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdura con riso * Placenta alla mugnaia Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Nasello al limone Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso allo zafferano * Tacchino ai ferri Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Polenta biologica Biscotti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Uova strapazzate * Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdura con pasta di farro bio * Formaggio (spalmabile) Zucca al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Riso al pomodoro bio e basilico * Uova strapazzate * Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pastina bio in brodo con verdure * Formaggio (crescenza biologica) Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Tacchino ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio ai ragù di vitellone * Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Minestra d'orzo bio * Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Nasello al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio olio e cannellini * Petto di pollo bio agli aromi Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Uova strapazzate * Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio * Bacconcini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso con zucca * Riotta biologica Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 14 - Menu ipocalorico

In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 15 - Menù ipolipidico

*Emerg. Freddo
Adulti*

Carne in scatola - Carne in scatola - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini*

Omogeneizzato carne - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

*Emerg. Caldo:
150 menù leggero*

*Riso all'olio - Pollo lesso - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Riso all'olio - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio alle verdure * Nasello al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Patate all'olio Petto di pollo bio ai ferri Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio con cavolfiori * Tacchino agli aromi Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdura con riso * Platessa all'olio Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso alla zafferano * Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Poenta biologica Hamburger di vitellone Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Purè di lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdura con pasta di farro bio * Platessa all'olio Zucca al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Riso al pomodoro bio e basilico * Nasello al limone Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pastina bio in brodo con verdure * Tacchino agli aromi Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Ceci brasati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio ai ragù di vitellone * Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Minestra d'orzo bio * Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Nasello al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Crema di cannellini con pasta biologica Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Piselli stufati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio * Tacchino agli aromi Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso con zucca * Ricotta biologica Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: *5 - Menu ipolipidico
In grassetto corsivo i menù varietà

* Senza latte * Senza preparati per brodo

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 16 - Menu iposodico

Emerg. Freddo Adulti: Polpa di frutta bio - Polpa di frutta biologica - Polpe di frutta biologica - Gallette di riso

Emerg. Freddo Bambini: Omogeneizzato carne - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - //

Emerg. Caldo: Riso all'olio S/Sale - Pollo lesso S/Sale - Fagiolini all'olio S/Sale - Frutta fresca di stagione - Gallette di riso

150 menù leggero: Riso all'olio S/Sale - Pollo lesso S/Sale - Carote all'olio S/Sale - Mele - Gallette di riso

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Riso all'olio S/Sale Lenticchie in umido con pomodoro bio S/Sale Zucchine trifolate S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta integrale bio alla pizzaioia S/Sale Nasello al forno S/Sale Fagiolini all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Patate all'olio S/Sale Petto di pollo bio ai ferri S/Sale Carote brasate S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio con cavolfiori S/Sale Tacchino agli aromi S/Sale Spinaci all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Passato di verdura con riso S/Sale Piatessa all'olio S/Sale Carote trite o julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso
Seconda settimana	Pasta bio al pomodoro bio e basilico S/Sale Nasello al limone S/Sale Fagiolini e patate all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Riso allo zafferano S/Sale Ceci brasati S/Sale Carote trite o julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Polenta bio S/Sale Brusotti di vitellone con verdure S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio agli aromi S/Sale Uova strapazzate S/Sale Zucchine trifolate S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Passato di verdura con pasta di farro bio S/Sale Piatessa all'olio S/Sale Zucca al forno S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso
Terza settimana	Riso al pomodoro bio e basilico S/Sale Uova strapazzate S/Sale Finocchi all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pastina bio in brodo con verdure S/Sale Tacchino agli aromi S/Sale Erbette all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio agli aromi S/Sale Ceci brasati S/Sale Zucchine trifolate S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio al ragù di vitellone S/Sale Fagiolini all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Minestra d'orzo bio S/Sale Nasello al pomodoro bio S/Sale Carote brasate S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso
Quarta settimana	Pasta bio al pomodoro bio e basilico S/Sale Nasello al forno S/Sale Fagiolini all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Crema di cannellini con pasta bio S/Sale Finocchi all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio agli aromi S/Sale Uova strapazzate S/Sale Zucchine trifolate S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio al pomodoro bio S/Sale Bocconcini di tacchino con verdure S/Sale Carote trite o julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Riso con zucca S/Sale Ceci brasati S/Sale Erbette all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso

 Menù: 16 - Menu iposodico
 In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 17F - Menu frullato

 Emerg. Freddo
Adulti

Formaggini - Formaggini - Polpa di frutta biologica - //

 Emerg. Freddo
Bambini

Formaggini - Polpe di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - //

Emerg. Caldo:

Pasta bio olio e parmigiano frullato - Formaggio (spalmabile) - Carote all'olio frullato - Polpa di mela bio - //

150 menù leggero

Riso all'olio frullato - Pollo lessato frullato - Carote all'olio frullato - Polpa di mela bio - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alle parmigiane frullato Lenticchie in umido con pomodoro bio frullato Zucchine trifolate frullato Polpa di mela bio //	Pasta integrale bio alla pizzaiola frullato Nasello al forno frullato Cavolfiori all'olio frullato Polpa di pera bio //	Purè di patate Polpettine di pollo bio con verdure frullato Polpa di mela bio //	Pasta bio al pesto frullato Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio frullato Polpa di pera bio //	Passato di verdura con riso frullato Plattessa alla mugnaia frullato Carote all'olio frullato Polpa di mela bio //
Seconda settimana	Pasta bio al pomodoro bio e basilico frullato Nasello al limone frullato Erbesse all'olio frullato Polpa di mela bio //	Risotto allo zafferano frullato Sformato con lenticchie frullato Carote all'olio frullato Polpa di pera bio //	Polenta biologica Brusotti di vitellone con verdure frullato Polpa di mela bio //	Pasta bio agli aromi frullato Frittatina frullato Zucchine trifolate frullato Polpa di pera bio //	Passato di verdura con pasta di ferro bio frullato Formaggio (spalmabile) Purè di zucca Polpa di mela bio //
Terza settimana	Risotto al pomodoro bio e basilico frullato Frittatina con erbesse frullato Carote all'olio frullato Polpa di mela bio //	Pastina bio in brodo con verdure frullato Formaggio (crescenza biologica) Erbesse all'olio frullato Polpa di pera bio //	Pasta bio agli aromi frullato Sformato con lenticchie frullato Zucchine trifolate frullato Polpa di mela bio //	Pasta bio al ragù di vitellone frullato Cavolfiori all'olio frullato Polpa di pera bio //	Minestra d'orzo bio frullato Nasello al pomodoro bio frullato Carote brasate frullato Polpa di mela bio //
Quarta settimana	Pasta bio al pomodoro bio e basilico frullato Nasello al forno frullato Cavolfiori all'olio frullato Polpa di mela bio //	Crema di cannellini con pasta bio frullato Carote all'olio frullato Polpa di pera bio //	Pasta bio agli aromi frullato Tortino con patate e piselli frullato Zucchine trifolate frullato Polpa di mela bio //	Pasta bio al pomodoro bio frullato Bocconcini di feghino con verdure frullato Carote all'olio frullato Polpa di pera bio //	Risotto con zucca frullato Ricotta biologica Erbesse all'olio frullato Polpa di mela bio //

Menù: 17F - Menu frullato

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

In grassetto corsivo i menù variati




Categoria: 17T - Menu tritato

 Emerg. Freddo
Adulti

Formaggi - Tonno monoporzione - Polpa di frutta biologica - Pancarré

 Emerg. Freddo
Bambini

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarré

Emerg. Caldo:

Pasta bio olio e parmigiano trito - Formaggio (spalmabile) - Fagiolini all'olio trito - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio trito - Pollo lessato trito - Carote all'olio trito - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana trito Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale bio alla pizzaiola trito Nasello gratinato trito Fagiolini all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Polpettine di pollo bio con verdure trito Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio al pesto trito Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso trito Platessa alla mugnaia trito Carote all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta bio al pomodoro bio e basilico trito Nasello al limone trito Fagiolini e patate all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano trito Sformato con lenticchie trito Carote all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bruschett di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio agli aromi trito Frittatina trito Zucchine trifolate trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta di farro bio trito Formaggio (scaglie di parmigiano) trito Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro bio e basilico trito Frittatine con erbe trite trito Carote all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio in brodo con verdure trito Formaggio (crescenza biologica) Erbe trite all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio agli aromi trito Sformato con lenticchie trito Zucchine trifolate trito Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio al ragù di vitellone trito Fagiolini all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestrina d'erbe bio trito Nasello al pomodoro bio trito Carote brasate trito Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta bio al pomodoro bio e basilico trito Nasello gratinato trito Fagiolini all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta bio trito Carote all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio agli aromi trito Tortino con patate e piselli trito Zucchine trifolate trito Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio al pomodoro bio trito Boccancini di tacchino con verdure trite Carote all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca trito Ricotta biologica Erbe trite all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 17T - Menu tritato

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Categoria: 18 - Menu per stipsi

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggi - Tonno monoporzione - Polpa di pera bio - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggi - Polpa di pera bio - Polpa di pera bio - Pancarrè

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Pasta bio all'olio * - Pollo lesso - Carote trite o julienne S/Aceto - // - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta biologica olio e parmigiano Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale biologica alla pizzaiola Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Purè di patate Petto di pollo bio al ferri Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta biologica al pesto Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdura con pasta biologica Piadina alla mugnaia Carote trite o julienne S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio alle verdure Sformato con lenticchie Carote trite o julienne S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Polenta biologica Hamburger di vitellone Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta biologica agli aromi Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdura con pasta di ferro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucca al forno Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbe Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pastina biologica in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta biologica agli aromi Sformato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta biologica al ragù di vitellone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Crema di cannellini con pasta biologica Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico Baconcini di tacchino con verdure Carote trite o julienne S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio olio e selvie Ricotta biologica Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 18 - Menu per stipsi
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli

Emerg. Freddo
Adulti:

Formaggini - Tacco monoporzione - Polpa di frutta biologica - Pancané

Emerg. Freddo
Bambini:

Formaggini - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancané

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggeri:

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio alle verdure</i> Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio con cavolfiori</i> Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con riso Platessa alla mugnaia Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla zafferano Sfornato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polerata biologica Bruschi di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Frittatine Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta di ferro biologica Formaggio (scaglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbatte Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbatte all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Sfornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al ragù di vitellone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestrina d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di carne lina con pasta biologica Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Duoconcini di tacchine con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta biologica Erbatte all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli
in grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 31 - Menu privo di arachidi

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggi - Torno monoporzione - Polpa di frutta biologica - Pancarré

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarré

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiana) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menti leggero:

Riso all'olio - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale bio alle verdure Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Platessa alla mugnaia Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Sfornato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bruschette di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Frittata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di farro biologico Formaggio (scaglie di parmigiana) Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbe Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Sfornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al ragù di vitellone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestrina d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di carrellini con pasta biologica Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Bocconcini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta biologica Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 31 - Menu privo di arachidi

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

In grassetto corsivo i menù variati

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggini - Tortine monoporzioni - Polpa di frutta biologica - Pancarré

*Emerg. Freddo
Bambini*

Formaggini - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancerré

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio alle verdure</i> Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Polpettine di polle biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio con cavolfiori</i> Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Platessa alla mugnaia Carote finte o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pesca biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Sfornato con lenticchie Carote frite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bruschetta di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di faro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbe Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Sfornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al ragù di vitellone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pesca biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortine con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Becconecini di tacchino con verdure Carote frite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta biologica Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

In grassetto corsivo i menù variati

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 34 - Menu privo di alimenti contenenti glutine, latte e vitello

*Emerg. Fredda
Adulti:*

Carne in scatola - Tonno monoporzione - Polpa di frutta biologica - Gallette di riso.

*Emerg. Fredda
Bambini:*

Omogeneizzato pesce - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - //

*Emerg. Calda:
150 menù leggero:*

*Riso all'olio - Pollo lessato - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane S/Glut
Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane S/Glut*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio Piselli in umido Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut alla pizzaiola * Nasello al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Patate all'olio Petto di pollo bio ai ferri Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut con cavolfiori * Tacchino agli aromi Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Passato di verdura con riso * Platessa alla mugnaia Carote fritte o julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>
Seconda settimana	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio e basilico * Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Riso allo zafferano * Ceci brasati Carote fritte o julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Polenta biologica Brusotti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut agli aromi * Uova strapazzate * Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Passato di verdura con riso * Platessa all'olio Zucca al forno Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>
Terza settimana	<i>Riso al pomodoro bio e basilico * Uova strapazzate * Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pastina S/Glut in brodo con verdure * Tacchino agli aromi Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut agli aromi * Ceci brasati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al ragù di vitellone * Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pastina S/Glut in brodo * Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>
Quarta settimana	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio e basilico * Nasello al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Riso con erbe * Petto di pollo bio agli aromi Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut agli aromi * Uova strapazzate * Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio * Bocconcini di tacchino con verdure Carote fritte o julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Riso con zucca * Ceci brasati Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>

Menù: 34 - Menu privo di alimenti contenenti glutine, latte e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024




Categoria: 150 Leggera temporanea (durata massima 3 giorni)

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima Settimana	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0
Seconda Settimana	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0
Terza Settimana	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0
Quarta Settimana	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0

Menù: 150 Leggera temporanea (durata massima 3 giorni)
In grassello corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 20 - Menu privo di carne suina

*Emerg. Freddo
Adulti*

Formaggi - Tonic monoporzioni - Polpa di frutta biologica - Pancarré

*Emerg. Freddo
Bambini*

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarré

Emerg. Caldo

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (sceglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero.

Riso all'olio - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaiola Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Polpettine di boile biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Platessa alla mugnaia Carote inte o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Sfornato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bruschetti di vitellona con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di farro biologico Formaggio (sceglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbe Finochii gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Sfornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al ragù di vitellona Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Misestrà d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Finochii gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate o piccoli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Baconcini di tacchino con verdure Carote irie o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta biologica Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 20 - Menu privo di carne suina
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 21 - Menu privo di carne

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggi - Torno mancozions - Polpa di frutta biologica - Pancarré

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarré

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

140 menù leggeri:

Riso all'olio - Patate all'olio - Carote all'olio - Miele - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaiola Vasetto gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate <i>Cannellini in umido</i> Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Platessa alla mugnaia Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alle zafferano Sfornato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica <i>Borlotti in umido</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di faro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbe Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Sfornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio con erbe</i> <i>Cannellini in umido</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortine con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico <i>Nasello al forno</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta biologica Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 21 - Menu privo di carne
In grassetto corsivo i menù vegetari

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

*Emerg. Freddo
Adulti*

Formaggi - Torna monoporzioni - Polpa di frutta biologica - Pancarré

*Emerg. Freddo
Bambini*

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarré

Emerg. Caldo

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scoglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero

Riso all'olio - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaiola Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate Polpettine di polta biologica con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso Piatessa alla mignola Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alle zafferano Sfornato con lenticchie Carote trite a julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica <i>Borlotti in umido</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di farro biologico Formaggio (scoglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbe Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pastina biologica in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Sfornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio con erbe</i> <i>Cannellini in umido</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Mnestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Bocconcini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Risotto biologico Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 22 - Menu privo di carne bovina e suina
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

 Emerg. Freddo
Adulti

Polpa di frutta bio - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarre

 Emerg. Freddo
Bambini

Omogeneizzato legumi/verdure - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarre

 Emerg. Caldo:
150 menù leggero

*Riso all'olio - Piselli brasati - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Riso all'olio - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso all'olio</i> Lenticchie in umido con porri odori biologici Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio alla pizzaiola *</i> <i>Piselli brasati</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Patate all'olio</i> <i>Cannellini in umido</i> Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio con cavolfiori *</i> <i>Borlotti all'olio</i> Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdure con riso *</i> <i>Ceci stufati</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Piselli stufati</i> Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso allo zafferano *</i> <i>Ceci brasati</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica <i>Borlotti in umido</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Purea di lenticchie</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdure con pasta di farro bio *</i> <i>Cannellini stufati</i> <i>Zucca al forno</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Riso al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Purea di lenticchie</i> <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pastina bio in brodo con verdure *</i> <i>Borlotti all'olio</i> Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Ceci brasati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio con erbatte *</i> <i>Cannellini in umido</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Minestra d'orzo bio *</i> <i>Borlotti all'olio</i> Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Piselli brasati</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Crema di cannellini con pasta biologica</i> <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Piselli stufati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Purea di lenticchie</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso con zucca *</i> <i>Ceci brasati</i> Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

 Menù: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale
In grassetto corsivo i menù vegetali

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 24 - Menu privo di carne, crostacei, molluschi e pesce

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggi - Formaggini - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (sceglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero

Riso all'olio - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica alla pizzaiola <i>Piselli brasati</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Purè di patate <i>Cannellini in umido</i> <i>Carote brasate</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pesto Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con riso <i>Caci stufati</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico <i>Piselli stufati</i> Fagiolini a patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Sfornato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica <i>Dormenti in umido</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica agli aromi Frittellina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdura con pasta di faro biologico Formaggio (sceglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbe Ficocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Sfornato con lenticchie Zucchini trifolati Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio con erbe</i> <i>Cannellini in umido</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Mnestra d'orzo biologico <i>Borlotti all'olio</i> Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico <i>Piselli brasati</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta biologica Ficocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico <i>Purè di lenticchie</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con zucca Ricotta biologica Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 24 - Menu privo di carne, crostacei, molluschi e pesce

* Senza latte ^ Senza preparati per brodo

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Categoria: 2 - Menu privo di alimenti contenenti glutine

*Energ. Freddo
Bambini*

Polpa di frutta bio e crackers di riso bio

*Energ. Caldo
150 menù leggero*

*Pane S/Glut e polpa di frutta bio
Pane S/Glut e polpa di mela bio*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Torta alle mele senza glutine</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di frutta bio e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>
Seconda settimana	<i>Polpa di frutta bio e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Torta alle mele senza glutine</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di frutta bio e crackers di riso bio</i>
Terza settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Torta alle mele senza glutine</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di frutta bio e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>
Quarta settimana	<i>Polpa di frutta bio e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di frutta bio e crackers di riso bio</i>	<i>Torta alle mele senza glutine</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>

Menù: 2 - Menu privo di alimenti contenenti glutine
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 3 - Menu privo di latte e vitello

*Emerg. Fredda
Bambini:*

Polpa di frutta biologica e biscotti

Emerg. Calda:

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggero:

Pane e polpa di mele bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>
Seconda settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>
Terza settimana	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>
Quarta settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>

Menù: 3 - Menu privo di latte e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 05.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 4 - Menu privo di uova

*Emerg. Freddo
Bambini*

Latte biologico e biscotti

*Emerg. Caldo:
150 menù leggero*

*Pane e polpa di frutta biologica
Pane e polpa di mela bio*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti

Menù: 4 - Menu privo di uova
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024




Categoria: 5 - Menu privo di crostacei, molluschi e pesce

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Latte biologico e biscotti

*Emerg. Caldo:
150 merù leggero*

Pane e polpa di frutta biologica

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti

Menu: 5 - Menu privo di crostacei, molluschi e pesce
In grassetto corsivo i menù variabili

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Polpa di frutta biologica e biscotti

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggera:

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>
Seconda settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>
Terza settimana	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>
Quarta settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>

Menù: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello
in gresotto corsivo i menù variati

Validità: dal 05.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 7 - Menu privo di solanacee

*Emerg. Fredda
Bambini*

Latte biologico e biscotti

Emerg. Caldo:

Pane e polpe di frutta biologica

150 menù leggero:

Pane e polpe di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti

Menù: 7 - Menu privo di solanacee
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

MENU' DIETE

Asili nido inverno 2023/2024 bis

Data emissione: 03.01.2024

pag 1/1

Categoria: 9 - Menu privo di legumi

*Energ. Freddo
Bambini:*

Polpa di frutta bio

Energ. Caldo:

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggera:

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Yogurt naturale biologico	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>
Terza settimana	Focaccia	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>

Menù: 9 - Menu privo di legumi
in grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 a 14.04.2024

Categoria: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istaminico - liberatrici

*Emerg. Freddo:
Bambini:*

Polpa di frutta bio

*Emerg. Caldo:
150 menù leggera.*

Pane e polpa di frutta biologica

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Pane e polpa di mela bio</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>
Seconda settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Pane e polpa di mela bio</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>
Terza settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Pane e polpa di pera bio</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>
Quarta settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Pane e polpa di pera bio</i>

Menù: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istaminico - liberatrici
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

Emerg. Freddo

Polpa di mela bio

Bambini:

Emerg. Caldo:

Yogurt naturale biologico

150 menù leggero:

Polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>
Seconda settimana	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>
Terza settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>
Quarta settimana	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>

Menù: 11 - Menu a basso contenuto di nichel
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 09.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 13 - Menu per diabete

Emerg. Freddo *Polpa di frutta bio*
Barbini
Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta biologica*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela bio*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Polpa di frutta bio</i>	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	<i>Polpa di frutta bio</i>	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Terza settimana	Focaccia	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>

Menu: 13 - Menu per diabete
In grassello corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024




MENU' DIETE

Asili nido inverno 2023/2024 bis

Data emissione: 03.01.2024

pag 1/1

Categoria: 14 - Menu ipocalorico

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Polpa di frutta bio e crackers di riso bio

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggera:

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Pane e polpa di frutta biologica	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Pane e polpa di frutta biologica
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Pane e polpa di frutta biologica	Focaccia	Pane e polpa di frutta biologica
Terza settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Pane e polpa di frutta biologica	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Pane e polpa di frutta biologica

Menù: 14 - Menu ipocalorico
In grassello corsivo i menù variaz

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 15 - Menu ipolipidico

*Energ. Freddo
Istant.*

Latte biologico e biscotti

*Energ. Caldo:
150 menù leggero.*

Pane e polpa di frutta biologica

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	Latte biologico e biscotti

Menù: 15 - Menu ipolipidico

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024




Categoria: 16 - Menu Iposodico

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Latte biologico e biscotti

Emerg. Caldo:

Polpa di frutta biologica e biscotti

150 menù leggera:

Polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	Torta alle mele senza glutine	Yogurt naturale biologico	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	Yogurt naturale biologico	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti

Menù: 16 - Menu Iposodico
In grassetto corsivo i menù varietà

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 17F - Menu frullato

Emerg. Freddo Latte biologico e biscotti
 Bambini
 Emerg. Caldo Polpa di frutta biologica e biscotti
 150 menù leggero Polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Polpa di mela bio e biscotti	Latte biologico e biscotti

Menù: 17F - Menu frullato

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 03.01.2024 al 14.04.2024




Categoria: 17T - Menu infantile

<i>Emerg. Freddo Bambini</i>	<i>Latte biologico e biscotti</i>
<i>Emerg. Caldo</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>
<i>150 menù leggero</i>	<i>Pane e polpa di mela bio</i>

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti

Menù: 17T - Menu infantile
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024




Categoria: 1B - Menu per stipsi

Emerg. Freddo: Latte biologico e biscotti
Bambini
Emerg. Caldo: Pane e polpa di pera bio
150 menù leggero: Pane

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Polpa di pera bio e biscotti	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Polpa di pera bio e biscotti	Focaccia	Polpa di pera bio e biscotti
Terza settimana	Focaccia	Polpa di pera bio e biscotti	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Polpa di pera bio e biscotti	Latte biologico e biscotti

Merita: 1B - Menu per stipsi
In grassello corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.01.2024




Categoria: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli

Emerg. Freddo
Bambini:

Latte biologico e biscotti

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggero:

Pane a polpa di mais bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti

Menu: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 31 - Menu privo di arachidi

Energ. Freddo

Latte biologico e biscotti

Bambini:

Energ. Caldo:

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti

Menù: 31 - Menu privo di arachidi
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

Emerg. Freddo
Bambini:

Latte biologico e biscotti

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggero

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti

Menu: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli
In grassello corsivo i menù variati.

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 34 - Menu privo di alimenti contenenti glutine, latte e vitello

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Polpa di frutta bio

Emerg. Caldo:

Pane S/Glut e polpa di frutta bio

150 menù leggera

Pane S/Glut e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>
Seconda settimana	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>
Terza settimana	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>
Quarta settimana	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>

Menu: 34 - Menu privo di alimenti contenenti glutine, latte e vitello
In grassetto corsivo i menù vegetali

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 20 - Menu privo di carne suina

Energ. Freddo:

Latte biologico e biscotti

Bambini:

Energ. Caldo:

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti

Menù: 20 - Menu privo di carne suina
In grassetto corsivo i menù vegetali

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

MENU' DIETE

Asili nido inverno 2023/2024 bis

Data emissione: 03.01.2024

pag 1/1

Categoria: 21 - Menu privo di carne

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Latte biologico e biscotti

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta biologica

150 merù leggera:

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti

Menù: 21 - Menu privo di carne
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

Emerg. Freddo

Latte biologico e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti

Menù: 22 - Menu privo di carne bovina e suina
In grassello corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

Categoria: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Polpa di frutta biologica e biscotti

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>
Seconda settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>
Terza settimana	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>
Quarta settimana	Focaccia	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	Focaccia	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>

Menù: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024




MENU' DIETE

Asili nido inverno 2023/2024 bis

Data emissione: 03.01.2024

pag 1/1

Categoria: 24 - Menu privo di carne, crostacei, molluschi e pesce

*Emerg. Fredda
Bambini:*

Latte biologico e biscotti

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
Seconda settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti

Menù: 24 - Menu privo di carne, crostacei, molluschi e pesce
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 08.01.2024 al 14.04.2024

MENU DIETE SPECIALI INVERNO

CENTRI DIURNI DISABILI

E

CENTRI DIURNI INTEGRATI

Categoria: 1 - Menu per favismo

menù emergenza:

Pasta olio e parmigiano - Tonno (nonporzione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Panini prosciutto cotto e formaggio (astago) - Po'na di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta al ragù di verdure</i> Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro al pomodoro Rastoncini di pesce Carota al rosmarino Torta allo yogurt senza glutine Pane tipo 0	<i>Pasta alla crema di zucchine</i> Rolle delicato Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico Arrosto di lonza al limone Zucchine gratinate Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	<i>Pastina in brodo con verdure</i> Frittata Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	<i>Pasta con crema di broccoli</i> Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotte e verdure Bocconcini di pollo al curry Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica Galeau di patate Erbe all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pastina in brodo con verdure</i> Meruzzo capperi e olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Pasta al pomodoro e basilico Bocconcini di tacchino alla romana Fagiolini all'olio Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	<i>Pastina in brodo con verdure</i> Meruzzo stufato Zucchine al forno Mela al forno Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia Bocconcini di pollo con verdure Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica <i>Bocconcini di vitello al rosmarino</i> Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotte e verdure Frittata Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro Rolle alla boscaiola Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia Torta salata con prosciutto e formaggio Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Meruzzo capperi e olive Patate e fagiolini Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca <i>Formaggio (spalmabile)</i> Carote gratinate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pastina in brodo con verdure</i> <i>Bocconcini di vitello al rosmarino</i> Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 1 - Menu per favismo

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 02.06.2024

Categoria: 2 - Menu privo di glutine

menù emergenza:

Pasta S/Glut olio e parmigiano - Torvia (monoporzione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane S/Glut

menù gita:

Pane S/Glut prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polso di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane S/Glut

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta S/Glut con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pansotti di magro S/Glut alle verdure Nuggets di pesce S/Glut Carote al rosmarino Torta allo yogurt senza glutine Pane S/Glut</i>	<i>Crema di ceci con pasta S/Glut Rollé delicato Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro e basilico Arrosti di lonza al limone Zucchine gratinate Yogurt biologico alla frutta Pane S/Glut</i>	<i>Passato di verdure con pasta S/Glut Ceci stufati Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>
Seconda settimana	<i>Pasta S/Glut con crema di broccoli Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut con peperoni Bocconcini di pollo al curry Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Crema di zucchine con pasta S/Glut Prosciutto cotto Erbe all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Passato di verdure con pasta S/Glut Merluzzo capperi e olive Patate prezzemolato Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>
Terza settimana	<i>Pasta S/Glut al pomodoro e basilico Bocconcini di tacchino alla romana Fagiolini all'olio Budino al cacao equosolidale Pane S/Glut</i>	<i>Passato di verdure con pasta S/Glut Merluzzo stufato Zucchine al forno Mela al forno Pane S/Glut</i>	<i>Pansotti di magro S/Glut alle verdure Bocconcini di pollo con verdure Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Polenta biologica Bocconcini di vitellone con carote e piselli Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut con peperoni Ceci stufati Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>
Quarta settimana	<i>Pasta S/Glut al pomodoro Rollé alla boscaiola Cavolfiori gratinati Polso di frutta Pane S/Glut</i>	<i>Pansotti di magro S/Glut alle verdure Prosciutto cotto Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut alla crema di zucchine Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini Yogurt biologico alla frutta Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut alla puttanesca Ceci stufati Carote grattugiate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Crema di verdure con pasta S/Glut Bocconcini di vitellone con carote e piselli Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>

Menù: 2 - Menu privo di glutine

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 02.05.2024

Categoria: 3 - Menu privo di latte e vitello

menù emergenza: *Pasta all'olio* * - *Torino (monoporzione)* - *Fagiolini all'olio* - *Frutta fresca di stagione* - *Pane tipo 0*

menù gila: *Panini prosciutto cotto* - *Polpa di frutta* - *Acqua minerale* - *Confettura di frutta* - *Pane*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta con ragù di piselli</i> * <i>Frittata con zucchine</i> * Rimacoli aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro</i> * Bastoncini di pesce Carote al rosmarino <i>Budino di riso bio alla vaniglia</i> Pane tipo 0	<i>Crema di ceci con pasta</i> * <i>Petto di pollo ai ferri</i> <i>Patate all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro e basilico</i> * <i>Arrosto di lonza al limone</i> <i>Zucchini al forno</i> <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Passato di verdure con pasta</i> * <i>Ceci stufati</i> Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	<i>Pasta pomodoro e lenticchie</i> * <i>Frittata</i> * Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni</i> * Bocconcini di pollo al curry Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Crema di zucchine con crostini con farina integrale bio</i> * <i>Prosciutto cotto</i> Erbette all'olio <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro</i> * <i>Cannellini in umido</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Minestra d'orzo</i> * Merluzzo capperi e olive Patate prozzemolata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	<i>Pasta al pomodoro e basilico</i> * Bocconcini di tacchino alla romana Fagiolini all'olio <i>Budino di riso bio al cacao</i> Pane tipo 0	<i>Passato di verdure con pasta</i> * Merluzzo stufato Zucchini al forno <i>Mela al forno</i> Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> Bocconcini di pollo con verdure Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di vitellone con carote e piselli Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni</i> * <i>Ceci stufati</i> <i>Finochietti all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	<i>Pasta al pomodoro</i> * <i>Tacchino agli eromi</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> Polpa di frutta Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> <i>Prosciutto cotto</i> Zucchini al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta alla crema di zucchine</i> * Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca <i>Ceci stufati</i> Carote grattugiate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Crema di verdure con crostini con farina integrale bio</i> * Bocconcini di vitellone con carote e piselli <i>Spinaci all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 3 - Menu privo di latte e vitello

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brado

Validità: dal 12.11.2023 al 02.06.2024

Caratteria: 4 - Menu privo di uova

menù emergenza: Pasta olio e parmigiano - Torna (monoporzione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita: Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Carote al rosmarino Budino alla vaniglia Pane tipo 0	Crema di ceci con pasta Petto di pollo al ferri Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico Arrosti di lonza al limone Zucchine gratinate Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Ceci stufati Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta pomodoro e lenticchie Merluzzo all'olio Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con peperoni Bocconcini di pollo al curry Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica Prosciutto cotto Erbe all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo Merluzzo capperi e olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Pasta al pomodoro e basilico Bocconcini di tacchino alla romana Fagiolini all'olio Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Merluzzo stufato Zucchine al forno Mela al forno Pane tipo 0	Pasta ai ragù di verdure Bocconcini di pollo con verdure Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di vitellone con carote e piselli Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con peperoni Ceci stufati Finochietti gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro Tacchino agli aromi Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane tipo 0	Pasta ai ragù di verdure Prosciutto cotto Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Ceci stufati Carote grattugiate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di verdure con crostini con farina integrale biologica Bocconcini di vitellone con carote e piselli Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 4 - Menu privo di uova

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: SILANZARU

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 02.08.2024

Categoria: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei

menù emergenza:

Pasta olio e parmigiano - Lenticchie stufate - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gila:

Parini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro al pomodoro Piselli brasati Carote al rosmarino Torta allo yogurt senza glutine Pane tipo 0	Crema di ceci con pasta Rollè delicato Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico Arrosti di lonza al limone Zucchine gratinate Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta pomodoro e lenticchie Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Bocconcini di pollo al curry Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica Gateau di patate Erborito all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo Purea di lenticchie Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Pasta al pomodoro e basilico Bocconcini di tacchino alla romana Fagiolini all'olio Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Piselli brasati Zucchine al forno Mela al forno Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia Bocconcini di pollo con verdure Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Potente biologica Bocconcini di vitellone con carote e piselli Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Crocchette con lenticchie Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro Rollè alla boscaiola Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia Torta salata con prosciutto e formaggio Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Purea di lenticchie Patate e fagiolini Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Crocchette con legumi Carote gratugiate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di verdure con crostini con faina integra e biologica Bocconcini di vitellone con carote e piselli Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 02.06.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: **STANDARD**

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

menù emergenza:

Pasta all'olio * - *Tonno (conservazione)* - *Fagiolini all'olio* - *Frutta fresca di stagione* - *Pane tipo 0*

menù gita:

Panini prosciutto cotto - *Polpa di frutta* - *Acqua minerale* - *Confettura di frutta* - *Pane*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta con ragù di piselli</i> * <i>Tacchino agli aromi</i> Broccoli agli oli Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta ai pomodoro</i> * Bastoncini di pesce Carote al rosmarino <i>Budino di riso bio alla vaniglia</i> Pane tipo 0	<i>Crema di ceci con pasta</i> * <i>Petto di pollo ai ferri</i> <i>Patate all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro e basilico</i> * Arrosti di lonza al limone <i>Zucchina al forno</i> <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Passato di verdure con pasta</i> * <i>Ceci stufati</i> Peperoni tritati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	<i>Pasta pomodoro e lenticchie</i> * <i>Merluzzo all'olio</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni</i> * Bocconcini di pollo al curry Carote tritate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Crema di zucchine con crostini con farina integrale bio</i> * <i>Prosciutto cotto</i> Erbe all'olio <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro</i> * <i>Cannellini in umido</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Minestra d'orzo</i> * Merluzzo capperi e olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	<i>Pasta al pomodoro e basilico</i> * Bocconcini di tacchino alla romana Fagiolini all'olio <i>Budino di riso bio al cacao</i> Pane tipo 0	<i>Passato di verdure con pasta</i> * Merluzzo stufato Zucchine al forno Mela al forno Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> Bocconcini di pollo con verdure Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di vitellone con carote e piselli Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni</i> * <i>Ceci stufati</i> <i>Finocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	<i>Pasta al pomodoro</i> * <i>Tacchino agli aromi</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> Polpa di frutta Pane tipo 0	<i>Pasta ai ragù di verdure</i> <i>Prosciutto cotto</i> Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta alla crema di zucchine</i> * Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca <i>Ceci stufati</i> Carote grattugiate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Crema di verdure con crostini con farina integrale bio</i> * Bocconcini di vitellone con carote e piselli <i>Spinaci all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello.

* Senza latte ° Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 02.03.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD




Categoria: 9 - Menu privo di legumi

menù emergenza:

Lasagnette olio e parmigiano - Tortino (nonoporzioni) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Parini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acque minerali - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Lasagnette al ragù di verdure Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette al pomodoro Bastoncini di pesce Carote al rosmarino Budino alla vaniglia Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette alla crema di zucchine Petto di pollo ai ferri Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette al pomodoro e basilico Lanza agli aromi Zucchine gratinate Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0</i>	<i>Pasta di farro in brodo con verdure Frittata Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>
Seconda settimana	<i>Lasagnette con crema di broccoli Frittata con zucchine Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette con peperoni Bocconcini di pollo al rosmarino Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Crema di zucchine con crostini con farina integrale bio * Gazze di patate Erbotto all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette al pomodoro Formaggio (parmigiano) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta di farro in brodo con verdure Meluzzo capperi e olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>
Terza settimana	<i>Lasagnette al pomodoro e basilico Tecchino agli aromi Spinaci all'olio Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0</i>	<i>Pasta di farro in brodo con verdure Meluzzo stufato Zucchine al forno Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette al ragù di verdure Petto di pollo agli aromi Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Polente biologica Bocconcini di vitellone al rosmarino Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette con peperoni Frittata Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>
Quarta settimana	<i>Lasagnette al pomodoro Rolle alla boscaiola Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette al ragù di verdure Prosciutto cotto Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette alla crema di zucchine Meluzzo capperi e olive Spinaci all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette alla putanesca Formaggio (spalmabile) Carote gratugiate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta di farro in brodo con verdure Bocconcini di vitellone al rosmarino Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>

Menù: 9 - Menu privo di legumi

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 02.06.2024

In grassetto corsivo i menù variabili

Condimento contorno: **STANDARD**




Categoria: 13 - Menu per diabete

menù emergenza: *Pasta olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*

menù glic: *Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Polpa di frutta - Pane*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Rucoli aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro</i> <i>Merluzzo al forno</i> <i>Carote al rosmarino</i> <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Pasta con ceci</i> <i>Petto di pollo ai ferri</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico <i>Lonze agli aromi</i> Zucchine gratinate <i>Yogurt bio naturale</i> Pane tipo 0	<i>Pasta con crema di broccoli</i> <i>Frittata</i> Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta pomodoro eenticchie Frittata con zucchine <i>Spinaci all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni</i> <i>Bocconcini di pollo al rosmarino</i> Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta alla crema di zucchine</i> <i>Merluzzo all'olio</i> Erbette all'olio <i>Yogurt bio naturale</i> Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con crema di broccoli</i> Merluzzo capperi e olive <i>Spinaci all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Pasta al pomodoro e basilico <i>Tacchino agli aromi</i> <i>Spinaci all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Pasta con crema di broccoli</i> Merluzzo stufato Zucchine al forno Mela al forno Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> <i>Petto di pollo agli aromi</i> Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica <i>Bocconcini di vitellone al rosmarino</i> Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni</i> <i>Frittata</i> Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro <i>Tacchino agli aromi</i> Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> <i>Pollo arrosto (sovracoscia)</i> Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Merluzzo capperi e olive <i>Spinaci all'olio</i> <i>Yogurt bio naturale</i> Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca <i>Formaggio (spalmabile)</i> Carote gratugiate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> <i>Bocconcini di vitellone al rosmarino</i> Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menu: 13 - Menu per diabete

In grassetto corsivo i menù variali

Condimento contorno: STANDARD

* Senza latte * Senza preparati per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 02.06.2024




Categoria: 14 - Menu ipocalorico

menù emergenza:

Pasta all'olio * - Tortino (monoporzione) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Panini formaggio (eslago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Polpa di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta con ragù di piselli *</i> Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro *</i> Merluzzo ai forno Carote al rosmarino Polpa di mela Pane tipo 0	<i>Crema di ceci con pasta *</i> Petto di pollo al forno Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro e basilico *</i> Arrosti di lonza al limone Zucchine al forno Yogurt bio naturale Pane tipo 0	<i>Passato di verdure con pasta *</i> Frittata con zucchine * Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	<i>Pasta pomodoro e lenticchie *</i> Frittata * Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni *</i> Bocconcini di pollo al curry Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Crema di zucchine con crostini con farina integrale bio *</i> Merluzzo all'olio Erbe all'olio Yogurt bio naturale Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro *</i> Formaggio (primo sale) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Minestra d'orzo *</i> Merluzzo capperi e olive Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	<i>Pasta al pomodoro e basilico *</i> Bocconcini di tacchino alla romana Spinaci all'olio Polpa di mela Pane tipo 0	<i>Passato di verdure con pasta *</i> Merluzzo stufato Zucchine al forno Mela al forno Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> Bocconcini di pollo con verdure Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di vitellone al rosmarino Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni *</i> Frittata con zucchine * Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	<i>Pasta al pomodoro *</i> Tacchino agli aromi Cavolfiori all'olio Polpa di frutta Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> Pollo arrosto (sovracoscia) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta alla crema di zucchine *</i> Merluzzo capperi e olive Spinaci all'olio Yogurt bio naturale Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Formaggio (spalmabile) Carote gratugiate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Crema di verdure con crostini con farina integrale bio *</i> Bocconcini di vitellone al rosmarino Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 14 - Menu ipocalorico

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte * Senza preparare per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 02.06.2024

Categoria: 17T - Menu tritato

menù emergenza:

Pasta allo e parmigiano trito - Tonno (monoporzione) - Fagiolini all'olio trito - Polpa di mela - Pane tipo 0

menù già:

Prosciutto cotto trito e pane - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta con ragu di piselli trito Formaggio (mozzarella) trito Broccoli aglio e olio trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Ravioli di magro al pomodoro trito Bastoncini di pesce trito Carote al rosmarino trito Torta allo yogurt 5/Glut trito Pane tipo 0</i>	<i>Crema di ceci con pasta trito Rollè delicato trito Purè di patate Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al pomodoro e basilico trito Arrosti di lonza al limone trito Zucchine gratinate trito Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdure con pasta trito Crocchette con lenticchie trito Paperni brasati trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>
Seconda settimana	<i>Pasta pomodoro e lenticchie trito Frittata con zucchine trito Fagiolini all'olio trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Crespelle ricotta e verdure trito Bocconcini di pollo al curry trito Carote brasate trito Polpa di pera Pane tipo 0</i>	<i>Crema di zucchine con pasta trito Gâteau di patate trito Erbette all'olio trito Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al pomodoro trito Formaggio (prima sale) trito Cavolfiori gratinati trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Minestra d'orzo trito Merluzzo capperi e olive trito Patate prozzemolate trito Polpa di pera Pane tipo 0</i>
Terza settimana	<i>Pasta al pomodoro e basilico trito Bocconcini di tacchino alla romana trito Fagiolini all'olio trito Budino al cacao equosolabile Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdure con pasta trito Merluzzo stufato trito Zucchine al forno trito Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Ravioli di magro burro e salvia trito Bocconcini di pollo con verdure trito Cavolfiori all'olio trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Polenta biologica Bocconcini di vitellone con carote e piselli trito Erbette all'olio trito Polpa di pera Pane tipo 0</i>	<i>Crespelle ricotta e verdure trito Crocchette con lenticchie trito Finocchi all'olio trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>
Quarta settimana	<i>Pasta al pomodoro trito Rollè alla boscaiola trito Cavolfiori gratinati trito Polpa di frutta Pane tipo 0</i>	<i>Ravioli di magro burro e salvia trito Prosciutto cotto trito Zucchine al forno trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla crema di zucchine trito Merluzzo capperi e olive trito Patate e fagiolini trito Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla puttanesca trito Crocchette con legumi trito Carote gratugiate Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Crema di verdure con pasta trito Bocconcini di vitellone con carote e piselli trito Spinaci olio e parmigiano trito Polpa di pera Pane tipo 0</i>

Menu: 171 - Menu tritato

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: **STANDARD**

* Senza latte * Senza preparato per dolci

Validità: dal 13.11.2023 al 02.06.2024

Categoria: 60 - Menu per deficit di deglutizione e/o masticazione, edentulia

menù emergenza:

Semoïno - Tonno omogeneizzato - Carote omogeneizzate - Polpa di mela - //

menù gita:

Omogeneizzato formaggino - Polpa di frutta - Acqua minerale - Polpa di frutta - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Crema di piselli - disfagia Formaggio (spalmabile) Cavolfiori gratinati - disfagia Polpa di mela //	Pasta al pomodoro - disfagia Manzo alla pizzaiola - disfagia Mousse di carote - disfagia Budino alla vaniglia //	Crema di ceci al rosmarino - disfagia Merluzzo alla livornese - disfagia Caponata di verdure - disfagia Polpa di mela //	Pasta al pomodoro - disfagia Maiale al rosmarino - disfagia Mousse di fagiolini e patate - disfagia Yogurt bio naturale //	Minestra di riso con verdure - disfagia Fien di zucchine - disfagia Peperonata - disfagia Polpa di mela //
Seconda settimana	Pasta alla norma - disfagia Pollo alle verdure - disfagia Macedonia di verdure - disfagia Polpa di mela //	Risotto al gorgonzola - disfagia Sformato di spinaci - disfagia Mousse di carote - disfagia Polpa di pera //	Crema zucchine, porri e patate - disfagia Manzo alla pizzaiola - disfagia Mousse erbe e patate - disfagia Yogurt bio naturale //	Pasta al pomodoro - disfagia Formaggio (spalmabile) Cavolfiori gratinati - disfagia Polpa di mela //	Vellutata di patate - disfagia Merluzzo alla livornese - disfagia Caponata di verdure - disfagia Polpa di pera //
Terza settimana	Pasta al pomodoro - disfagia Tacchino agli agrumi - disfagia Macedonia di verdure - disfagia Budino al cacao equosolidale //	Minestra di riso con verdure - disfagia Merluzzo alla livornese - disfagia Mousse di piselli - disfagia Polpa di mela //	Pasta alla norma - disfagia Pollo alle verdure - disfagia Cavolfiori gratinati - disfagia Polpa di pera //	Vellutata di patate - disfagia Formaggio (spalmabile) Mousse di carote - disfagia Polpa di mela //	Risotto al gorgonzola - disfagia Fien di zucchine - disfagia Caponata di verdure - disfagia Polpa di pera //
Quarta settimana	Pasta al pomodoro - disfagia Sformato di spinaci - disfagia Cavolfiori gratinati - disfagia Polpa di frutta //	Pasta alla norma - disfagia Maiale alle verdure - disfagia Mousse di piselli - disfagia Polpa di mela //	Crema zucchine, porri e patate - disfagia Merluzzo alla livornese - disfagia Peperonata - disfagia Yogurt bio naturale //	Pasta ricotta e pesto - disfagia Tacchino agli agrumi - disfagia Mousse di carote - disfagia Polpa di mela //	Minestra di riso con verdure - disfagia Formaggio (spalmabile) Macedonia di verdure - disfagia Polpa di pera //

Menù: 60 - Menu per deficit di deglutizione e/o masticazione, edentulia

* Senza latte * Senza preparato per broda

Validità: dal 13.11.2023 al 02.06.2024

In grassetto corsivo i menù variati

 Condimento contorni: STANDARD

Categoria: 20 - Menu privo di carne suina

menù emergenza: Pasta olio e parmigiana - Tonno (monoporzione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù glia: Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Branzini aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro al pomodoro Bastoncini di pesce Carote al rosmarino Torta allo yogurt senza glutine Pane tipo 0	Crema di ceci con pasta <i>Frittata</i> Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico <i>Merluzzo al forno</i> Zucchine gratinate Yogurt bio ogico alla frutta Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Crocchette con lenticchie Pomodori brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta pomodoro e lenticchie Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Bocconcini di pollo al curry Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zucchine con crosini con farina integrale biologica <i>Merluzzo all'olio</i> Erbelte all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestre d'orzo Merluzzo capperi e olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Pasta al pomodoro e basilico Bocconcini di tacchino alla romana Fagiolini all'olio Budino al cacao equosolidato Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Merluzzo stufato Zucchine al forno Mela al forno Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia Bocconcini di pollo con verdure Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica Bocconcini di vitellone con carote e piselli Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Crocchette con lenticchie Finochi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro <i>Tacchino agli aromi</i> Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia <i>Piselli brasati</i> Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Crocchette con legumi Carote grattugiate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di verdure con crosini con farina integrale biologica Bocconcini di vitellone con carote e piselli Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 20 - Menu privo di carne suina
In grassetto corsivo i menù variati
Condimento contorno: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 02.05.2024

Categoria: 21 - Menu privo di carne

menù emergenza:

Pasta olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli sglò e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro al pomodoro Dastoncini di pesce Carote al rosmarino Torta allo yogurt senza glutine Pane tipo 0	Crema di ceci con pasta <i>Frittata</i> Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico <i>Merluzzo al forno</i> Zucchine gratinate Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta pomodoro e lenticchie Frittata con zuccina Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica <i>Merluzzo all'olio</i> Erbe all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo Merluzzo capperi e olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Pasta al pomodoro e basilico <i>Formaggio (spalmabile)</i> Fagiolini all'olio Ridino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Merluzzo stufato Zucchine al forno Mela al forno Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica <i>Merluzzo al pomodoro</i> Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Crocchette con lenticchie Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro <i>Frittata</i> Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia <i>Piselli brasati</i> Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Crocchette con legumi Carote gratugiate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di verdure con crostini con farina integrale biologica <i>Merluzzo al pomodoro</i> Spruzzi olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù 21 - Menu privo di carne

In grassetto corsivo i menù variati

Gondimento condimenti: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 02.02.2024

Categoria: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

mani emergenza:

Pasta olio e parmigiano - Tonno (max. porzione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

mani gla:

Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro al pomodoro Bastoncini di pesce Carote al rosmarino Torta allo yogurt senza glutine Pane tipo 0	Crema di ceci con pasta Frittata Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico Merluzzo al forno Zucchine gratinate Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta pomodoro e lenticchie Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Bocconcini di pollo al curry Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zucchine con cresolini con farina integrale biologica Merluzzo all'olio Erbe all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Formaggio (prima sale) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo Merluzzo capperi e olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Pasta al pomodoro e basilico Bocconcini di tacchino alla romana Fagiolini all'olio Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Merluzzo stufato Zucchine al forno Mela al forno Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia Bocconcini di pollo con verdure Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Potenta biologica Merluzzo al pomodoro Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Crocchette con lenticchie Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro Tacchino agli aromi Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia Piselli brasati Zucchine a forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Crocchette con legumi Carote grattugiate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di verdure con crostini con farina integrale biologica Merluzzo al pomodoro Spineci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

In grassetto corsivo i menù variati

Gondimento contorni: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 02.06.2024

Categoria: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

menù emergenza:

Pasta all'olio * - *Lenticchie stufate* - *Fagiolini all'olio* - *Frutta fresca di stagione* - *Pane tipo 0*

menù oia:

Pane e confettura di frutta - *Polpa di frutta* - *Acqua minerale* - *Confettura di frutta* - *Pane*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta con ragù di piselli</i> * <i>Cannellini in umido</i> Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro</i> * <i>Piselli brasati</i> Carote al rosmarino <i>Budino di riso bio alla vaniglia</i> Pane tipo 0	<i>Crema di ceci con pasta</i> * <i>Borlotti stufati</i> <i>Patefe all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro e basilico</i> * <i>Purea di lenticchie</i> <i>Zucchine al forno</i> <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Passato di verdure con pasta</i> * <i>Ceci stufati</i> Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	<i>Pasta pomodoro e lenticchie</i> * <i>Ceci stufati</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni</i> * <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Crema di zucchine con crostini con farina integrale bio</i> * <i>Borlotti stufati</i> Erbe all'olio <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro</i> * <i>Cannellini in umido</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Minestrina d'orzo</i> * <i>Purea di lenticchie</i> Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	<i>Pasta al pomodoro e basilico</i> * <i>Borlotti stufati</i> Fagiolini all'olio <i>Budino di riso bio al cacao</i> Pane tipo 0	<i>Passato di verdure con pasta</i> * <i>Piselli brasati</i> Zucchine al forno Mela al forno Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica <i>Cannellini in umido</i> Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni</i> * <i>Ceci stufati</i> <i>Finoocchi all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	<i>Pasta al pomodoro</i> * <i>Borlotti stufati</i> Cavolfiori all'olio Polpa di frutta Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> <i>Piselli brasati</i> Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta alla crema di zucchine</i> * <i>Purea di lenticchie</i> Patate e fagiolini <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro</i> * <i>Ceci stufati</i> Carote grattugiate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Crema di verdure con crostini con farina integrale bio</i> * <i>Cannellini in umido</i> <i>Spinaci all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: STANDARE

* Senza latte † Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 02.05.2024

Categoria: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei

menù emergenza:

Psata olio e parmigiano - Lenticchie stufate - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gda:

Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro al pomodoro <i>Piselli brasati</i> Carote al rosmarino Torta alla yogurt senza glutine Pane tipo 0	Crema di ceci con pasta <i>Frittata</i> Pure di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico <i>Formaggio (spalmabile)</i> Zucchine gratinate Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta pomodoro e lenticchie Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica <i>Borfotti stufati</i> Erbe all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo <i>Purea di lenticchie</i> Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Pasta al pomodoro e basilico <i>Formaggio (spalmabile)</i> Fagiolini all'olio Budino al cacao ecuosolidale Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta <i>Piselli brasati</i> Zucchine al forno Mela al forno Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Polenta biologica <i>Formaggio (spalmabile)</i> Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Crocchette con lenticchie Fiorocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro <i>Frittata</i> Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia <i>Piselli brasati</i> Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine <i>Purea di lenticchie</i> Patate e fagioli Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro</i> Crocchette con legumi Carote grattugiate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di verdure con crostini con farina integrale biologica <i>Formaggio (spalmabile)</i> Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 13.11.2023 al 02.08.2024

In grassetto corsivo i menù vegetali

Condimento contorni: STANDARD

Categoria: 1 - Menu per favismo

menù emergenza:

Pasta olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta alla crema di zucchine Rollè delicato Erbette all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0</i>	<i>Ravioli di magro al pomodoro Bastoncini di pesce Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al ragù di verdure Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Torta sito yogurt senza glutine Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al pomodoro e basilico Arrosto di lonza al limone Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pastina in brodo con verdure Merluzzo al forno Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0</i>
Seconda settimana	<i>Pasta con crema di broccoli Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Crespelle ricotta e verdure Bocconcini di pollo al curry Carote brasate Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica Galeani di pasta Erbette all'olio Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Pastina in brodo con verdure Merluzzo cappon e olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>
Terza settimana	<i>Pastina in brodo con verdure Bocconcini di tacchino alla romana Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pizza margherita Formaggio (stracchino) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Ravioli di magro burro e salvia Merluzzo stufato Zucchine al forno Budino al cacao equosolidato Pane tipo 0</i>	<i>Polenta Bocconcini di pollo con verdure Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Crespelle ricotta e verdure Merluzzo al forno Finocchi gratinati Mela al forno Pane tipo 0</i>
Quarta settimana	<i>Pasta al pomodoro Rollè alla boscaiola Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane tipo 0</i>	<i>Ravioli di magro burro e salvia Merluzzo al forno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pastina in brodo con verdure Bocconcini di vitellone al rosmarino Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla puttanesca Ricotta Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla crema di zucchine Merluzzo cappon e olive Patate e fagiolini Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0</i>

Menù: 1 - Menu per favismo

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 04.12.2023 al 02.06.2024

In grassetto corsivo i menù variati

 Condimento contorni: **STANDARD**

Categoria: 2 - Menu privo di glutine

menù emergenza:

Pasta S/Glut olio e parmigiano - Tonno (riconfezione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane S/Glut

menù già:

Pasta S/Glut prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane S/Glut

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Crema di ceci con pasta S/Glut Rollè deliziosi Erbette all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane S/Glut	Pansotti di magro S/Glut alle verdure Nuggets di pesce S/Glut Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Torta allo yogurt senza glutine Pane S/Glut	Pasta S/Glut al pomodoro e basilico Arrosto di lonza al limone Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Passato di verdure con pasta S/Glut Ceci stufati Peperoni brasati Mela al forno Pane S/Glut
Seconda settimana	Pasta S/Glut con crema di broccoli Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut con peperoni Bocconcini di pollo al curry Carote brasate Yogurt biologico alla frutta Pane S/Glut	Pasta S/Glut al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Crema di zucchine con pasta S/Glut Prosciutto cotto Erbette all'olio Mela al forno Pane S/Glut	Passato di verdure con pasta S/Glut Merluzzo capperi e olive Patate prozzemolate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut
Terza settimana	Passato di verdure con pasta S/Glut Bocconcini di tacchino alla romana Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pizza margherita S/Glut Formaggio (stracchino) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pansotti di magro S/Glut alle verdure Merluzzo stufato Zucchine al forno Budino al cacao equosolidale Pane S/Glut	Polenta Bocconcini di pollo con verdure Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut con peperoni Ceci stufati Finocchi gratinati Mela al forno Pane S/Glut
Quarta settimana	Pasta S/Glut al pomodoro Rollè alla boscaiola Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane S/Glut	Pansotti di magro S/Glut alle verdure Merluzzo al forno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Crema di verdure con pasta S/Glut Bocconcini di vitellone con piselli Carote all'olio Mela al forno Pane S/Glut	Pasta S/Glut alla puttanesca Ricotta Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut alla crema di zucchine Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini Yogurt biologico alla frutta Pane S/Glut

Menù: 2 - Menu privo di glutine

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 04.12.2023 al 02.06.2024

In grassetto corsivo i menù variati

 Condimento contorno: STANDARD

Categoria: 3 - Menu privo di latte e vitello

menù emergenza

*Pasta all'olio * - Tonno (monoporzione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*

menù alta:

Panini prosciutto cotto - Polpa di frutta - Acque minerali - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Crema di ceci con pasta *</i> <i>Petto di pollo al forno</i> Erbette all'olio Polpa di mela Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro *</i> Bastoncini di pesce Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con ragù di piselli *</i> <i>Frittata con zucchine *</i> Broccoli aglio e olio Budino di riso bio alla vaniglia Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro e basilico *</i> Amaro di limone al limone Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdure con pasta *</i> Ceci stufati Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0
Seconda settimana	<i>Pasta pomodoro e lenticchie *</i> Frittata * Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni *</i> Boccancini di pollo al curry Carote brasate Polpa di mela Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro *</i> Sformatino vegetale con lenticchie Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Crema di zucchine con crostini con farina integrale bio *</i> Prosciutto cotto Erbette all'olio Mela al forno Pane tipo 0	<i>Minestra d'orzo *</i> Merluzzo capperi e olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	<i>Passato di verdure con pasta *</i> Boccancini di tacchine alla romana Patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pizza al pomodoro bio</i> Frittata * Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> Merluzzo stufato Zucchine al forno Budino di riso bio al cacao Pane tipo 0	Polenta Boccancini di pollo con verdure Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni *</i> Ceci stufati Finocchi all'olio Mela al forno Pane tipo 0
Quarta settimana	<i>Pasta al pomodoro *</i> Tacchino agli aromi Cavolfiori all'olio Polpa di frutta Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> Purea di lenticchie Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Crema di verdure con crostini con farina integrale bio *</i> Boccancini di vitellone con piselli Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Pasta alla pularasca Ceci stufati Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta alla crema di zucchine *</i> Merluzzo capperi e olive Patate e fagolini Polpa di mela Pane tipo 0

Menù: 3 - Menu privo di latte e vitello

In grassetto corsivo i menù variati

 Condimento contorni: **STANDARD**

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 04.12.2023 al 02.06.2024

Categoria: 4 - Menu privo di uova

menù emergenza:

Pasta olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù glia:

Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Crema di ceci con pasta Petto di pollo ai ferri Erbette all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli sglò e olio Budino alla vaniglia Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico Arrosti di lörza al limone Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passate di verdure con pasta Ceci stufati Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta pomodoro e lenticchie Merluzzo all'olio Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con peperoni Boccoccini di pollo al curry Carote brasate Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Formaggio (parmigiano) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zucchini con crostini con farina integrale biologica Prosciutto cotto Erbette all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Minestra d'orzo Merluzzo capperi e olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Passate di verdure con pasta Boccoccini di tacchino alla romana Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Formaggio (stracchino) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Merluzzo stufato Zucchine al forno Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Polenta Boccoccini di pollo con verdure Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con peperoni Ceci stufati Finocchi gratinati Mela al forno Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro Tacchino agli aromi Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Purè di lenticchie Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di verdure con crostini con farina integrale biologica Boccoccini di vitellone con piselli Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Ricotta Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchini Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0

Menù: 4 - Menu privo di uova

* Senza latte * Senza preparati per forno

Validità: dal 04.12.2023 al 02.06.2024

In grassetto corrisponde i menù vanati

Condimento contorni: STANCAO

Categoria: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei

menù emergenza:

 Pasta olio e parmigiano - Lenticchie stufate - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione -
 Pane tipo 0

menù gita:

 Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Popa di frutta - Acque minerale - Cioccolato -
 Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Crema di ceci con pasta Rollè delicato Erbesse all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro al pomodoro Sformatino vegetale con lenticchie Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con regò di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Torta sili yogurt senza glutine Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico Ariosto di tortza al limone Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta pomodoro e lenticchie Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Bocconcini di pollo a curry Carote brasate Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica Goleau di patate Erbesse all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Minestra d'orzo Cannellini in umido Patate prezzemolata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Passato di verdure con pasta Bocconcini di tacchino alla romana Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Formaggio (stracchino) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salsa Piselli brasati Zucchine al forno Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Panzanella Bocconcini di pollo con verdure Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Crocchette con lenticchie Finocchi gratinati Mela al forno Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro Rollè alla boscaiola Cavolfiori gratinati Popa di frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salsa Crocchette con legumi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di verdure con crostini con farina integrale biologica Bocconcini di vitellone con piselli Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Rivolta Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Cannellini in umido Patate e fagiolini Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0

Menù: 6 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei

* Senza latte / * Senza preparato per brodo

Validità: dal 04.12.2023 al 02.05.2024

In grassetti ovunque i menù variati

 Condimento contorno: **STANDARD**
PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

menù emergenza:

*Pasta all'olio * - Tonno (monoporzione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*

menù gita:

Peniri prosciutto cotto - Polpa di frutta - Acqua minerali - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Crema di ceci con pasta *</i> <i>Petto di pollo ai ferri</i> Erbette all'olio <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro *</i> Restoncini di pasca Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con ragù di piselli *</i> <i>Cannellini in umido</i> Broccoli aglio e olio <i>Budino di riso bio alla vaniglia</i> Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro e basilico *</i> Arrosto di lonza al limone Zucchine al forno Fritta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdure con pasta *</i> <i>Ceci stufati</i> Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0
Seconda settimana	<i>Pasta pomodoro e lenticchie *</i> <i>Merluzzo all'olio</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni *</i> Boccoccini di pollo ai curry Carote brasate <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro *</i> <i>Sfornatino vegetale con lenticchie</i> Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Crema di zucchini con crostini con farina integrale bio *</i> <i>Prosciutto cotto</i> Erbette all'olio Mela al forno Pane tipo 0	<i>Minestre d'orzo *</i> Merluzzo capperi e olive Patate preczemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	<i>Passato di verdure con pasta *</i> Boccoccini di tacchino alla romana <i>Patate all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Purea di lenticchie</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> Merluzzo stufato Zucchine al forno <i>Budino di riso bio al cacao</i> Pane tipo 0	Polenta Boccoccini di pollo con verdure Carote all'olio Fritta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni *</i> <i>Ceci stufati</i> Finocchi all'olio Mela al forno Pane tipo 0
Quarta settimana	<i>Pasta al pomodoro *</i> Tacchino agli aromi Cavolfiori all'olio Polpa di frutta Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> <i>Purea di lenticchie</i> Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Crema di verdure con crostini con farina integrale bio *</i> Boccoccini di vitellone con piselli Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca <i>Ceci stufati</i> Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta alla crema di zucchini *</i> Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0

Menù: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 04.12.2023 al 02.06.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

Categoria: 9 - Menu privo di legumi

menù emergenza

Lasagnette olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gila:

Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Lasagnette alla crema di zucchine Pasta di polli ai ferri Erbette all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Lasagnette al pomodoro Bastoncini di pesce Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette al ragù di verdure Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Budino di riso bio alla vaniglia Pane tipo 0	Lasagnette al pomodoro e basilico Lonza agli aromi Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di ferro in brodo con verdure Merluzzo al forno Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0
Seconda settimana	Lasagnette con crema di broccoli Frittata con zucchine Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette con peperoni Bocconcini di pollo al rosmarino Carote brasate Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Lasagnette al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zucchine con crostini con farina integrale bio [^] Gâteau di patate Erbette all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Pasta di ferro in brodo con verdure Merluzzo capperi e olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Pasta di ferro in brodo con verdure Tacchino agli aromi Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza pomodoro bio e mozzarella Formaggio (stracchino) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette al ragù di verdure Merluzzo stufato Zucchine al forno Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Polarna Petto di pollo agli aromi Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette con peperoni Merluzzo al forno Finocchi gratinati Mela al forno Pane tipo 0
Quarta settimana	Lasagnette al pomodoro Rolle alla boscaiola Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane tipo 0	Lasagnette al ragù di verdure Merluzzo al forno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di ferro in brodo con verdure Bocconcini di vitellone al rosmarino Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Lasagnette alla puttanesca Ricotta Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette alla crema di zucchine Merluzzo capperi e olive Finocchi all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0

Menù 0 - Menu privo di legumi

^{*} Senza latte [^] Senza preparato per brodo

Validità: dal 04.12.2023 al 02.05.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

Categoria: 13 - Menu per diabete

menù emergenza:

Pasta olio o parmigiano - Tonno (maccapazione) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Polpa di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta con ceci Petto di pollo ai ferri Erbe all'olio Yogurt bio naturale Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al pomodoro Merluzzo al forno Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al pomodoro e basilico Lanza agli aromi Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta con crema di broccoli Merluzzo al forno Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0</i>
Seconda settimana	<i>Pasta pomodoro e lenticchie Frittata con zucchine Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta con peperoni Bocconcini di pollo al rosmarino Carote brasate Yogurt bio naturale Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla crema di zucchine Tacchino agli aromi Erbe all'olio Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Pasta con crema di broccoli Merluzzo capperi e olive Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>
Terza settimana	<i>Pasta con crema di broccoli Tacchino agli aromi Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pizza margherita Formaggio (stracchino) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al ragù di verdure Merluzzo stufato Zucchine al forno Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Polenta Petto di pollo agli aromi Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta con peperoni Merluzzo al forno Finocchi gratinati Mela al forno Pane tipo 0</i>
Quarta settimana	<i>Pasta al pomodoro Tacchino agli aromi Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al ragù di verdure Merluzzo al forno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta con peperoni Bocconcini di vitellone al rosmarino Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla puttanesca Ricotta Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla crema di zucchine Merluzzo capperi e olive Finocchi all'olio Yogurt bio naturale Pane tipo 0</i>

Menù: 13 - Menu per diabete

* Senza latte * Senza preparato per dolci

Validità: dal 04.12.2023 al 02.08.2024

In grassetto corsivo i menù variati

 Condimento condorni: **STANDARD**

Categoria: 14 - Menu ipocalorico

 menù emergenza: *Pasta all'olio* * - *Tonno (monoporzione)* - *Carote all'olio* - *Frutta fresca di stagione* - *Pane tipo 0*

 menù cita: *Panini formaggio (asiago)* - *Polpa di frutta* - *Acqua minerale* - *Polpa di frutta* - *Pane*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Crema di ceci con pasta</i> * <i>Petto di pollo ai ferri</i> <i>Fritata all'olio</i> <i>Yogurt bio naturale</i> Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro</i> * <i>Merluzzo al forno</i> <i>Carote al rosmarino</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Pasta con ragù di piselli</i> * <i>Fornaggio (mozzarella)</i> <i>Broccoli aglio e olio</i> <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro e basilico</i> * <i>Arosto di lonza al limone</i> <i>Zucchine al forno</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Passato di verdure con pasta</i> * <i>Merluzzo al forno</i> <i>Peperoni brasati</i> <i>Mela al forno</i> Pane tipo 0
Seconda settimana	<i>Pasta pomodoro e fave</i> * <i>Frittata</i> * <i>Spinaci all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni</i> * <i>Bocconcini di pollo ai curry</i> <i>Carote brasate</i> <i>Yogurt bio naturale</i> Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro</i> * <i>Fornaggio (primo sale)</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Crema di zucchine con crostini con farina integrale bio</i> * <i>Tacchino agli aromi</i> <i>Erbette all'olio</i> <i>Mela al forno</i> Pane tipo 0	<i>Minestre d'orzo</i> * <i>Merluzzo capperi e olive</i> <i>Spinaci all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0
Terza settimana	<i>Passato di verdure con pasta</i> * <i>Bocconcini di tacchino alla romana</i> <i>Erbette all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Pizza margherita</i> <i>Fornaggio (stracchino)</i> <i>Spinaci all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> <i>Merluzzo stufato</i> <i>Zucchine al forno</i> <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Polemna</i> <i>Bocconcini di pollo con verdure</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni</i> * <i>Merluzzo al forno</i> <i>Finoocchi all'olio</i> <i>Mela al forno</i> Pane tipo 0
Quarta settimana	<i>Pasta al pomodoro</i> * <i>Tacchino agli aromi</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> <i>Polpa di frutta</i> Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> <i>Merluzzo al forno</i> <i>Zucchine al forno</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Crema di verdure con crostini con farina integrale bio</i> * <i>Bocconcini di vitellone al rosmarino</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Mela al forno</i> Pane tipo 0	<i>Pasta alla puttanesca</i> <i>Ricotta</i> <i>Spinaci all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Pasta alla crema di zucchine</i> * <i>Merluzzo capperi e olive</i> <i>Finoocchi all'olio</i> <i>Yogurt bio naturale</i> Pane tipo 0

Menù: 14 - Menu ipocalorico

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 04.12.2023 al 30.06.2024

Categoria: 17T - Menu tritato

menù emergenza

Pasta olio e parmigiano trito - Tonno (monoporzione) - Fagiolini all'olio trito - Polpa di mela - Pane tipo 0

menù cita:

Prosciutto cotto trito e pane - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Crema di ceci con pasta trito Rollé delicate trito Erbatte all'olio trito Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro al pomodoro trito Bastoncini di pesce trito Carote al rosmarino trito Polpa di mela Pane tipo 0	Pasta con ragù di piselli trito Formaggio (mozzarella) trito Broccoli aglio e olio trito Tarta allo yogurt 5iGlut trito Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico trito Arrosto di lonza al limone trito Zucchine gratinate trito Polpa di mela Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta trito Crocchette con lenticchie trito Peperoni brasati trito Mela al forno Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta pomodoro e lenticchie trito Frittata con zucchine trito Fagiolini all'olio trito Polpa di mela Pane tipo 0	Crespelle ricotte e verdure trito Boccconcini di pollo al curry trito Carote brasate trito Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta al pomodoro trito Formaggio (primo sale) trito Cavolfiori all'olio trito Polpa di mela Pane tipo 0	Crema di zucchine con pasta trito Gafesa di patate trito Erbatte all'olio trito Mela al forno Pane tipo 0	Minestra d'orzo trito Merluzzo capperi e olive trito Patate prezzemolate trito Polpa di mela Pane tipo 0
Terza settimana	Passata di verdure con pasta trito Boccconcini di tacchino alla romana trito Purè di patate Polpa di mela Pane tipo 0	Pasta al pomodoro trito Formaggio (stracchino) Fagiolini all'olio trito Polpa di pera Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia trito Merluzzo stufato trito Zucchine al forno trito Budino al cacao equosolabile Pane tipo 0	Polenta Boccconcini di pollo con verdure trito Carote all'olio trito Polpa di mela Pane tipo 0	Crespelle ricotte e verdure trito Crocchette con lenticchie trito Finocchi all'olio trito Mela al forno Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro trito Rollé alla boscaiola trito Cavolfiori gratinati trito Polpa di frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia trito Crocchette con legumi trito Zucchine al forno trito Polpa di mela Pane tipo 0	Crema di verdure con pasta trito Boccconcini di vitellone con piselli trito Carote all'olio trito Mela al forno Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca trito Ricotta Spinaci olio e parmigiano trito Polpa di mela Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine trito Merluzzo capperi e olive trito Patate e fagiolini trito Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0

Menù: 17T - Menu tritato

* Senza latte ^ Senza preparato per dolci

Validità: dal 04.12.2023 al 02.06.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

Categoria: 60 - Menu per deficit di deglutizione e/o masticazione, edentulia

menù emergenza:

Semolino - Tonno omogeneizzato - Carote omogeneizzate - Polpa di mela - //

menù gita:

Omogeneizzato formaggino - Polpa di frutta - Acqua minerale - Polpa di frutta - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Crema di ceci al rosmarino - disfagia Manzo alla pizzaiola - disfagia Macedonia di verdure - disfagia Yogurt bio naturale //	Pasta al pomodoro - disfagia Merluzzo alla livornese - disfagia Mousse di carote - disfagia Polpa di mela //	Crema di piselli - disfagia Formaggio (spalmabile) Cavolfiori gratinati - disfagia Budino alla vaniglia //	Pasta al pomodoro - disfagia Manzo al rosmarino - disfagia Mousse di fagiolini e patate - disfagia Polpa di mela //	Minestra di riso con verdure - disfagia Mousse di piselli - disfagia Peperonata - disfagia Polpa di pera //
Seconda settimana	Pasta alla norma - disfagia Fian di zucchine - disfagia Macedonia di verdure - disfagia Polpa di mela //	Risotto al gorgonzola - disfagia Pollo alle verdure - disfagia Mousse di carote - disfagia Yogurt bio naturale //	Pasta al pomodoro - disfagia Formaggio (spalmabile) Cavolfiori gratinati - disfagia Polpa di mela //	Crema zucchine, porri e patate - disfagia Manzo alla pizzaiola - disfagia Macedonia di verdure - disfagia Polpa di pera //	Minestra di riso con verdure - disfagia Merluzzo alla livornese - disfagia Mousse di fagiolini e patate - disfagia Polpa di mela //
Terza settimana	Minestra di riso con verdure - disfagia Tacchino agli agrumi - disfagia Peperonata - disfagia Polpa di mela //	Pasta al pomodoro - disfagia Formaggio (spalmabile) Macedonia di verdure - disfagia Polpa di pera //	Pasta alla norma - disfagia Merluzzo alla livornese - disfagia Mousse erbe e patate - disfagia Budino al cacao equosolidale //	Velutata di patate - disfagia Pollo alle verdure - disfagia Mousse di carote - disfagia Polpa di mela //	Risotto al gorgonzola - disfagia Mousse di piselli - disfagia Caponata di verdure - disfagia Polpa di pera //
Quarta settimana	Pasta al pomodoro - disfagia Tacchino agli agrumi - disfagia Cavolfiori gratinati - disfagia Polpa di frutta //	Pasta alla norma - disfagia Fian di zucchine - disfagia Mousse erbe e patate - disfagia Polpa di mela //	Minestra di riso con verdure - disfagia Manzo alla pizzaiola - disfagia Mousse di carote - disfagia Polpa di pera //	Pasta ricotta e pesto - disfagia Formaggio (spalmabile) Macedonia di verdure - disfagia Polpa di mela //	Risotto alla milanese - disfagia Merluzzo alla livornese - disfagia Mousse di fagiolini e patate - disfagia Yogurt bio naturale //

Menù: 60 - Menu per deficit di deglutizione e/o masticazione, edentulia

* Senza latte ^ Senza preparati per brodo

Validità: dal 04.12.2023 al 02.06.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

Categoria: 20 - Menu privo di carne suina

menù emergenza:

Pasta olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù glia:

Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Crema di ceci con pasta <i>Petto di pollo al ferr'</i> Erbe all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro al pomodoro Bastoncini di pesce Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Torta allo yogurt senza glutine Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico <i>Merluzzo al forno</i> Zucchine grigliate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta pomodoro e lenticchie Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Bocconcini di pollo e curry Carote brasate Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica <i>Borlotti stufati</i> Erbe all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Minestra d'orzo Merluzzo capperi e olive Patate pazzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Passato di verdure con pasta Bocconcini di tacchino alla romana Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Formaggio (stracchino) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia Merluzzo stufato Zucchine al forno Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Polenta Bocconcini di pollo con verdure Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Crocchette con lenticchie Finocchi gratinati Mela al forno Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro Tacchino agli eremi Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia Crocchette con legumi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di verdure con crostini con farina integrale biologica Bocconcini di vitellone con piselli Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Ricotta Spinaci cotti e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0

Menu: 20 - Menu privo di carne suina

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: STANDARD

? Senza latte * Senza preparato per dolci

Validità: dal 01.12.2023 al 02.05.2024

Categoria: 21 - Menu privo di carne

menù emergenza*

Pasta olio e parmigiano - Torno (macinazione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Penini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acque minerale - Cioccolato - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Crema di ceci con pasta <i>Frittata con zucchine</i> Erbette all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro al pomodoro Bastoncini di pesce Carote al rasmanno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Torta allo yogurt senza glutine Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico <i>Merluzzo al forno</i> Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta pomodoro e lenticchie Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure <i>Piselli brasati</i> Carote brasate Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica <i>Borlotti stufati</i> Erbette all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Minesira d'orzo Merluzzo capperi e olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Passato di verdure con pasta <i>Borlotti stufati</i> Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Tizza merghetta Formaggio (stracchino) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia Merluzzo stufato Zucchine al forno Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Polenta <i>Cannellini in umido</i> Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Crocchette con lenticchie Finocchi gratinati Mela al forno Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro <i>Bastoncini di pesce</i> Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia Crocchette con legumi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di verdure con crostini con farina integrale biologica <i>Merluzzo al pomodoro</i> Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Ricotta Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0

Menù: 21 - Menu privo di carne

* Senza latte - * Senza preparato per dolci

Validità: dal 04.12.2023 al 02.05.2024

In grassetto corsivo i menù venati

Condimento contorno: STANDARD

Categoria: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

menù emergenza:

Pasta olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù alta:

Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Crema di ceci con pasta <i>Petto di pollo ai ferri</i> Erbe all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro al pomodoro Bastoncini di pesce Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglioli e cipio Torta allo yogurt senza glutine Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico <i>Merluzzo al forno</i> Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta pomodoro e lenticchie Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Bocconcini di pollo al curry Carote brasate Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Formaggio (parmigiano) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica <i>Borlotti stufati</i> Erbe all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Minestra d'orzo Merluzzo capperi e olive Patate prezzemolane Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Passato di verdure con pasta Bocconcini di tacchino alla romana Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Formaggio (stracchino) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia Merluzzo stufato Zucchine al forno Budino al cacao aquosolidale Pane tipo 0	Polenta Bocconcini di pollo con verdure Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Crocchette con lenticchie Finocchi gratinati Mela al forno Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro <i>Tacchino agli aromi</i> Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia Crocchette con legumi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di verdure con crostini con farina integrale biologica <i>Merluzzo al pomodoro</i> Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Ricotta Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Merluzzo capperi e olive Patate o fagiolini Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0

Menù: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 04.12.2023 al 02.06.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

Categoria: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

menù emergenza

*Pasta all'olio * - Lenticchie stufate - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*

menù gita:

Pane e confettura di frutta - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Crema di ceci con pasta * Piselli brasati Errette all'olio Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al pomodoro * Sformatino vegetale con lenticchie Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta con ragù di piselli * Cannellini in umido Broccoli aglio e olio Budino di riso bio alla vaniglia Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al pomodoro e basilico * Borlotti stufati Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdure con pasta * Ceci stufati Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0</i>
Seconda settimana	<i>Pasta pomodoro e lenticchie * Ceci stufati Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta con peperoni * Piselli brasati Carote brasate Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al pomodoro * Sformatino vegetale con lenticchie Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Crema di zucchine con crostini con farina integrale bio * Borlotti stufati Erbette all'olio Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Minestra d'orzo * Cannellini in umido Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>
Terza settimana	<i>Passato di verdure con pasta * Borlotti stufati Patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pizza al pomodoro bio Purea di lenticchie Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al ragù di verdure Piselli brasati Zucchine al forno Budino di riso bio al cacao Pane tipo 0</i>	<i>Polenta Cannellini in umido Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta con peperoni * Ceci stufati Finocchi all'olio Mela al forno Pane tipo 0</i>
Quarta settimana	<i>Pasta al pomodoro * Borlotti stufati Cavolfiori all'olio Polpa di frutta Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al ragù di verdure Purea di lenticchie Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Crema di verdure con crostini con farina integrale bio * Piselli brasati Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al pomodoro * Ceci stufati Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla crema di zucchine * Cannellini in umido Patate e fagiolini Polpa di mela Pane tipo 0</i>

Menù: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 04.12.2023 al 02.06.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: STANDARD

Categoria: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei

menù emergenza

Pasta olio e parmigiano - Lenticchie stufate - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù alte

Penini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Crema di ceci con pasta <i>Frittata con zucchine</i> Erbe all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro al pomodoro <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Camba al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Torta allo yogurt senza glutine Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico <i>Borlotti stufati</i> <i>Zucchine gratinate</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta pomodoro e lenticchie Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure <i>Piselli brasati</i> Carote brasate Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Formaggio (prima sale) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica <i>Borlotti stufati</i> Erbe all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Mnestra d'orzo <i>Cannellini in umido</i> Patata pazzamolata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Passato di verdure con pasta <i>Borlotti stufati</i> Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Formaggio (stracchino) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salsa <i>Piselli brasati</i> Zucchine al forno Budino al cacao equosolubile Pane tipo 0	Polemna <i>Cannellini in umido</i> Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Crocchetto con lenticchie Finocchi gratinati Mela al forno Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro <i>Borlotti stufati</i> Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salsa Crocchette con legumi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di verdure con crostini con farina integrale biologica <i>Piselli brasati</i> Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro</i> Ricotta Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine <i>Cannellini in umido</i> Patata e tagliolini Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0

Menù: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei

* Senza latte ^ Senza preparato per dolci

Validità: dal 04.12.2023 al 02.05.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD




Categoria: 1 - Menu per favismo

menù emergenza:

Pasta olio e parmigiano - Tonno (manipolazione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Popia di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta alla crema di zucchine</i> Rollè delicate Erbeite all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro al pomodoro Bastoncini di pesce Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Torta allo yogurt senza glutine Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico Arrosti di lonza al limone Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con crema di broccoli</i> Merluzzo al forno Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0
Seconda settimana	<i>Pasta al ragù di verdure</i> Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Bocconcini di pollo al curry Carote brasate Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica Gâteau di patate Erbeite all'olio Mela al forno Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> Merluzzo capperi e olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	<i>Pasta con crema di broccoli</i> Bocconcini di tacchino alla romana Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Formaggio (stracchino) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia Merluzzo stufato Zucchine al forno Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Polenta Bocconcini di pollo con verdure Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure <i>Merluzzo al forno</i> Finocchi gratinati Mela al forno Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro Rollè alla boscaiola Cavolfiori gratinati Popia di frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia <i>Merluzzo al forno</i> Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni</i> <i>Bocconcini di vitellone al rosmarino</i> Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Ricotta Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0

Menù: 1 - Menu per favismo

in grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte - * Senza preparato per brodo

Validità: dal 01.01.2024 al 30.06.2024

Categoria: 2 - Menu privo di glutine

menù emergenza:

Pasta S/Glut olio e parmigiano - Tonno (monoposizione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane S/Glut

menù gita

Pane S/Glut prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane S/Glut

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Crema di ceci con pasta S/Glut Rollé delicato Erbette all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane S/Glut	Pansotti di magro S/Glut alle verdure Muggete di pesce S/Glut Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Torta allo yogurt senza glutine Pane S/Glut	Pasta S/Glut al pomodoro e basilico Arrotolo di lonza al limone Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Passato di verdure con pasta S/Glut Piselli brasati Peperoni brasati Mela al forno Pane S/Glut
Seconda settimana	Pasta S/Glut al ragù di verdure Frittata con zucchini Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut con peperoni Bocconcini di pollo al curry Carote brasate Yogurt biologico alla frutta Pane S/Glut	Pasta S/Glut al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Crema di zucchini con pasta S/Glut Prosciutto cotto Erbette all'olio Mela al forno Pane S/Glut	Passato di verdure con pasta S/Glut Merluzzo capperi e olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut
Terza settimana	Passato di verdure con pasta S/Glut Bocconcini di tacchino alla romana Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pizza margherita S/Glut Formaggio (stracchino) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pansotti di magro S/Glut alle verdure Merluzzo stufato Zucchini al forno Budino al cacao equosolidale Pane S/Glut	Polenta Bocconcini di pollo con verdure Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut con peperoni Piselli brasati Finocchi gratinati Mela al forno Pane S/Glut
Quarta settimana	Pasta S/Glut al pomodoro Rollé alla boscaiola Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane S/Glut	Pansotti di magro S/Glut alle verdure Merluzzo al forno Zucchini al forno Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Crema di verdure con pasta S/Glut Bocconcini di vitellone con piselli Carote all'olio Mela al forno Pane S/Glut	Pasta S/Glut alla puttanesca Ricolta Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane S/Glut	Pasta S/Glut alla crema di zucchini Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini Yogurt biologico alla frutta Pane S/Glut

Menù: 2 - Menu privo di glutine

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 01.01.2024 al 30.06.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimentari contorni: STANDARD




Categoria: 3 - Menu privo di latte e vitello

menù emergenza:

Pasta all'olio * - Tonno (monoporzione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Panini prosciutto cotto - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<p><i>Crema di ceci con pasta *</i> <i>Petto di pollo ai ferri</i> Erbe all'olio <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0</p>	<p><i>Pasta al pomodoro *</i> Dastoncini di pesce Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Pasta con ragù di piselli *</i> <i>Frittata con erbe *</i> Broccoli aglio e olio <i>Budino di riso bio alla vaniglia</i> Pane tipo 0</p>	<p><i>Pasta al pomodoro e basilico *</i> Arrosti di lonza a limone <i>Zucchine al forno</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Passato di verdure con pasta *</i> <i>Piselli brasati</i> Peperoni brasati Mela a forno Pane tipo 0</p>
Seconda settimana	<p><i>Pasta pomodoro e lenticchie *</i> <i>Frittata *</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Pasta con peperoni *</i> Bocconcini di pollo al curry Carote brasate <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0</p>	<p><i>Pasta al pomodoro *</i> <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Crema di zucchine con crostini con farina integrale bio *</i> <i>Prosciutto cotto</i> Erbe all'olio Mela al forno Pane tipo 0</p>	<p><i>Minestra d'orzo *</i> Merluzzo capperi e olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>
Terza settimana	<p><i>Passato di verdure con pasta *</i> Bocconcini di tacchino alla romana <i>Patate all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Frittata *</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Pasta al ragù di verdure</i> Merluzzo stufato Zucchine al forno <i>Budino di riso bio al cacao</i> Pane tipo 0</p>	<p>Polenta Bocconcini di pollo con verdure Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Pasta con peperoni *</i> <i>Piselli brasati</i> <i>Finochietti all'olio</i> Mela a forno Pane tipo 0</p>
Quarta settimana	<p><i>Pasta al pomodoro *</i> <i>Tacchino agli aromi</i> Cavolfiori all'olio Polpa di frutta Pane tipo 0</p>	<p><i>Pasta al ragù di verdure</i> <i>Purea di lenticchie</i> Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Crema di verdure con crostini con farina integrale bio *</i> Bocconcini di vitellone con piselli Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0</p>	<p>Pasta alla puttanesca Ceci stufati <i>Spinaci all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</p>	<p><i>Pasta alla crema di zucchine *</i> Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0</p>

Menù: 3 - Menu privo di latte e vitello

In grassetto corsivo i menù vegetali

Condimento contorno: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 01.01.2024 al 30.06.2024

Categoria: 4 - Menu privo di uova

menù emergenza:

Pasta olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù alla:

Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Popa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Crema di ceci con pasta <i>Patto di pollo ai ferri</i> Erbe all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro</i> Bastoncini di pesce Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio <i>Budino alla vaniglia</i> Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico Arrosti di lonza al limone Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta <i>Piselli brasati</i> Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta pomodoro e lenticchie <i>Merluzzo all'olio</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni</i> Bocconcini di pollo al curry Carote brasate Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica <i>Prosciutto cotto</i> Erbe all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Minestrina d'orzo Merluzzo capperi e olive Patate prozzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Passato di verdure con pasta Bocconcini di tacchino alla romana Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Formaggio (strecchino) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> Merluzzo stufato Zucchine al forno Budino al cacao equosoldate Pane tipo 0	Polenta Bocconcini di pollo con verdure Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni</i> <i>Piselli brasati</i> Finocchi gratinati Mela al forno Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro <i>Tacchine agli aromi</i> Cavolfiori gratinati Popa di frutta Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> <i>Purè di lenticchie</i> Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di verdure con crostini con farina integrale biologica Bocconcini di vitelloni con piselli Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Ricotta Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0

Menù: 4 - Menu privo di uova

In grassetto corsivo i menù variati

Candimento contorni: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: da 01.01.2024 al 30.06.2024

Categoria: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei

menù emergenza:

 Pasta olio e parmigiano - Lenticchie stufate - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione -
 Pane tipo 0

menù gita

 Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Piña di frutta - Acqua minerale - Cioccolato -
 Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Crema di ceci con pasta Rolle delicato Erbette all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro al pomodoro Sformatino vegetale con lenticchie Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Torta allo yogurt senza glutine Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico Arrosto di lonza al limone Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta pomodoro e lenticchie Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Bocconcini di pollo a curry Carote brasate Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica Gâteau di patate Erbette all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Minestrina d'orzo Cannellini in umido Patate prozzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Passato di verdure con pasta Bocconcini di tacchino alla romana Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Formaggio (stracchino) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia Ceci stufati Zucchine al forno Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Polenta Bocconcini di pollo con verdure Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Crocchette con lenticchie Finocchi gratinati Mela al forno Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro Rolle alla boscaiola Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia Crocchette con legumi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di verdure con crostini con farina integrale biologica Bocconcini di vitellone con piselli Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Ricotta Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Cannellini in umido Patate e fagiolini Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0

Menù: 5 - Menu privo di pesce, molluschi e crostacei

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 01.01.2024 al 30.06.2024

In grassetto corsivo i menù vegetali

Condimento contorno: STANDARD
PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGENICO

Categoria: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

menù emergenza:

*Pasta all'olio ** - *Torino (monoporzione)* - *Fagiolini all'olio* - *Frutta fresca di stagione* - *Pane tipo 0*

menù gifts:

Panini prosciutto cotto - *Polpa di frutta* - *Acqua minerale* - *Confettura di frutta* - *Pane*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Crema di ceci con pasta *</i> <i>Petto di pollo ai ferri</i> <i>Errette all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro *</i> Bastoncini di pesce Carota al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con ragù di piselli *</i> <i>Cannellini in umido</i> Broccoli aglio e olio <i>Budino di riso bio alla vaniglia</i> Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro e basilico *</i> Arrosti di lonza al limone <i>Zucchine al forno</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdure con pasta *</i> <i>Piselli brasati</i> Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0
Seconda settimana	<i>Pasta pomodoro e lenticchie *</i> <i>Merluzzo all'olio</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni *</i> Bocconcini di pollo al curry Carote brasate <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro *</i> <i>Sfornatine vegetale con lenticchie</i> Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Crema di zucchine con crostini con farina integrale bio *</i> <i>Prosciutto cotto</i> Erbe all'olio Mela al forno Pane tipo 0	<i>Minestra d'orzo *</i> Merluzzo capperi e divn Patate prezzemolo Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	<i>Passato di verdure con pasta *</i> Bocconcini di tacchino alla romana <i>Patate all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Purea di lenticchie</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta ai ragù di verdure</i> Merluzzo stufato Zucchine al forno <i>Budino di riso bio al cacao</i> Pane tipo 0	Polenta Bocconcini di pollo con verdure Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni *</i> <i>Piselli brasati</i> <i>Finocchi all'olio</i> Mela al forno Pane tipo 0
Quarta settimana	<i>Pasta al pomodoro *</i> <i>Tacchino agli eromi</i> <i>Cavolfiori all'olio</i> Polpa di frutta Pane tipo 0	<i>Pasta ai ragù di verdure</i> <i>Purea di lenticchie</i> Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Crema di verdure con crostini con farina integrale bio *</i> Bocconcini di vitellone con piselli Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Ceci stufati <i>Spinaci all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta alla crema di zucchine *</i> Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0

Menù: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

In grassello con vari menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 01.01.2024 al 30.06.2024

Categoria: 9 - Menu privo di legumi

menù emergenza:

Lasagnette olio e parmigiano - Tonna (monoporzioni) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gite:

Panini prosciutto cotto e formaggio (assiago) - Popa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Lasagnette alle crema di zucchine Petto di pollo ai ferri Errette all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette al pomodoro Bastoncini di pesce Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette al ragù di verdure Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Budino di riso bio alla vaniglia Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette al pomodoro e basilico Lonza agli aromi Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette con crema di broccoli Merluzzo al forno Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0</i>
Seconda settimana	<i>Lasagnette al ragù di verdure Frittata con zucchine Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette con peperoni Bocconcini di pollo al rosmarino Carote brasate Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Crema di zucchine con crostini con farina integrale bio ^ Gateau di patate Errette all'olio Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette al ragù di verdure Merluzzo capperi e olive Palate prezzemolato Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>
Terza settimana	<i>Lasagnette con crema di broccoli Tacchino agli aromi Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pizza pomodoro bio e mozzarella Formaggio (strocchino) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette al ragù di verdure Merluzzo stufato Zucchine al forno Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0</i>	<i>Polenta Petto di pollo agli aromi Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette con peperoni Merluzzo al forno Finocchi gratinati Mela al forno Pane tipo 0</i>
Quarta settimana	<i>Lasagnette al pomodoro Rolle alla boscaiola Cavolfiori gratinati Popa di frutta Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette al ragù di verdure Merluzzo al forno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette con peperoni Bocconcini di vitellone al rosmarino Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette alla puttanesca Ricotta Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette alla crema di zucchine Merluzzo capperi e olive Finocchi all'olio Yogurt bio ogico alla frutta Pane tipo 0</i>

Menù: 9 - Menu privo di legumi

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: da 01.01.2024 al 30.06.2024




Categoria: 13 - Menu per diabeto

menù emergenza:

Pasta olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acque minerale - Polpa di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta con ceci</i> <i>Petto di pollo ai ferri</i> Erbette all'olio Yogurt bio naturale Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro</i> <i>Merluzzo al forno</i> Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Polpa di mela Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico Lonza agli aromi Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con crema di broccoli</i> <i>Merluzzo al forno</i> Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta pomodoro e lenticchie Frittata con zucchine Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni</i> <i>Bocconcini di pollo al rosmarino</i> Carote brasate Yogurt bio naturale Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta alla crema di zucchine</i> <i>Tacchino agli aromi</i> Erbette all'olio Mela al forno Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> <i>Merluzzo capperi e olive</i> Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	<i>Pasta con crema di broccoli</i> <i>Tacchino agli aromi</i> Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Formaggio (stracchino) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> Merluzzo stufato Zucchine al forno Polpa di mela Pane tipo 0	Polenta Petto di pollo agli aromi Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni</i> <i>Merluzzo al forno</i> Finocchi gratinati Mela al forno Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro Tacchino agli aromi Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> <i>Merluzzo al forno</i> Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta con peperoni</i> <i>Bocconcini di vitellone al rosmarino</i> Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Ricotta Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Merluzzo capperi e olive Finocchi all'olio Yogurt bio naturale Pane tipo 0

Menù: 13 - Menu per diabeto

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: STANDARD

* Senza latte † Senza preparato per dolci

Validità: dal 01.01.2024 al 30.06.2024




Categoria: 14 - Menu ipocalorico

menù emergenza: Pasta all'olio * - Tonna (monoporzione) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gifts: Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Polpa di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Crema di ceci con pasta * Petto di pollo ai ferri Erbe all'olio Yogurt bio naturale Pane tipo 0	Pasta al pomodoro * Merluzzo al forno Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con ragù di piselli * Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Polpa di mela Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico * Arrosto di lonza al limone Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta * Merluzzo al forno Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta pomodoro e lenticchie * Frittata * Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con peperoni * Bocconcini di pollo al curry Carote brasate Yogurt bio naturale Pane tipo 0	Pasta al pomodoro * Formaggio (parmigiano) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zucchine con crostini con farina integrale bio * Tacchino agli eromi Erbe all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Minestrina d'orzo * Merluzzo capperi e olive Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Passato di verdure con pasta * Bocconcini di tacchino alla romana Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Formaggio (stracchino) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Merluzzo stufato Zucchine al forno Polpa di mela Pane tipo 0	Polenta Bocconcini di pollo con verdure Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con peperoni * Merluzzo al forno Finocchi all'olio Mela al forno Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro * Tacchino agli eromi Cavolfiori all'olio Polpa di frutta Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Merluzzo al forno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di verdure con crostini con farina integrale bio * Bocconcini di vitellino al rosmarino Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Ricotta Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine * Merluzzo capperi e olive Finocchi all'olio Yogurt bio naturale Pane tipo 0

Menù: 14 - Menu ipocalorico

In grassetto corsivo i menù variabili

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 01.01.2024 al 30.06.2024

Categoria: 17T - Menu tritato

menù emergenze:

Paste olio e parmigiano trite - Torta (miscelazione) - Fagiolini all'olio trito - Polpa di mela - Pane tipo 0

menù gita:

Prosciutto cotto trito e pane - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confezione di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Crema di ceci con pasta trito Rolle delicato trito Erbe all'olio trito Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0</i>	<i>Ravioli di magro al pomodoro trito Bastoncini di pesce trito Carote al rosmarino trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Pasta con ragù di piselli trito Formaggio (mozzarella) trito Broccoli aglio e olio trito Torta alle yogurt SIGER trito Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al pomodoro e basilico trito Arrosto di lonza al limone trito Zucchine gratinate trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdure con pasta trito Crocchette con lenticchie trito Peperoni brasati trito Mela al forno Pane tipo 0</i>
Seconda settimana	<i>Pasta pomodoro e lenticchie trito Frittata con zucchine trito Fagiolini all'olio trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Crespelle ricotte e verdure trite Bocconcini di pollo al curry trito Carote brasate trite Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al pomodoro trito Formaggio (primo sale) trito Cavolfiori all'olio trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Crema di zucchine con pasta trito Gateau di patate trito Erbe all'olio trito Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Mischiata d'orzo trito Merluzzo capperi e olive trito Patate prezzemolate trite Polpa di mela Pane tipo 0</i>
Terza settimana	<i>Passato di verdure con pasta trito Bocconcini di tacchino alla romana trito Purè di patate Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al pomodoro trito Formaggio (stracchino) Fagiolini all'olio trito Polpa di pera Pane tipo 0</i>	<i>Ravioli di magro burro e salvia trito Merluzzo stufato trito Zucchine al forno trito Budino al cacao equosolabile Pane tipo 0</i>	<i>Polenta Bocconcini di pollo con verdure trito Carote all'olio trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Crespelle ricotte e verdure trite Crocchette con lenticchie trite Finocchi all'olio trito Mela al forno Pane tipo 0</i>
Quarta settimana	<i>Pasta al pomodoro trito Rolle alla boscaiola trito Cavolfiori gratinati trito Polpa di frutta Pane tipo 0</i>	<i>Ravioli di magro burro e salvia trito Crocchette con legumi trito Zucchine al forno trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Crema di verdure con pasta trito Bocconcini di vitellone con piselli trito Carote all'olio trito Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla puttanesca trito Ricola Spinaci olio e parmigiano trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla crema di zucchine trito Merluzzo capperi e olive trito Patate e fagiolini trito Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0</i>

Menù: 1/1 - Menu tritato

In grassetto corsivo i menù variati

 Condimento contenuto: STANDARD

* Senza latte - ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 01.01.2024 al 30.06.2024




Categoria: 60 - Menu per deficit di deglutizione e/o masticazione edentulia

menù emergenza:

Semolino - Tonno omogeneizzato - Carote omogeneizzate - Polpa di mela - //

menù gita:

Omogeneizzato formaggino - Polpa di frutta - Acqua minerale - Polpa di frutta - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Crema di ceci al rosmarino - disfagia Manzo alla pizzaiola - disfagia Macedonia di verdure - disfagia Yogurt bio naturale //	Pasta al pomodoro - disfagia Merluzzo alla livornese - disfagia Mousse di carote - disfagia Polpa di mela //	Crema di piselli - disfagia Formaggio (spalmabile) Cavolfiori gratinati - disfagia Budino alla vaniglia //	Pasta al pomodoro - disfagia Maiale al rosmarino - disfagia Mousse di fagiolini e patate - disfagia Polpa di mela //	Minestra di riso con verdure - disfagia Mousse di piselli - disfagia Peperonata - disfagia Polpa di pera //
Seconda settimana	Pasta alla norma - disfagia Flan di zucchine - disfagia Macedonia di verdure - disfagia Polpa di mela //	Risotto al gorgonzola - disfagia Pollo alle verdure - disfagia Mousse di carote - disfagia Yogurt bio naturale //	Pasta al pomodoro - disfagia Formaggio (spalmabile) Cavolfiori gratinati - disfagia Polpa di mela //	Crema zucchine, porri e patate - disfagia Manzo alla pizzaiola - disfagia Macedonia di verdure - disfagia Polpa di pera //	Minestra di riso con verdure - disfagia Merluzzo alla livornese - disfagia Mousse di fagiolini e patate - disfagia Polpa di mela //
Terza settimana	Minestra di riso con verdure - disfagia Tacchino agli agrumi - disfagia Peperonata - disfagia Polpa di mela //	Pasta al pomodoro - disfagia Formaggio (spalmabile) Macedonia di verdure - disfagia Polpa di pera //	Pasta alla norma - disfagia Merluzzo alla livornese - disfagia Mousse erbe e patate - disfagia Budino al cacao equosolidale //	Vellutata di patate - disfagia Pollo alle verdure - disfagia Mousse di carote - disfagia Polpa di mela //	Risotto al gorgonzola - disfagia Mousse di piselli - disfagia Caponata di verdure - disfagia Polpa di pera //
Quarta settimana	Pasta al pomodoro - disfagia Tacchino agli agrumi - disfagia Cavolfiori gratinati - disfagia Polpa di frutta //	Pasta alla norma - disfagia Flan di zucchine - disfagia Mousse erbe e patate - disfagia Polpa di mela //	Minestra di riso con verdure - disfagia Manzo alla pizzaiola - disfagia Mousse di carote - disfagia Polpa di pera //	Pasta ricotta e pesto - disfagia Formaggio (spalmabile) Macedonia di verdure - disfagia Polpa di mela //	Risotto alla milanese - disfagia Merluzzo alla livornese - disfagia Mousse di fagiolini e patate - disfagia Yogurt bio naturale //

Menù: 60 - Menu per deficit di deglutizione e/o masticazione edentulia

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 01.01.2024 al 30.06.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: STANDARD




Categoria: 20 - Menu privo di carne suina

menù emergenza: Pasta olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita: Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Crema di ceci con pasta <i>Petto di pollo ai ferri</i> Erbe all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro al pomodoro Bastoncini di pesce Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con ragù di piselli Formaggio (muzzarella) Broccoli olio e olio Torta allo yogurt senza glutine Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico <i>Merluzzo al forno</i> Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta pomodoro e lenticchie Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Bocconcini di pollo al curry Carote brasate Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica <i>Borlotti stufati</i> Erbe all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Misera d'orzo Merluzzo capperi e olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Passato di verdure con pasta Bocconcini di tacchino alla romana Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Formaggio (stracchino) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salsiccia Merluzzo stufato Zucchine al forno Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Polerina Bocconcini di pollo con verdure Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Crocchette con lenticchie Finocchi gratinati Mela al forno Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro <i>Tacchino agli aromi</i> Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salsiccia Crocchette con legumi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di verdure con crostini con farina integrale biologica Bocconcini di vitellone con piselli Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Ricotta Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0

Menù: 20 - Menu privo di carne suina

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 01.01.2024 al 30.06.2024

Categoria: 21 - Menu privo di carne

menù emergenza: Pasta olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù già: Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Crema di ceci con pasta <i>Frittata con zucchine</i> Fibrette all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro al pomodoro Bastoncini di pesce Carota al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con ragu di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Torta allo yogurt senza glutine Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico <i>Merluzzo al forno</i> Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta pomodoro eenticchie Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure <i>Piselli brasati</i> Carote brasate Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zuccina con crostini con farina integrale biologica <i>Borlotti stufati</i> Erbsa all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Minestrone d'orzo Merluzzo capperi e olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Passato di verdure con pasta <i>Borlotti stufati</i> Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Formaggio (stracchino) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia Merluzzo stufato Zucchina al forno Budino al cacao equisolidale Pane tipo 0	Polenta <i>Cannellini in umido</i> Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Crocchette con lenticchie Finocchi gratinati Mela al forno Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro <i>Bastoncini di pesce</i> Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia Crocchette con legumi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di verdure con crostini con farina integrale biologica <i>Merluzzo al pomodoro</i> Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Ricotta Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zuccine Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0

Menù: 21 - Menu privo di carne

In grassetto corsivo i menù variati

 Condimento contorno: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 01.01.2024 al 30.06.2024



Emissione: Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare - Alessandra Bini



Approvazione: Direzione Aziendale - Davide Vincenzo Dell'Acqua

Categoria: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

menù emergenza:

Pasta olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione -
Pane tipo 0

menù gita:

Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Cioccolato - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Crema di ceci con pasta Patto di pollo ai ferri Erbe all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro al pomodoro Bastoncini di pesce Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli agli oli Torta allo yogurt senza glutine Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico Merluzzo al forno Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta pomodoro e lenticchie Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Bocconcini di pollo al curry Carote brasate Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica Borlotti stufati Erbe all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Mineira d'orzo Merluzzo capponi e olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Passato di verdure con pasta Bocconcini di tacchino alla romana Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Formaggio (stracchino) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia Merluzzo stufato Zucchine al forno Budino al cacao equosolidale Pane tipo 0	Polenta Bocconcini di pollo con verdure Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Crocchette con lenticchie Finocchi gratinati Mela al forno Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro Tacchino agli aromi Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia Crocchette con legumi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di verdure con crostini con farina integrale biologica Merluzzo al pomodoro Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Pasta alla pulitaresca Ricotta Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucca Merluzzo capponi e olive Patate a fagolini Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0

Menù: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 01.01.2024 al 30.06.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento condorni: STANDARD




Categoria: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

menu emergenza:

Pasta all'olio * - Lenticchie stufate - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menu gita:

Pane e confettura di frutta - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Crema di ceci con pasta * Borlotti stufati Erbette all'olio Polpa di mela Pane tipo 0	Pasta al pomodoro * Sformatino vegetale con lenticchie Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con ragù di piselli * Cannellini in umido Broccoli aglio e olio Budino di riso bio alla vaniglia Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico * Ceci stufati Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta * Piselli brasati Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta pomodoro e lenticchie * Ceci stufati Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con peperoni * Piselli brasati Carote brasate Polpa di mela Pane tipo 0	Pasta al pomodoro * Sformatino vegetale con lenticchie Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zucchine con crostini con farina integrale bio * Borlotti stufati Erbette all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Minestra d'orzo * Cannellini in umido Patate prazzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Passato di verdure con pasta * Borlotti stufati Patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza al pomodoro bio Purea di lenticchie Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Ceci stufati Zucchine al forno Budino di riso bio al cacao Pane tipo 0	Polenta Cannellini in umido Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con peperoni * Piselli brasati Finocchi all'olio Mela al forno Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro * Borlotti stufati Cavolfiori all'olio Polpa di frutta Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Ppurea di lenticchie Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di verdure con crostini con farina integrale bio * Piselli brasati Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Ceci stufati Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine * Cannellini in umido Patate e fagiolini Polpa di mela Pane tipo 0

Menù: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

In grassetto corsivo i menu variati

Condimento condimenti: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 01.01.2024 al 30.05.2024

Categoria: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei

menù emergenza:

Pasta olio e parmigiano - Lenticchie stufate - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acque minerali - Cioccolato - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Crema di ceci con pasta <i>Frittata con zucchine</i> Erbata all'olio Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro al pomodoro <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Torta allo yogurt senza glutine Pane tipo 0	Pasta al pomodoro e basilico <i>Ceci stufati</i> Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Mela al forno Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta pomodoro e lenticchie Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure <i>Piselli brasati</i> Carote brasate Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica <i>Borlotti stufati</i> Erbata all'olio Mela al forno Pane tipo 0	Minestra d'orzo <i>Cannellini in umido</i> Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Terza settimana	Passato di verdure con pasta <i>Borlotti stufati</i> Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Formaggio (stracchino) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salsa <i>Ceci stufati</i> Zucchine al forno Budino al cacao equo solidale Pane tipo 0	Polenta <i>Cannellini in umido</i> Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Crocchette con lenticchie Finocchi gratinati Mela al forno Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta al pomodoro <i>Borlotti stufati</i> Cavolfiori gratinati Polpa di frutta Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salsa Crocchette con legumi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di verdure con crostini con farina integrale biologica <i>Piselli brasati</i> Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> Ricotta Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine <i>Cannellini in umido</i> Patate e fagiolini Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0

Menù: 24 - Menu privo di carne, pesce, molluschi e crostacei

* Senza latte ^ Senza preparato per dolci

Validità: dal 01.01.2024 al 30.06.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contenente: STANDARD




MENU DIETE SPECIALI ESTATE

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Categorie: 1 - Menu per faviano

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

meno glio:

Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

150 meno leggero:

Riso all'olio - Pollo lesso - Carote all'olio - Miele - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Nasello gratinato Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Farro al pesto con verdure Frittata Pomodori alla mediterranea Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Insalata, mais e carote julienne Gelato Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo Nasello all'olio Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica aglio olio e parmigiano Uova strapazzate Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Nasello all'olio Crudité di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto con crema di zucchine Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Baconcini di tacchino con crema di verdure mista Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Ravioli di magro olio e salvia Tonno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Cotoletta di lonza alta milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Insalata, mais e carote julienne Gelato Pane di farina integrale biologica	Barbansotto (risotto alla barbabietola) Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello all'olio Crudité di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi Rusticelle di pollo biologico Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Formaggio (primo sale biologico) Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro olio parmigiano Nasello olio e limone biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Uova strapazzate Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano Polpette con soia con pomodoro biologico Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: * - Menu per faviano

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: **STANDARD**

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 2 - Menu privo di alimenti contenenti glutine

*Energ. Calco:
menù gda*

*Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - frutta fresca di stagione - Pane S/Glut
Pane S/Glut prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale -
Confettura di frutta - Pane S/Glut*

150 menù leggero

Riso all'olio - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane S/Glut

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta S/Glut olio e parmigiano Rusticelle di pollo bio S/Glut Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Risotto allo zafferano Nasetto al forno Patata e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut alle verdure Frittata Pomodori alla mediterranea Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pizza margherita S/Glut Insalata: mais e carote julienne Gelato Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al sugo di pomodoro bio con merluzzo Piselli all'olio Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>
Seconda settimana	<i>Pasta S/Glut aglio, olio e parmigiano Uova strapazzate Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Gnocchi S/Glut olio e parmigiano Ceci stufati Crudité di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pesto con crema di zucchine Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Riso olio e parmigiano Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio Nuggets di pesce S/Glut Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>
Terza settimana	<i>Pansotti di magro S/Glut alle verdure Tonno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio Cotoletta di lonza alla milanese S/Glut Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pizza margherita S/Glut Insalata, mais e carote julienne Gelato Pane S/Glut</i>	<i>Barbaisotto (risotto alla barbabietola) Arrosti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio Piselli all'olio Crudité di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>
Quarta settimana	<i>Pasta S/Glut agli aromi Rusticelle di pollo bio S/Glut Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Formaggio (primo sale biologico) Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pansotti di magro S/Glut alle verdure Nasetto olio e limone biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pesto Uova strapazzate Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Riso olio e parmigiano Ceci all'olio Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>

Menù: 2 - Menu privo di alimenti contenenti glutine

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per dolci

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 3 - Menu privo di latte e vitello

Emerg. Caldo: *Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*
 menù gita: *Panini prosciutto cotto - Focce di frutta - Acqua minerale - Confetture di frutta - Pane*
 150 menu leggero: *Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mais - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio all'olio *</i> Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso allo zafferano *</i> Nasello gratinato Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure *</i> <i>Frittata con zucchine *</i> Pomodori alla mediterranea Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Nasello al forno</i> Insalata, mais e carote julienne <i>Gelato alla sola</i> Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo <i>Piselli all'olio</i> Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio aglio e olio *</i> Uova strapazzate Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Gnocchi al pomodoro bio *</i> <i>Ceci stufati</i> Cruditè di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio *</i> <i>Nasello al forno</i> Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Riso all'olio</i> Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pasta bio con zucchine *</i> Tonno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio *</i> Cotoletta di lonza alla milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Nasello al forno</i> Insalata, mais e carote julienne <i>Gelato alla sola</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Riso alla barbabietola *</i> Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Piselli all'olio</i> Cruditè di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio agli aromi *</i> Rusticelle di pollo biologico Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta di mais bio al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Borlotti all'olio</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure *</i> Nasello olio e limone biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio *</i> Uova strapazzate Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso all'olio</i> <i>Cannellini in umido</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 3 - Menu privo di latte e vitello

In grassetto corsivo i menù variati

Scondimento condimenti: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 4 - Menu privo di uova

Energ. Calco
menù gite

Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Panini prosciutto cotto e formaggio (salato) - Fetta di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

150 menù inggrem.

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica olio e parmigiano <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Nasello gratinato Palate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Farro al pesto con verdure <i>Cannellini in umido</i> Pomodori alla mediterranea Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Insalata, mais e carote julienne Gelato Pane tipo 0	Pasta biologica a sugo di pomodoro biologico con merluzzo <i>Piselli all'olio</i> Erbesse all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica aglio olio e parmigiano <i>Nasello al forno</i> Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico <i>Ceci stufati</i> Crucifere di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica a pesto con crema di zucchine Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Beccanoni di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pasta bio con zucchine</i> Tonno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico <i>Lanza agli aromi</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Insalata, mais e carote julienne Gelato Pane di farina integrale biologica	Barbarisotto (risotto alla barbabietola) Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico <i>Piselli all'olio</i> Crucifere di carote e zuccchino con mais Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Formaggio (primo sale biologico) Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure</i> Nasello olio e limone biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto <i>Nasello al forno</i> Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano <i>Cannellini in umido</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 4 - Menu privo di uova

in grassetto corsivo - menù variati

Condimento contorni, STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024



MENU' DIETE

Scuole estate 2024

Data emissione: 21.03.2024

pag 1/1

Categoria: 5 - Menu privo di crostacei, molluschi e pesce.

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Tacchino ai ferri - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menu gita:

Panini prosciutto cotto e formaggio (asago) - Popa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lesso - Caroto all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carne julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Borlotti all'olio Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Farro al pesto con verdure Frittata Pomodori alla mediterranea Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Insalata mais e carote julienne Gelato Pane tipo 0	Pasta bio con zucchine Crocchette con lenticchie Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica aglio olio e parmigiano Uova strapazzate Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Crocchette con legumi ed erbe Crudità di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto con crema di zucchine Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Baconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Borlotti all'olio Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Ravioli di magro olio e salvia Lenticchie stufate Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Cotoletta di lonza alla milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Insalata, mais e carote julienne Gelato Pane di farina integrale biologica	Barbarisotti (risotto alla barbabietola) A'rosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Crocchette con lenticchie Crudità di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi Rusticelle di pollo biologico Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Formaggio (primo sale biologico) Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro olio parmigiano Ceci stufati Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Uova strapazzate Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano Polpette con salsa con pomodoro biologico Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menu: 5 - Menu privo di crostacei, molluschi e pesce

In grassetto corsivo i menù variati

Condimenti extra: STANDARD

* Senza latte * Senza preparati per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIIZZANTE

Categoria: 6 - Menu privo di latte, uova e vitello

*Emerg. Calcio:
menù gda.
150 menù leggero*

*Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Panini prosciutto cotto - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane
Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mais - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio all'olio * Petto di pollo bio ai ferri Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso olio zafferano * Naselli gratinati Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio alle verdure * Cannellini in umido Pomodori alla mediterranea Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pizza ai pomodoro bio Nasello al forno Insalata, mais e carote julienne Gelato alla sola Pane tipo 0</i>	<i>Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo Piselli all'olio -rotte all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Pasta bio aglio e olio * Nasello al forno Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Gnocchi al pomodoro bio * Ceci stufati Cruditè di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio * Nasello al forno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Riso all'olio Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio * Bastoncini di pesce Carote e bonchello Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Pasta bio con zucchine * Tonno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio * Lonza agli aromi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pizza al pomodoro bio Nasello al forno Insalata, mais e carote julienne Gelato alla sola Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Riso alla barbabietola * Arrosti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio * Piselli all'olio Cruditè di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Pasta bio agli aromi * Petto di pollo bio ai ferri Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta di mais bio al pomodoro bio e basilico * Borlotti all'olio Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio alle verdure * Nasello olio e limone biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio * Nasello al forno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio Cannellini in umido Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menu: 6 - Menu privo di latte, uova e vitello
In grassetto corsivo i menù variabili
Condimento contorno: **STANDARD**

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 7 - Menu privo di solanacee

*Emerg. Caldo
menù glic.*

Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

Penne prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confezioni di frutta - Pane

150 menù leggera

Riso all'olio - Polpo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla zafferano Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Farro al pesto con verdure Frittata Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica aglio olio e parmigiano Formaggio (spalmabile) Insalata, mais e carote julienne Gelato Pane tipo 0	Pasta bio con zucchine Piselli all'olio Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica aglio olio e parmigiano Uova strapazzate Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio alle verdure Ceci stufati Crudité di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto con crema di zucchine Formaggio (mozzarella biologica) Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Bocconcini di tacchino al rosmarino Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio con cavolfiori Mugghetti di pesce S/Glut Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pasta bio con zucchine Tonno Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale bio agli aromi Cotiletta di lonza alla milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica aglio olio e parmigiano Formaggio (spalmabile) Insalata, mais e carote julienne Gelato Pane di farina integrale biologica	Barbarisotto (risotto alla tarasbielola) Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio con cavolfiori Piselli all'olio Crudité di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi Rusticelle di pollo biologico Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais bio olio e parmigiano Formaggio (primo sale biologico) Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio alle verdure Nasello olio e limone biologico Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Uova strapazzate Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano Carnellini all'olio Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 7 - Menu privo di solanacee

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: E - Menu privo di legumi

*Emerg. Olio:
menù gita:*

*Riso all'olio - Tonno - Zucchine all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confeitura di frutta - Pane*

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Maiale - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Lasagnette bio olio e parmigiano</i> Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso alla zafferano</i> Nasello gratinato Peperoni all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Fatto al pesto con verdure Frittata Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pizza pomodoro bio e mozzarella</i> Insalata: mais e carote julienne Gelato Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio al sugo di pomodoro bio con merluzzo</i> Nasello all'olio Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Lasagnette bio aglio, olio e parmigiano</i> Uova strapazzate Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio alle verdure</i> Nasello all'olio Cruditè di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio al pesto con crema di zucchine</i> Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio al pomodoro bio</i> Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Tarza settimana	<i>Lasagnette bio con zucchine</i> Tonno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio al pomodoro bio</i> Cotoletta di lonza allo milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pizza pomodoro bio e mozzarella</i> Insalata, mais e carote julienne Gelato Pane di farina integrale biologica	<i>Riso alla barbabietola</i> Tacchino ai ferri Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio al pomodoro bio</i> Nasello all'olio Cruditè di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Lasagnette bio agli aromi</i> Rusticelle di pollo biologico Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Formaggio (primo sale biologico) Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Lasagnette bio alle verdure</i> Nasello olio e limone biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Lasagnette bio al pesto</i> Uova strapazzate Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano <i>Nasello al forno</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 9 - Menu privo di legumi

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per arropa

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istaminico - liberatrici

Emerg. Calda: *Riso all'olio - Tacchino ai ferri - Zucchine all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*
 menù gita: *Fanini formaggio (asfago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Coriifellina di frutta - Pane*
 150 menù leggero: *Riso all'olio - Polpa lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Lasagnette bio all'olio * Petto di pollo bio ai ferri Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso allo zafferano * Nasello gratinato Peperoni all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio alle verdure * Nasello al forno Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Lasagnette bio aglio e olio * Formaggio (spalmabile) Insalata di stagione S/Aceto Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio con zucchine * Nasello all'olio Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Lasagnette bio aglio e olio * Nasello al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio alle verdure * Nasello all'olio Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio agli aromi * Formaggio (mozzarella biologica) Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Riso all'olio Bocconcini di tacchino al rosmarino Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio con carciofi * Nasello al forno Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Lasagnette bio con zucchine * Nasello al forno Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio agli aromi * Tacchino agli aromi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio aglio e olio * Formaggio (spalmabile) Insalata di stagione S/Aceto Polpa di mela Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Riso alla barbabietola * Tacchino ai ferri Peperoni all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio con carciofi * Nasello all'olio Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Lasagnette bio agli aromi * Petto di pollo bio ai ferri Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta di mais bio all'olio * Formaggio (primo sale biologico) Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio alle verdure * Nasello all'olio Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Lasagnette bio agli aromi * Nasello al forno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio Tacchino agli aromi Insalata di stagione S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istaminico - liberatrici

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contenuti: NO ACETO

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

Emerg. Cakù

Riso all'olio - Tacchino ai ferri - Zucchine all'olio - Frutta fresca di stagione - //

menù gita

Formaggio (asiagu) - Polpe di mele - Acque minerale - Confeiture di frutta - //

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessu - Carote all'olio - Mele - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso olio e parmigiano Petto di pollo bio ai ferri Carote julienne Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Patate all'olio Nasello ai ferri Peperoni all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Riso con carote Frittata Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Patate all'olio Formaggio (spalmabile) Zucchine all'olio Polpa di mele //</i>	<i>Riso olio e parmigiano Nasello all'olio Erbette all'olio Frutta fresca di stagione //</i>
Seconda settimana	<i>Riso olio e parmigiano Lova strapazzate Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Patate all'olio Nasello all'olio Carote julienne Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Riso con zucchine Formaggio (mozzarella biologica) Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Riso olio e parmigiano Baconcini di tacchino al rosmarino Erbette all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Patate all'olio Nasello al forno Casta a tronchetto Frutta fresca di stagione //</i>
Terza settimana	<i>Riso con zucchine Nasello al forno Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Patate all'olio Lorza agli aromi Carote julienne Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Riso olio e parmigiano Formaggio (spalmabile) Zucchine all'olio Polpa di mele //</i>	<i>Patate all'olio Tacchino ai ferri Peperoni all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Riso olio e parmigiano Nasello all'olio Carote julienne Frutta fresca di stagione //</i>
Quarta settimana	<i>Riso con peperoni Petto di pollo bio ai ferri Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Patate all'olio Formaggio (primo sale biologico) Carote julienne Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Riso con erbe Nasello olio e limone biologico Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Patate all'olio Lova strapazzate Zucchine al forno Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Riso olio e parmigiano Nasello al forno Erbe all'olio Frutta fresca di stagione //</i>

Menù: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

In grassetto corsivo i menù veri

Condimento contorni: STANDARD




Categoria: 13 - Menu per diabeto

Energ: Celso

Riso all'olio - Tonno - Zucchine all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Panini formaggio (esigro) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Polpa di frutta - Pane

150 menù leggero

Riso all'olio - Pollo lessato - Carciole all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica olio e parmigiano <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano <i>Nasello al forno</i> <i>Peperoni all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Farro al pesto con verdure Frittata Pomodori alla mediterranea Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita <i>Insalata di stagione</i> <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo <i>Nasello all'olio</i> Erbe ai ferri Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica aglio olio e parmigiano Uova strapazzate Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure</i> <i>Nasello all'olio</i> <i>Carote julienne</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto con crema di zucchine Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Rocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico <i>Nasello al forno</i> Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pasta bio con zucchine</i> Tonno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico <i>Lonza agli aromi</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita <i>Zucchine all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> Pane di farina integrale biologica	Barbarisotto (risotto alla barbabietola) <i>Tacchino ai ferri</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico <i>Nasello all'olio</i> <i>Carote julienne</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Formaggio (primo sale biologico) Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure</i> <i>Nasello olio e limone biologico</i> Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Uova strapazzate Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano <i>Nasello al forno</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 13 - Menu per diabeto

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024




Categoria: 14 - Menu ipocalorico

Energ. Caldo:

Riso all'olio - Tonno - Zucchine all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita

Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acque minerali - Polpa di frutta - Pane

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio all'olio *</i> Ruschette di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso allo zafferano *</i> Nasello gratinato <i>Peperoni all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure *</i> <i>Frittata con zucchine *</i> Pomodori alla mediterranea <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita <i>Insalata di stagione</i> <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo <i>Nasello all'olio</i> Crispette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio aglio e olio *</i> Uova strapazzate Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Gnocchi al pomodoro bio *</i> <i>Nasello all'olio</i> <i>Carote julienne</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio *</i> Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Riso all'olio</i> Ricciolini di tacchino con crema di verdure miste <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Nasello al forno</i> Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pasta bio con zucchine *</i> Tonno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio *</i> Cotoletta di lonza alla milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita <i>Zucchine all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Riso alla barbabietola *</i> Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Nasello all'olio</i> <i>Carote julienne</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio agli aromi *</i> Ruschette di pollo biologico Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta di mais bio al pomodoro bio e basilico *</i> Formaggio (primo sale biologico) Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure *</i> Nasello olio e limone biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio *</i> Uova strapazzate Zucchine al forno <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Riso all'olio</i> <i>Nasello al forno</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 14 - Menu ipocalorico

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024




Categoria: 15 - Menu ipolipidico

Emerg. Caldo: Riso all'olio - Tacchino ai ferri - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
 menù gita: Pane e confettura di frutta - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane
 150 menù leggeri: Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0.

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta bio all'olio * Petto di pollo bio ai ferri Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso allo zafferano * Nasello al forno Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio alle verdure * Cannellini in umido Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza al pomodoro bio Nasello al forno Insalata, mais e carote julienne Polpa di mela Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo Piselli all'olio Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta bio agli oli e olio * Nasello al forno Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro bio * Ceci stufati Crudite di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale bio al pomodoro bio * Nasello al forno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso all'olio Bocconcini di tacchino al rosmarino Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio al pomodoro bio * Nasello al forno Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Pasta bio con zucchine * Nasello al forno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale bio al pomodoro bio * Lonza agli aromi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza al pomodoro bio Nasello al forno Insalata, mais e carote julienne Polpa di mela Pane di farina integrale biologica	Riso alla barbabietola * Tacchino ai ferri Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio al pomodoro bio * Piselli all'olio Crudite di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta bio agli aromi * Petto di pollo bio ai ferri Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais bio al pomodoro bio e basilico * Borfotti all'olio Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio alle verdure * Nasello olio e limone biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale bio al pomodoro bio * Nasello al forno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Cannellini in umido Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 15 - Menu ipolipidico

In grassetto corsivo i menù vegetari

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 1R - Menu iposodico

Emerg. Gelato:

Riso all'olio S/Sale - Tacchino ai ferri S/Sale - Fagiolini all'olio S/Sale - Frutta fresca di stagione - Gallette di riso

menu gita:

Galletta di riso e confettura di frutta - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta
Gallette di riso

150 menù leggero:

Riso all'olio S/Sale - Pollo lessato S/Sale - Carote all'olio S/Sale - Meli - Gallette di riso

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta bio all'olio S/Sale Petto di pollo bio ai ferri S/Sale Carote julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Riso allo zafferano S/Sale Nasello al forno S/Sale Patate e fagiolini in insalata S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio alle verdure S/Sale Frittata con zucchine S/Sale * Pomodori S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio al pomodoro bio S/Sale Nasello al forno S/Sale Insalata di stagione S/Sale Gelato Gallette di riso	Pasta bio al sugo di pomodoro bio con merluzzo S/Sale Piselli all'olio S/Sale Erbe all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso
Seconda settimana	Pasta bio aglio e olio S/Sale Frittata con zucchine S/Sale * Spinaci all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio alle verdure S/Sale Ceci stufati S/Sale Carote julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta integrale bio al pomodoro bio S/Sale Nasello al forno S/Sale Pomodori S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Riso all'olio S/Sale Bocconcini di tacchino al rosmarino S/Sale Erbe all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio al pomodoro bio S/Sale Nasello al forno S/Sale Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Gallette di riso
Terza settimana	Pasta bio con zucchine S/Sale Nasello al forno S/Sale Pomodori S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta integrale bio al pomodoro bio S/Sale Lonza agli aromi S/Sale Carote julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio al pomodoro bio S/Sale Nasello al forno S/Sale Insalata di stagione S/Sale Gelato Gallette di riso	Riso alla barbabietola S/Sale Tacchino ai ferri S/Sale Peperoni all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio al pomodoro bio S/Sale Piselli all'olio S/Sale Carote julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso
Quarta settimana	Pasta bio agli aromi S/Sale Petto di pollo bio ai ferri S/Sale Spinaci all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta di mais bio al pomodoro bio e basilico S/Sale Borlotti all'olio S/Sale Carote julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio alle verdure S/Sale Nasello olio e limone bio S/Sale Pomodori S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta integrale bio al pomodoro bio S/Sale Frittata con zucchine S/Sale * Peperoni all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Riso all'olio S/Sale Cannellini in umido S/Sale Insalata di stagione S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso

Menù: 1R - Menu iposodico

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: NO SALE

* Senza latte ^ Senza preparato per budino

Validità: dal 15.04.2024 al 19.11.2024

Categoria: 17F - Menu frullato

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Tonno - Zucchine all'olio - Polpa di pera - //

Menu gita:

Omogeneizzato formaggino - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confeiture di frutta - //

150 menù leggero:

Riso all'olio - Polpa lessa - Carote all'olio - Polpa di mela - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica olio e parmigiano <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Carote all'olio Polpa di mela //	Risotto allo zafferano <i>Nasesto al forno</i> Peperoni all'olio Polpa di pera //	Farro al pesto con verdure Frittata Zucchine all'olio Polpa di mela //	Pasta biologica al pomodoro biologico <i>Formaggio (spalmabile)</i> Carote all'olio Gelato //	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo Crocchette con lenticchie Ersette all'olio Polpa di mela //
Seconda settimana	Pasta biologica aglio olio e parmigiano Uova strapazzate Spinaci all'olio Polpa di mela //	<i>Pasta bio alle verdure</i> Crocchette con legumi ed erbe <i>Zucchine all'olio</i> Polpa di pera //	Pasta integrale biologica al pesto con crema di zucchine <i>Formaggio (spalmabile)</i> Carote all'olio Polpa di mela //	Riso olio e parmigiano Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Polpa di pera //	Pasta biologica al pomodoro biologico <i>Nasesto al forno</i> Carote all'olio Polpa di mela //
Terza settimana	Ravioli di magro olio e salvia Tonno Carote all'olio Polpa di mela //	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico <i>Lonza agli aromi</i> Zucchine all'olio Polpa di pera //	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> Carote all'olio Gelato //	Barbasetto (risotto alla barbabietola) Arrosto di tacchino agli aromi <i>Peperoni all'olio</i> Polpa di mela //	Pasta biologica al pomodoro biologico Crocchette con lenticchie Zucchine all'olio Polpa di pera //
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> Spinaci all'olio Polpa di mela //	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Formaggio (primo sale biologico) Carote all'olio Polpa di pera //	Ravioli di magro olio parmigiano Nasesto olio e limone biologico <i>Peperoni all'olio</i> Polpa di mela //	Pasta integrale biologica al pesto Uova strapazzate Zucchine al forno Polpa di pera //	Riso olio e parmigiano Polpetta con soia con pomodoro biologico <i>Ersette all'olio</i> Polpa di mela //

Menù: 17F - Menu frullato

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 1TT - Menu tritato

Emerg. Calda: *Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*
 mini gita: *Prosciutto cotto trito e pane - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confetture di frutta - Pane*
 150 menù leggero: *Riso all'olio - Pollo lesso - Carote all'olio - Micio - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Nasello gratinato Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Fairo al pesto con verdure Frittata <i>Zucchine all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Carote all'olio</i> Gelato Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo Crocchette con lenticchie Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica aglio olio e parmigiano Uova strapazzate Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure</i> Crocchette con legumi ed erbe <i>Zucchine all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto con crema di zucchine Formaggio (mozzarella biologica) <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Bastoncini di pesce <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Ravioli di magro olio e salvia Tonno <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Cotoletta di lonza alla milanese <i>Zucchine all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> <i>Carote all'olio</i> Gelato Pane di farina integrale biologica	Barbabietola (risotto alla barbabietola) Arrosti di tacchino agli aromi <i>Peperoni all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Crocchette con lenticchie <i>Zucchine all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi Rusticelle di pollo biologico Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Formaggio (primo sale biologico) <i>Carote all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro olio parmigiano Nasello olio e limone biologico <i>Peperoni all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Uova strapazzate Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano Polpetta con soia con pomodoro biologico <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 1TT - Menu tritato

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 18 - Menu per stipsi

Emerg. Caldo:

*Lasagnette bio all'olio * - Tonno - Fagiolini all'olio - Polpa di pera - Pane tipo 0*

menu giti:

Formi prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di pera - Acqua minerale - Confeitura di frutta - Pane

150 menu leggero:

*Pasta bio all'olio * - Polpa lessa - Carote julienne - // - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio olio e salvia Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Farro al pesto con verdure Frittata Pomodori alla mediterranea Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Insalata, mais e carote julienne S/Aceto Gelato Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo Crocchette con lenticchie Frittata all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica aglio olio e parmigiano Uova strapazzate Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Crocchette con legumi ed erbe Cruditè di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto con crema di zucchine Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica olio e parmigiano Bocconcini di tacchino al rosmarino Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Ravioli di magro olio e salvia Tonno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Cotoletta di lonza alla milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Insalata di stagione S/Aceto Gelato Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica olio e parmigiano Arrosti di tacchino agli eroni Paperoni all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Crocchette con lenticchie Cruditè di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli eroni Rusticelle di pollo biologico Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Formaggio (primo sale biologico) Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro olio parmigiano Nasello olio e limone biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Uova strapazzate Zucchini al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica olio e parmigiano Polpette con soia con pomodoro biologico Insalata di stagione S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menu: 18 - Menu per stipsi

in grassetto corsivo i menu variali

Condimento contorno: NO ACETO

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: da 15.04.2024 al 10.11.2024



Categoria: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli

*Emerg. Caldo
menù gita*

*Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane*

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo fessco - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Nasello gratinato Patate a fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure</i> Frittata <i>Pomodori</i> Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Insalata, mais e carote julienne Gelato Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo Crochette con lenticchie Erbesa all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica aglio olio e parmigiano Uova strapazzate Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Crochette con legumi ed erbe Crudite di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale biologica al pomodoro biologico</i> Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Bacconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica di pomodoro biologico Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Ravioli di magro olio e salvia Tonno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Cotoletta di lonza alla milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Insalata, mais e carote julienne Gelato Pane di farina integrale biologica	Barbansotto (risotto alla barbabietola) Arrosti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Crochette con lenticchie Crudite di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi Rusticelle di pollo biologico Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Formaggio (prime sale biologico) Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro olio parmigiano Nasello olio e limone biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta integrale biologica al pomodoro biologico</i> Uova strapazzate Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano Polpette con salsa con pomodoro biologico Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli
in grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Condimento contorni: STANDARD

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE




Categoria: 31 - Menu privo di arachidi

*Emerg. Caldo
menù gita:*

*Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Panini prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Pulpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane*

150 menù leggero

Riso all'olio - Pollo lesso - Carne all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto al zafferano Nasello gratinato Patate a taglieri in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Farro al pesto con verdure Frittata Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Insalata, mais e carote julienne Gelato Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo Crosticche con antiche Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica aglio olio e parmigiano Uova strapazzate Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Crocchette con legumi ed erbe Crudité di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto con crema di zucchine Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Carote a trancetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Ravioli di magro olio e salvia Tonno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Colofletta di lonza alla milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Insalata, mais e carote julienne Gelato Pane di farina integrale biologica	Barbarisotto (risotto alla barbabietola) Arrosto di tacchino agli aromi Insalate di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Crocchette con tentacole Crudité di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi Rusticelle di pollo biologico Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Formaggio (primo sale biologico) Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro olio parmigiano Nasello olio e limone biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Uova strapazzate Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano Polpette con soia con pomodoro biologico Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 31 - Menu privo di arachidi

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

Emerg. Caldo:
menu gis:

Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Panini prosciutto sottile e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acque minerali - Confeiture di frutta - Pane

150 menu leggera:

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica olio e parmigiano Rustichella di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Nesselato gratinato Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure</i> Frittata Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Insalata, mais e carote julienne Gelato Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo Crocchette con lenticchie Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica aglio olio e parmigiano Uova strapazzate Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Crocchette con legumi ed erbe Crudité di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale biologica al pomodoro biologico</i> Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Eccellenze di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Carote e finocchio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Ravioli di magro olio e salvia Tonno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Cotoletta di lonza alla milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Insalata, mais e carote julienne Gelato Pane di farina integrale biologica	Barbaisotto (risotto alla barbabietola) Arrosto di tacchino agli aroni Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Crocchette con lenticchie Crudité di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli eroni Rustichella di pollo biologico Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mare biologica al pomodoro biologico e basilico Formaggio (parmigiano biologico) Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro olio parmigiano Nesselato olio e limone biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta integrale biologica al pomodoro biologico</i> Uova strapazzate Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano Polpette con salsa con pomodoro biologico Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menu: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli
In grassetto corsivo i menu variali

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Condimento cserorni: **STANDARD**

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIIZZANTE




Categoria: 34 - Menu privo di alimenti contenenti glutine, latte e vitello

Emerg. Caldo:
menù gita:

Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane S/Glut
Pane S/Glut e prosciutto cotto - Polpo di frutta - Acqua minerale - Confetture di frutta - Pane S/Glut

150 menù leggeri:

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane S/Glut

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta S/Glut all'olio *</i> <i>Rusticelle di pollo bio S/Glut</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Riso all'olio zafferano *</i> <i>Naseillo al forno</i> Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut alle verdure *</i> <i>Frittata con zucchine *</i> Pomodori alla mediterranea Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pizza S/Glut al pomodoro bio</i> <i>Naseillo al forno</i> Insalata, mais e carote julienne <i>Gelato alla soia</i> <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al sugo di pomodoro bio con merluzzo</i> <i>Piselli all'olio</i> Frittata all'olio Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>
Seconda settimana	<i>Pasta S/Glut aglio e olio *</i> Uova strapazzate Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Grecchi S/Glut all'olio *</i> <i>Ceci stufati</i> Crudità di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio *</i> <i>Naseillo al forno</i> Pomodori Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Riso all'olio</i> Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio *</i> <i>Nuggets di pesce S/Glut</i> Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>
Terza settimana	<i>Pasta S/Glut con zucchine *</i> Tonno Pomodori Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio *</i> <i>Cotoletta di lonza alla milanese S/Glut</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pizza S/Glut al pomodoro bio</i> <i>Naseillo al forno</i> Insalata, mais e carote julienne <i>Gelato alla soia</i> <i>Pane S/Glut</i>	<i>Riso alla barbabietola *</i> Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio *</i> <i>Piselli all'olio</i> Crudità di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>
Quarta settimana	<i>Pasta S/Glut agli aromi *</i> <i>Rusticelle di pollo bio S/Glut</i> Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta di mais bio al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Ceci brasati</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut alle verdure *</i> Naseillo d'olio e limone biologico Pomodori Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio *</i> Uova strapazzate Zucchine al forno Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Riso all'olio</i> <i>Ceci all'olio</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>

Menù: 34 - Menu privo di alimenti contenenti glutine, latte e vitello

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento condimenti: STANDARD




Categoria: 150 Leggera temporanea (durata massima 3 giorni)

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima Settimana	Riso all'olio Pollo lessa Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessa Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessa Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessa Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessa Carote all'olio Mela Pane tipo 0
Seconda Settimana	Riso all'olio Pollo lessa Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessa Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessa Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessa Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessa Carote all'olio Mela Pane tipo 0
Terza Settimana	Riso all'olio Pollo lessa Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessa Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessa Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessa Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessa Carote all'olio Mela Pane tipo 0
Quarta Settimana	Riso all'olio Pollo lessa Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessa Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessa Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessa Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessa Carote all'olio Mela Pane tipo 0

Menù: 150 Leggera temporanea (durata massima 3 giorni)

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

In grassetto corsivo i menù vegetari

Condimento condon.: STANDARD

Categoria: 20 - Menu privo di carne suina

Emerg. Calcio:

Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù glic:

Panini formaggio (valego) - Polpe di frutta - Acqua minerale - Confetture di frutta - Pane

150 menù leggera:

Riso all'olio - Fette lesse - Carcio all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Nasello gratinato Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Farro al pesto con verdure Frittata Pomodori alla mediterranea Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Insalata, mais e carote julienne Gelato Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo Crocchette con lenticchie Errette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica aglio olio e parmigiano Lova strapazzate Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi di pomodoro biologico Crocchette con legumi ed errette Crudità di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto con crema di zucchine Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Riccioni di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Ravioli di magro olio e salvia Tonno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Tacchino agli aromi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Insalata, mais e carote julienne Gelato Pane di farina integrale biologica	Barbarisotto (risotto alla barbabietola) Arosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Crocchette con lenticchie Crudità di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi Rusticelle di pollo biologico Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Formaggio (primo sale biologico) Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro olio parmigiano Nasello olio e limone biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Uova strapazzate Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano Polpette con salsa con pomodoro biologico Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 20 - Menu privo di carne suina

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD




Categoria: 21 - Menu privo di carne

Emerg. Calda: *Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*
 menù gita: *Fanini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confezione di frutta - Pane*
 160 menù leggero: *Riso all'olio - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica olio e parmigiano <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Nasello gratinato Passate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Farro al pesto con verdure Frittata Pomodori alla mediterranea Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Insalata, mais e carote julienne Gelato Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo Crocchette con lenticchie Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Uova strapazzate Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Crocchette con legumi ed erbe Cruditè di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto con crema di zuccina Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Ravioli di magro olio e salvia Tonno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico <i>Borlotti brasati</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Insalata, mais e carote julienne Gelato Pane di farina integrale biologica	Barberisotto (risotto alla barbabietola) <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Crocchette con lenticchie Cruditè di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Formaggio (parmigiano biologico) Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro olio parmigiano Nasello olio e limone biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Uova strapazzate Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano Polpetta con soia con pomodoro biologico Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menu: 21 - Menu privo di carne

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento conformi: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024




Categoria: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

Emerg. Calcio:

Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gite:

Panini formaggio (asfago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confezioni di frutta - Pane

150 menù leggeri:

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano Nasello gratinato Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Farro al pesto con verdure Frittata Pomodori alla mediterranea Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Insalata, mais e carote julienne Gelato Pane tipo 0	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo Crocchette con lenticchie Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica aglio olio e parmigiano Uova strapazzate Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Crocchette con legumi ed erbe Crudité di carote e zuccine con mais Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto con crema di zuccine Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Ravioli di magro olio e salvia Tonno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico <i>Tacchino agli aromi</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Insalata, mais e carote julienne Gelato Pane di farina integrale biologica	Barbabetto (risotto alla barbabietola) Arrostato di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Crocchette con lenticchie Crudité di carote e zuccine con mais Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi Rusticelle di pollo biologico Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Formaggio (prima sale biologico) Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro olio parmigiano Nasello olio e limone biologico Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesce Uova strapazzate Zucchini al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano Polpette con salsa con pomodoro biologico Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù 22 - Menu privo di carne bovina e suina.

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 16.04.2024 al 10.11.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: STANDARD

Categoria: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

Emerg. Caldo:

Riso all'olio - Piselli brasati - Fagiolini all'olio - frutta fresca di stagione - Pane tipo 0.

menù gita:

Pane e confettura di frutta - Polpa di frutta - Acque minerali - Confettura di frutta - Fave

150 menù leggeri:

Riso all'olio - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio all'olio *</i> <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso allo zafferano *</i> <i>Borlotti all'olio</i> Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure *</i> <i>Cannellini in umido</i> Pomodori alla mediterranea Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Ceci stufati</i> Insalata, mais e carote julienne <i>Gelato alla soia</i> Pane tipo 0	<i>Pasta bio con zucchine *</i> <i>Piselli all'olio</i> Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Pasta bio aglio e olio *</i> <i>Piselli brasati</i> Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Gnocchi al pomodoro bio *</i> <i>Ceci stufati</i> Cruditè di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio *</i> <i>Cannellini all'olio</i> Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Riso all'olio</i> <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Borlotti all'olio</i> Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pasta bio con zucchine *</i> <i>Lenticchie stufate</i> Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio *</i> <i>Borlotti brasati</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Ceci stufati</i> insalata, mais e carote julienne <i>Gelato alla soia</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Riso alla barbabietola *</i> <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Piselli all'olio</i> Cruditè di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta di mais bio al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Borlotti all'olio</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio alle verdure *</i> <i>Ceci stufati</i> Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta integrale bio al pomodoro bio *</i> <i>Piselli brasati</i> Zucchine a fionj Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso all'olio</i> <i>Cannellini in umido</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menu: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

In grassetto corsivo: i menù vegetali

Condimento condimenti: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 24 - Menu privo di carne, crostacei, molluschi e pesce.

Emerg. Caldo

Riso all'olio - Piselli brasati - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita

Panini formaggio (casale) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confeiture di frutta - Pane

150 menù leggero

Riso all'olio - Patate all'olio - Carote all'olio - Melo - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica olio e parmigiano <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto allo zafferano <i>Borlotti all'olio</i> Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Farro al pesto con verdure Frittata Pomodori alla mediterranea Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pizza margherita Insalata, mais e carote julienne Gelato Pane tipo 0	<i>Pasta bio con zucchine</i> Crocchette con lenticchie Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Pasta biologica aglio olio e parmigiano Uova strapazzate Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Gnocchi al pomodoro biologico Crocchette con legumi ed erbe Crudité di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto con crema di zuccine Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso olio e parmigiano <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> <i>Erbette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico <i>Borlotti all'olio</i> Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Ravioli di magro olio e salvia <i>Lenticchie stufate</i> Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico <i>Borlotti brasati</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pizza margherita Insalata, mais e carote julienne Gelato Pane di farina integrale biologica	Barbarisotto (risotto alla barbabietola) <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pomodoro biologico Crocchette con lenticchie Crudité di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica agli aromi <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Formaggio (parmigiano biologico) Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro olio parmigiano <i>Ceci stufati</i> Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta integrale biologica al pesto Uova strapazzate Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano Popote con salsa con pomodoro biologico Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 24 - Menu privo di carne, crostacei, molluschi e pesce.

* Senza latte ^ Senza preparato per bimbi

Validità: dal 15.04.2024 al 13.11.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorno: **STANDARD**




Categoria: 1 - Menu per favismo

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta margherita senza glutine	Yogurt biologico	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Torta alle mele senza glutine	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

Menù: 1 - Menu per favismo
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 2 - Menu privo di alimenti contenenti glutine

Emerg. Cella: Pane S/Glut e polpa di frutta
150 menù leggeri: Pane S/Glut e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane S/Glut e confettura di frutta	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Budino al cacao equosolidale
Seconda settimana	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Budino al cacao equosolidale	Torta alla yogurt biologico senza glutine	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Budino al cacao equosolidale	Torta margherita senza glutine	Yogurt biologico	Pane S/Glut e confettura di frutta
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Torta alla mela senza glutine	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Budino al cacao equosolidale

Menù: 2 - Menu privo di alimenti contenenti glutine
 In grassetto sono i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 3 - Menu privo di latte e vitello

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
 150 menù leggero: *Pane e polpa di mele*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Focaccia</i>
Seconda settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Focaccia</i>

Menu: 3 - Menu privo di latte e vitello
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 4 - Menu privo di uova

Emerg. Caldo:
150 menù leggero

Pane e polpa di frutta
Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	Budino al cacao equosolidale	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Budino al cacao equosolidale	Yogurt biologico	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Pane e confettura di frutta	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

Menù: 4 - Menu privo di uova.
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 5 - Menu privo di crostacei, molluschi e pesce

Energ. Caldo: Pane e polpa di frutta
150 menù leggeri: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta margherita senza glutine	Yogurt biologico	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Torta alla mela senza glutine	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

Menù: 5 - Menu privo di crostacei, molluschi e pesce
in grassetto carativo / menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

Emerg. Calda: *Pane e polpa di frutta*
 150 menù leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Focaccia</i>
Seconda settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Focaccia</i>

Menù: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello
 In grassetto sono i menù vegetali

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 7 - Menu privo di solanacee

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mele

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta margherita senza glutine	Yogurt biologico	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Torta alle mele senza glutine	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

Menu: 7 - Menu privo di solanacee
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 9 - Menu privo di legumi

Energ. Cakko: Pane e polpa di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	Budino al cacao equosolidale	Yogurt biologico	Pane e polpa di frutta	Focaccia
Seconda settimana	Yogurt biologico	Pane e polpa di frutta	Focaccia	Pane e confettura di frutta	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Pane e polpa di frutta	Focaccia	Budino al cacao equosolidale	Yogurt biologico	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Pane e confettura di frutta	Yogurt biologico	Pane e polpa di frutta	Focaccia

Menu: 9 - Menu privo di legumi
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 a 10.11.2024

Categoria: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istaminico - liberatrici

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	Pane e polpa di frutta	Pane e confettura di frutta	Pane e polpa di frutta	Focaccia
Seconda settimana	Pane e confettura di frutta	Pane e polpa di frutta	Focaccia	Pane e confettura di frutta	Pane e polpa di frutta
Terza settimana	Pane e polpa di frutta	Focaccia	Pane e confettura di frutta	Pane e polpa di frutta	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Pane e polpa di frutta	Pane e confettura di frutta	Pane e polpa di frutta	Pane e confettura di frutta	Focaccia

Menù: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istaminico - liberatrici
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

Energ. Calor:
150 menù leggero:

Yogurt bio naturale
Polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Yogurt bio naturale	Polpa di mela	Yogurt bio naturale	Polpa di mela	Yogurt bio naturale
Seconda settimana	Yogurt bio naturale	Polpa di mela	Yogurt bio naturale	Polpa di mela	Yogurt bio naturale
Terza settimana	Polpa di mela	Yogurt bio naturale	Polpa di mela	Yogurt bio naturale	Polpa di mela
Quarta settimana	Yogurt bio naturale	Polpa di mela	Yogurt bio naturale	Polpa di mela	Yogurt bio naturale

Menù: 11 - Menu a basso contenuto di nichel
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 13 - Menu per diabete

Emerg. Caldo: Pane e polpa di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mele

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Yogurt bio naturale	Yogurt bio naturale	Yogurt bio naturale	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	Yogurt bio naturale	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Yogurt bio naturale	Yogurt bio naturale
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Yogurt bio naturale	Yogurt bio naturale	Yogurt bio naturale
Quarta settimana	Yogurt bio naturale	Yogurt bio naturale	Yogurt bio naturale	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

Menu: 13 - Menu per diabete
 in grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 14 - Menu ipocalorico

Emerg. Caldo: *Pane e polpa di frutta*
 150 menu leggero: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Focaccia</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>
Terza settimana	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Polpa di frutta e crackers di riso biologico</i>	<i>Focaccia</i>

Menu 14 - Menu ipocalorico.
 In grassetto corsivo i menu variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 15 - Menu ipolipidico

Emerg. caldo: Pane e polpa di frutta
150 menù leggero: Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Yogurt biologico	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia
Seconda settimana	Yogurt biologico	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Yogurt biologico</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Yogurt biologico	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Yogurt biologico	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia

Menù: 15 - Menu ipolipidico
 In grassetto corsivo i menù vegetali

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 16 - Menu iposodico

Emerg. Caldo:

Galette di riso e polpe di frutta

150 minù leggeri:

Galette di riso e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Galette di riso e confettura di frutta</i>	<i>Torta al cacao senza glutine</i>	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Torta allo yogurt biologico senza glutine</i>	<i>Yogurt biologico</i>
Terza settimana	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Torta margherita senza glutine</i>	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Galette di riso e confettura di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Torta alle mele senza glutine</i>	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Yogurt biologico</i>

Menu: 16 - Menu iposodico

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024



Categoria: 17F - Menu fruttato

Emerg. Caldo:

Yogurt bio naturale

150 menù leggeri

Polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Yogurt biologico
Seconda settimana	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Yogurt biologico	Budino di riso bio al cacao	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Budino al cacao equosolidale	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Yogurt biologico	Yogurt bio naturale
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Budino di riso bio al cacao	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Yogurt biologico

Menu: 17F - Menu fruttato

In grassetto sono i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 30.11.2024

Categoria: 17T - Menu triato

Emerg. Cade: *Pane e polpa di frutta*
 150 menu Biggera: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia
Seconda settimana	Yogurt biologico	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	Torta margherita senza glutine	Yogurt biologico	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>	Yogurt biologico	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia

Menu: 17T - Menu triato
 In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 18 - Menu per ospiti

Emerg. Calda: Pane e polpa di pere
150 menù leggero: Pane

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Focaccia</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>
Terza settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Budino al cacao equosolidale</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Yogurt bio naturale</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Focaccia</i>

Menù: 18 - Menu per ospiti

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta

160 menu leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia
Seconda settimana	Yogurt biologico	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	Torta margherita senza glutine	Yogurt biologico	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Torta alla mela senza glutine	Yogurt biologico	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia

Menu: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli
In grassetto corsivo i menù veriati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 31 - Menu privo di arachidi

*Emerg. Caldo:
150 mcni leggero*

*Pani e polpa di frutta
Pani e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confetture di frutta	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta alla yogurt biologico senza glutine	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Polpe di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta margherita senza glutine	Yogurt biologico	Pane e confetture di frutta
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Torta alle mele senza glutine	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

Menu: 31 - Menu privo di arachidi
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024



MENU' DIETE

Scuole estate 2024

Data emissione: 21.03.2024

pag 1/1

Categoria: 23 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

Emerg. caldo:

Pane e polpa di frutta

150 mcnlù leggera:

Pane e polpa di mele

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Pane e polpa di frutta	Focaccia
Seconda settimana	Yogurt biologico	Pane e polpa di frutta	Focaccia	Torta alla yogurt biologico senza glutine	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Pane e polpa di frutta	Focaccia	Torta margherita senza glutine	Yogurt biologico	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Torta alla mele senza glutine	Yogurt biologico	Pane e polpa di frutta	Focaccia

Menu: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli
in grassetto cordivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 34 - Menu privo di alimenti contenenti glutine, latte e vitello

Energ. Calor:

Pane S/Glut e polpa di frutta

150 menu leggero:

Pane S/Glut e polpa di mele

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane S/Glut e confettura di frutta</i>	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>
Seconda settimana	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>
Terza settimana	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Pane S/Glut e confettura di frutta</i>
Quarta settimana	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Tortino agli agrumi S/Glut</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Polpa di frutta</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>

Menu: 34 - Menu privo di alimenti contenenti glutine, latte e vitello

In grassetto corsivo i menu' variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 20 - Menu privo di carne suina

Emerg. Cella:
150 menù leggero

Pane e polpa di frutta
Pane e polpa di mele

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	Yogurt biologico	Polpa di frutta o crackers di riso biologico	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta margherita senza glutine	Yogurt biologico	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Torta alle mele senza glutine	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

Menù: 20 - Menu privo di carne suina
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024




Categoria: 21 - Menu privo di carne

Emerg. Glute: *Pane e polpa di frutta*
150 menù leggera: *Pane e polpa di mela*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confetture di frutta	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta margherita senza glutine	Yogurt biologico	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Torta alle mele senza glutine	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

Menù: 21 - Menu privo di carne
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024



MENU' DIETE

Scuole estate 2024

Data emissione: 21.03.2024

pag 1/1

Categoria: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

Emerg. Coldo:

Pane e polpa di frutta

150 menù leggero:

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta margherita senza glutine	Yogurt biologico	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Torta alla mela senza glutine	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

Menù: 22 - Menu privo di carne bovina e suina
In grassetto corsivo i menù veget.

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Emissione: Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare - Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Enrico Vincenzo Dell'Acqua

Categoria: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

Energ. Caldo

Pane e polpa di frutta

150 menù leggeri

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	Pane e confettura di frutta	Pane e polpa di frutta	Focaccia
Seconda settimana	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Budino di riso bio al cacao</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Focaccia	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	<i>Budino di riso bio al cacao</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	<i>Pane e polpa di frutta</i>	<i>Pane e confettura di frutta</i>	Focaccia

Menù: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.10.2024

Categoria: 24 - Menu privo di carne, crostacei, molluschi e pesce

Energ: Calda:

Pane e polpa di frutta

150 menù leggero

Pane e polpa di mela

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e confettura di frutta	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
Seconda settimana	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta alle yogurt biologico senza glutine	Budino al cacao equosolidale
Terza settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta margherita senza glutine	Yogurt biologico	Pane e confettura di frutta
Quarta settimana	Budino al cacao equosolidale	Torta alle mele e senza glutine	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

Menù: 24 - Menu privo di carne, crostacei, molluschi e pesce
In grassetto compare i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

MENU DIETE SPECIALI ESTATE

ASILO NIDO

Categoria: 1 - Menu per favismo

*Emerg. Freddo
Adulti*

Formaggini - Tonno monoporzione - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini*

Formaggini - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

Emerg. Caldo

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero

Riso all'olio - Pollo teso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Sformato di nasello Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano Bruschi di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Frittatina Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Platessa all'olio Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Cous-cous Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Ricotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto Frittatina Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto con zuccina Platessa all'olio Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Sformato di nasello Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Sformato di nasello Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Rusticelle di pollo biologico Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico allo zafferano Platessa gratinata Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello al forno Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso con zucchine Formaggio (primo sale biologico) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina con spinaci Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Formaggio (presenza biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Bocconcini di pollo biologico gratinati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica alla pizzaiola Platessa all'olio Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Polpettine di nasello al sugo di verdure Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 1 - Menu per favismo

In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERIZZANTE

Categoria: 2 - Menu privo di alimenti contenenti glutine

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggiati - Tortine monoporzionate - Polpa di frutta biologica - Gallette di riso

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggiati - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica //

Emerg. Caldo:

Riso olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane S/Glut

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo teso - Carote all'olio - Meia - Pane S/Glut

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pesto Nasello al forno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Riso olio e parmigiano Bruschette di vitelloni con verdure Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Risotto alla parmigiana Frittatina Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut pomodoro bio e zucchine Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>
Seconda settimana	<i>Riso olio e parmigiano Petto di pollo bio ai ferri Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Ricotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pesto Frittatina Pomodori Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Risotto con zucchine Piselli in umido Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut agli aromi Nasello al forno Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>
Terza settimana	<i>Risotto al pomodoro biologico e basilico Nasello al forno Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pesto Rusticelle di pollo bio S/Glut Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Riso olio e parmigiano Plafessa all'olio Pomodori Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Risotto con crema di piselli Formaggio (primo sale biologico) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>
Quarta settimana	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio e basilico Frittatina con spinaci Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut agli aromi Formaggio (presenza biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Risotto alla parmigiana Bocconcini di pollo bio gratinati S/Glut Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut alla pizzaiola Ceci brasati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Riso all'olio Nasello al forno Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>

Menù: 2 - Menu privo di alimenti contenenti glutine
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 3 - Menu privo di latte e vitello

Emerg. Freddo Adulti: **Cerme in scatola** - Torno monoporzioe - Polpa di frutta biologica - Pancarè

Emerg. Freddo Bambini: **Omogeneizzato pesce** - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarè

Emerg. Caldo: **Riso all'olio** - Pollo lessa - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0.

150 menù leggero: **Riso all'olio** - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Purea di lenticchie</i> Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio con cavolfiori *</i> Sfornato di nasello Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso all'olio</i> Bruscoli di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio olio e salsa *</i> <i>Uova strapazzate *</i> Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio pomodoro bio e zucchine *</i> <i>Ceci brasati</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Cous cous *</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Carote brasate</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta di mais bio al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Ceci brasati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio alle verdure *</i> <i>Uova strapazzate *</i> Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Riso con zucchine *</i> Lenticchie in umido con pomodoro biologico Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio agli aromi *</i> Sfornato di nasello Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Riso al pomodoro bio e basilico *</i> Sfornato di nasello Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio con cavolfiori *</i> Rusticelle di polli biologico Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Orzo bio allo zafferano *</i> Platessa gratinata Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Ceci brasati</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso con crema di piselli *</i> <i>Nasello al forno</i> Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Uova strapazzate *</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Piselli brasati</i> Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso all'olio</i> Bocconcini di pollo biologico gratinati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio alla pizzaiola *</i> <i>Ceci brasati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso all'olio</i> Polpettine di nasello al sugo di verdure Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 3 - Menu privo di latte e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 4 - Menu privo di uova

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Farmagioni - Torno miniporzione - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Farmagioni - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Fontaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menu leggero:

Riso all'olio - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Naseffo al forno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano Brusciti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Naseffo al forno Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Cous-cous Petto di pollo bio ai ferri Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica e pomodoro biologico e basilico Ricotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto Naseffo al forno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto con zucchine Lenticchie in umido con pomodoro biologico Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Naseffo al forno Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Naseffo al forno Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Bocconcini di pollo bio al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto biologico allo zafferano Platessa gratinata Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con crema di piselli Formaggio (primo sale biologico) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Platessa all'olio Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Formaggio (rescenza biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Bocconcini di pollo biologico gratinati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica alla pizzaiola Ceci brasati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Naseffo al forno Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menu: 4 - Menu privo di uova
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 5 - Menu privo di crostacei, molluschi e pesce

*Emerg. Fredda
Adulti:*

Formaggi - Carne in scafola - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

*Emerg. Fredda
Bambini:*

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

Emerg. Calda:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Piselli brasati Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano Brusotti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto olio parmigiano Frittatina Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Stornato con ericchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Cous-cous Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Frutta fresca di stagione Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto Frittatina Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto con zucchine Lenticchie in umido con pomodoro biologico Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Piselli brasati Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Piselli brasati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Rusticelle di pollo biologico Insaletta di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto biologico alla zafferano Cannellini stufati Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Stornato con legumi ed erbe Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con crema di piselli Formaggio (parmigiano biologico) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina con spinaci Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Formaggio (crescenza biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Bocconcini di pollo biologico gratinati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica alla pizzola Stornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Cannellini in umido Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 5 - Menu privo di crostacei, molluschi e pesce in grassetto corsivo - menù variati

* Senza latte ^a Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

Emerg. Freddo: Adulti Emerg. Freddo: Bambini Emerg. Caldo: 150 menù leggero:	Carne in scatola - Torte monoporzioni - Polpe di frutta biologica - Pancarré Omogeneizzato pesce - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarré Riso all'olio - Pollo lesso - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0 Riso all'olio - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0
---	--

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta bio al pomodoro bio * Purea di lenticchie Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio con cavolfiori * Nasello al forno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Brucoli di vitellino con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio olio e salvia * Nasello al forno Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio pomodoro bio e zucchine * Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Cous cous * Petto di pollo bio ai ferri Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais bio al pomodoro bio e basilico * Ceci brasati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale bio alle verdure * Nasello al forno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Riso con zucchine * Lenticchie in umido con pomodoro biologico Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio agli aromi * Nasello al forno Spiraci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Riso al pomodoro bio e basilico * Nasello al forno Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio con cavolfiori * Boccancini di pollo bio al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzo bio alle zafferano * Platessa gratinata Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio al pomodoro bio * Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso con crema di piselli * Nasello al forno Spiraci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Platessa all'olio Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio agli aromi * Piselli brasati Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Boccancini di pollo biologico gratinati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio alla pizzaiola * Ceci brasati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Nasello al forno Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

 Menù: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello
 In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 7 - Menu privo di solanacee

*Emerg. Fredda
Adulti*

Fornaggiati - Torta ricotta/pizzoccone - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

*Emerg. Fredda
Bambini*

Fornaggiati - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

Emerg. Calda

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta biologica olio e parmigiano Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta biologica al pesto Nasello al forno Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso olio e parmigiano Hamburger di vitellone Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Risotto alla parmigiana Frittatina Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio olio e zucchine Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Cous-cous Petto di pollo bio al ferro Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta di mais bio olio e parmigiano Ricotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale biologica al pesto Frittatina Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Risotto con zucchine Lenticchie stufate Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta biologica agli aromi Nasello al forno Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Riso olio e parmigiano Nasello al forno Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta biologica al pesto Rusticella di pollo biologico Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Orzotto biologico olio zafferano Piadina gratinata Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta biologica olio e parmigiano Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Risotto con crema di piselli Formaggio (primo sale biologico) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Pasta bio olio e zucchine Frittatina con spinaci Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta biologica agli aromi Formaggio (cremosità biologica) Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Risotto alla parmigiana Bocconcini di pollo biologico gratinati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio alle verdure Ceci brasati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio Nasello al forno Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 7 - Menu privo di solanacee
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15/04/2024 al 10/11/2024

Categoria: 9 - Menu privo di legumi

 Emerg. Freddo
Anzilli

Formaggiini - Torno monoporzionevole - Polpa di frutta biologica - Gallette di riso

 Emerg. Eratlon
Bambini

Formaggiini - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - //

Emerg. Caldo

Lasagnette bio olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menu leggero

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Lasagnette bio al pomodoro bio Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette bio al pesto Sformato di nasello Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano Bruschet di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Frittatina Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette bio pomodoro bio e zucchine Platessa all'olio Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Riso olio e parmigiano Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Ricotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette bio al pesto Frittatina Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto con zucchine Platessa all'olio Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette bio agli aromi Sformato di nasello Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Sformato di nasello Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette bio al pesto Rusticelle di pollo biologico Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico allo zafferano Platessa gratinata Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Lasagnette bio al pomodoro bio Nasello al forno Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso con zucchine Formaggio (primo sale biologico) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Lasagnette bio al pomodoro bio e basilico Frittatina con spinaci Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Lasagnette bio agli aromi Formaggio (crescenza biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Bocconcini di pollo biologico gratinati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Lasagnette bio alle verdure Platessa all'olio Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Polpettine di nasello al sugo di verdure Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

 Menu: 9 - Menu privo di legumi
 In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici

*Emerg. Fredda
Adulti*

Polpa di frutta bio - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Gallette di riso

*Emerg. Fredda
Bambini*

Polpa di frutta bio - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - #

Emerg. Calda

Riso all'olio - Formaggio (spalmabile) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Lasagnette bio all'olio * Formaggio (spalmabile) Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio con cavolfiori * Nasello al forno Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio Hamburger di vitello Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Lasagnette bio olio e salvia * Nasello al forno Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio olio e zucchine * Platessa all'olio Carote trite o julienne S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Riso all'olio Petto di pollo bio al ferro Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta di mais bio all'olio * Ricotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio alle verdure * Nasello al forno Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Riso con zucchine * Platessa all'olio Carote trite o julienne S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio agli aromi * Nasello al forno Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Riso all'olio Nasello al forno Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio con cavolfiori * Bocconcini di pollo bio al rosmarino Insalata di stagione S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Orzo bio alle zafferano * Platessa gratinata Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Lasagnette bio all'olio * Nasello al forno Carote trite o julienne S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso con zucchine * Formaggio (primo sale biologico) Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Lasagnette bio olio e zucchine * Platessa all'olio Carote trite o julienne S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette bio agli aromi * Formaggio (crescenza biologica) Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio Bocconcini di pollo biologico gratinati Carote trite o julienne S/Aceto Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Lasagnette bio alle verdure * Platessa all'olio Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio Nasello al forno Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici
in grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

*Emerg. Freddo
Adulti*

Formaggini - Formaggini - Polpa di mela bio - //

*Emerg. Freddo
Bambini*

Formaggini - Polpa di mela bio - Polpa di mela bio - //

Emerg. Caldo:

Riso olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - //

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Riso con erbe Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine brasate Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Patate all'olio Nasello al forno Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Riso olio e parmigiano Hamburger di vitello Carote brasate Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Risotto alla parmigiana Frittatina Erbe all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Patate all'olio Patessa all'olio Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione //</i>
Seconda settimana	<i>Riso olio e parmigiano Petto di pollo bio al forno Carote brasate Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Patate all'olio Ricotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Riso con carote Frittatina Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Risotto con zucchine Patessa all'olio Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Patate all'olio Nasello al forno Erbe all'olio Frutta fresca di stagione //</i>
Terza settimana	<i>Riso olio e parmigiano Nasello al forno Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Patate all'olio Bocconcini di pollo bio al rosmarino Carote brasate Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Orzotto biologico allo zafferano Patessa all'olio Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Riso con erbe Nasello al forno Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Patate all'olio Formaggio (primo sale biologico) Erbe all'olio Frutta fresca di stagione //</i>
Quarta settimana	<i>Riso con zucchine Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Patate all'olio Formaggio (crescenza biologica) Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Risotto alla parmigiana Petto di pollo bio agli aromi Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Patate all'olio Patessa all'olio Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione //</i>	<i>Riso all'olio Nasello al forno Erbe all'olio Frutta fresca di stagione //</i>

Menù: 11 - Menu a basso contenuto di nichel
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 13 - Menu per diabete

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggi - Torna menodorsione - Polpe di frutta biologica - Gallette di riso

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - //

Emerg. caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Nasello al forno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano Brusotti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Frittatina Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Platessa all'olio Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Cous-cous Petto di pollo bio ai ferri Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Ricotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto Frittatina Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto con zucchine Platessa all'olio Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Nasello al forno Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Nasello al forno Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Bocconcini di pollo bio al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico allo zafferano Platessa all'olio Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello al forno Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con crema di piselli Formaggio (grano sale biologico) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina con spinaci Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Formaggio (crescenza biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Petto di pollo bio agli aromi Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica alla pizzaiola Platessa all'olio Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Nasello al forno Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 13 - Menu per diabete
in grassetto corsivo - menù variati

* Senza latte [†] Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2023 al 10.11.2024

Categoria: 14 - Menu ipocalorico

Emerg. Freddo
Adulti

Tonno marinato - *Tonno marinato* - *Polpa di frutta biologica* - *Galette di riso*

Emerg. Freddo
Bambini

Omogeneizzato carne - *Polpa di frutta biologica* - *Polpa di frutta biologica* - //

Emerg. Caldo

Riso all'olio - *Formaggio (spalmabile)* - *Carote all'olio* - *Frutta fresca di stagione* - *Pane tipo 0*

150 menù leggeri

Riso all'olio - *Palto rosso* - *Carote all'olio* - *Mele* - *Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Formaggio (spalmabile)</i> Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio con cavolfiori *</i> <i>Nasello al forno</i> Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso all'olio</i> Bruschi di vitellone con verdure <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio olio e salvia *</i> <i>Uova strapazzate *</i> Errette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio pomodoro bio e zucchine *</i> <i>Platessa all'olio</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	<i>Cous cous *</i> <i>Petto di pollo bio ai ferri</i> <i>Carote brasate</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta di mais bio al pomodoro bio e basilico *</i> Risotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio alle verdure *</i> <i>Uova strapazzate *</i> Pomodori <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Riso con zucchine *</i> <i>Platessa all'olio</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio agli aromi *</i> <i>Nasello al forno</i> Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Riso al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Nasello al forno</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio con cavolfiori *</i> Rusticelle di polli biologico Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Orzo bio allo zafferano *</i> Platessa gratinata Pomodori <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio al pomodoro bio *</i> <i>Nasello al forno</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso con crema di piselli *</i> Formaggio (primo sale biologico) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico *</i> <i>Uova strapazzate *</i> Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio agli aromi *</i> Formaggio (rescenza biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso all'olio</i> Bocconcini di polli biologico gratinati Carote trite o julienne <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio alla pizzaiola *</i> <i>Platessa all'olio</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Riso all'olio</i> <i>Nasello al forno</i> <i>Errette all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 14 - Menu ipocalorico
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte † Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 15 - Menu ipolipidico

*Emerg. Freddo
Adulti*

Carne in scatola - Carne in scatola - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini*

Omogeneizzato carne - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

*Emerg. Caldo
150 menù leggero*

*Riso all'olio - Pollo Jesso - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Riso all'olio - Pollo jesso - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio * Purè di lenticchie Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio con cavolfiori * Nasello al forno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio Hamburger di vitellone Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio olio e salvia * Nasello al forno Erbetta all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio pomodoro bio e zucchine * Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Cous cous * Petto di pollo bio ai ferri Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta di mais bio al pomodoro bio e basilico * Ricotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio alle verdure * Nasello al forno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Riso con zucchine * Lenticchie in umido con pomodoro biologico Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Nasello al forno Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Riso al pomodoro bio e basilico * Nasello al forno Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio con cavolfiori * Bocconcini di pollo bio al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Orzo bio olio zafferano * Platessa all'olio Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio * Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso con crema di piselli * Nasello al forno Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Platessa all'olio Carote trite e julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Piselli brasati Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio Petto di pollo bio agli aromi Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio alle verdure * Ceci brasati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio Nasello al forno Erbetta all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 15 - Menu ipolipidico
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 16 - Menu iposodico

Emerg. Freddo
Adulti:

Polpa di frutta bio - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Gallette di riso

Emerg. Freddo
Bambini:

Omogeneizzato carne - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - //

Emerg. Caldo:

Riso all'olio S/Sale - Pollo lesso S/Sale - Fagiolini all'olio S/Sale - Frutta fresca di stagione - Gallette di riso

150 menù leggero:

Riso all'olio S/Sale - Pollo lesso S/Sale - Carote all'olio S/Sale - Meia - Gallette di riso

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta bio al pomodoro bio S/Sale Purè di lenticchie S/Sale Zucchine brasate S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio con cavolfiori S/Sale Nasello al forno S/Sale Pomodori S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Riso all'olio S/Sale Brusciti di vitello con verdure S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio olio e salvia S/Sale Uova strapazzate S/Sale Erbe all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio pomodoro bio e zucchine S/Sale Ceci brasati S/Sale Carote trite o julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso
Seconda settimana	Cous cous S/Sale Petto di pollo bio ai ferri S/Sale Carote brasate S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta di mais bio al pomodoro bio e basilico S/Sale Ceci brasati S/Sale Zucchine trifolate S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta integrale bio alle verdure S/Sale Uova strapazzate S/Sale Pomodori S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Riso con zucchine S/Sale Lenticchie in umido con pomodoro bio S/Sale Carote trite o julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio agli aromi S/Sale Nasello al forno S/Sale Spinaci all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso
Terza settimana	Riso al pomodoro bio e basilico S/Sale Nasello al forno S/Sale Zucchine trifolate S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio con cavolfiori S/Sale Bocconcini di pollo bio al rosmarino S/Sale Insalata di stagione S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Orzo bio allo zafferano S/Sale Platessa all'olio S/Sale Pomodori S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio al pomodoro bio S/Sale Ceci brasati S/Sale Carote trite o julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Riso con crema di piselli S/Sale Nasello al forno S/Sale Spinaci all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso
Quarta settimana	Pasta bio al pomodoro bio e basilico S/Sale Uova strapazzate S/Sale Carote trite o julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio agli aromi S/Sale Piselli brasati S/Sale Pomodori S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Riso all'olio S/Sale Bocconcini di pollo bio gratinati S/Sale Carote trite o julienne S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Pasta bio alla pizzaiola S/Sale Ceci brasati S/Sale Zucchine trifolate S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso	Riso all'olio S/Sale Nasello al forno S/Sale Erbe all'olio S/Sale Frutta fresca di stagione Gallette di riso

Menù: 16 - Menu iposodico
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per bimbi

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 17F - Menu frullato

Energ. Freddo
Adulti:

Formaggi - Formaggi - Polpa di frutta biologica - //

Energ. Freddo
Bambini:

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - //

Energ. Caldo:

Pasta bio olio e parmigiano frullato - Formaggio (spalmabile) - Carote all'olio frullato - Polpa di mela bio - //

150 menù leggera:

Riso all'olio frullato - Pollo lessato frullato - Carote all'olio frullato - Polpa di mela bio - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta bio al pomodoro bio frullato Formaggio (spalmabile) Zucchine brasate frullato Polpa di mela bio //	Pasta bio al pesto frullato Sfornato di nasello frullato Cavolfiori all'olio frullato Polpa di pera bio //	Riso olio e parmigiano frullato Brusciti al vitellino con verdure frullato Polpa di mela bio //	Pasta bio olio e salsa frullato Frittatina frullato Erbe all'olio frullato Polpa di pera bio //	Pasta bio pomodoro bio e zucchine frullato Sfornato con lenticchie frullato Carote all'olio frullato Polpa di mela bio //
Seconda settimana	Riso olio e parmigiano frullato Polpettine di pollo bio con verdure frullato Polpa di mela bio //	Pasta di mais bio al pomodoro bio e basilico frullato Ricotta biologica Zucchine trifolate frullato Polpa di pera bio //	Pasta integrale bio al pesto frullato Frittatina frullato Cavolfiori all'olio frullato Polpa di mela bio //	Risotto con zucchine frullato Lenticchie in unido con pomodoro bio frullato Carote all'olio frullato Polpa di pera bio //	Pasta bio agli aromi frullato Sfornato di nasello frullato Spinaci all'olio frullato Polpa di mela bio //
Terza settimana	Risotto al pomodoro bio e basilico frullato Sfornato di nasello frullato Zucchine trifolate frullato Polpa di mela bio //	Pasta bio al pesto frullato Bocconcini di pollo bio al rosmarino frullato Erbe all'olio frullato Polpa di pera bio //	Orzotto bio allo zafferano frullato Piatessa all'olio frullato Cavolfiori all'olio frullato Polpa di mela bio //	Pasta bio al pomodoro bio frullato Sfornato con legumi ed erbe frullato Carote all'olio frullato Polpa di pera bio //	Risotto con crema di piselli frullato Formaggio (primo sale bio) frullato Spinaci all'olio frullato Polpa di mela bio //
Quarta settimana	Pasta bio al pomodoro bio e basilico frullato Frittatina con spinaci frullato Carote all'olio frullato Polpa di mela bio //	Pasta bio agli aromi frullato Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori all'olio frullato Polpa di pera bio //	Risotto alla parmigiana frullato Petto di pollo bio agli aromi frullato Carote all'olio frullato Polpa di mela bio //	Pasta bio alla pizzaiola frullato Sfornato con lenticchie frullato Zucchine trifolate frullato Polpa di pera bio //	Riso all'olio frullato Polpettine di nasello al sugo di verdure frullato Polpa di mela bio //

Menù: 17F - Menu frullato
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 17T - Menu tritato

*Emerg. Freddo
Adulti*

Formaggi - Tonnare monoporzioni - Polpe di frutta biologica - Pancarré

*Emerg. Freddo
Bambini*

Formaggi - Polpe di frutta biologica - Polpe di frutta biologica - Pancarré

Emerg. Caldo

Pasta bio olio e parmigiano trito - Formaggio (spalmabile) - Fagiolini all'olio trito - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero

Riso all'olio trito - Pollo lessato trito - Carote all'olio trito - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio trito Formaggio (scaglie di parmigiano) trito Zucchine brasate trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio al pesto trito Sfornato di nasello trito Fagiolini all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso olio e parmigiano trito Brusciti di vitiglione con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio olio e salvia trito Frittatina trito Erbe all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio pomodoro bio e zucchine trito Sfornato con lenticchie trito Carote all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Cous-cous Polpettine di pollo bio con verdure trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta di mais bio al pomodoro bio e basilico trito Raccolta biologica Zucchine trifolate trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio al pesto trito Frittatina trito Fagiolini all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Risotto con zucchine trito Lenticchie in umido con pomodoro biologico Carote all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio agli aromi trito Sfornato di nasello trito Spinaci all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Risotto al pomodoro bio e basilico trito Sfornato di nasello trito Zucchine trifolate trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio al pesto trito Rusticelle di pollo bio trito Erbe all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Risotto bio allo zafferano trito Platessa gratinata trito Fagiolini all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio trito Sfornato con legumi ed erbe trito Carote all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Risotto con crema di piselli trito Formaggio (primo sale bio) trito Spinaci all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico trito Frittatine con spinaci trito Carote all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio agli aromi trito Formaggio (crescenza biologica) Fagiolini all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Risotto alla parmigiana trito Bocconcini di pollo bio gratinati trito Carote all'olio trito Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio alla pizzaiola trito Sfornato con lenticchie trito Zucchine trifolate trito Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio trito Polpettine di nasello al sugo di verdure trito Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 17T - Menu tritato
in grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 18 - Menu per stipsi

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Farmagioni - Tasso monoporzione - Polpa di pera bio - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Farmagioni - Polpa di pera bio - Polpa di pera bio - Pancarrè

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

*Pasta bio all'olio * - Pollo lessato - Carote trite o julienne S/Aceto - // - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine brasate <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Sfornato di nasello Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta biologica olio e parmigiano</i> <i>Hamburger di vitellone</i> <i>Zucchine all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio olio e salsa</i> Frittatina Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Sfornato con lenticchie <i>Carote trite o julienne S/Aceto</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Cous-cous <i>Petto di pollo bio al forno</i> <i>Erbe all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Ricotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integra e biologica al pesto Frittatina Pomodori <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio olio e zucchine</i> Lenticchie in umido con pomodoro biologico <i>Carote trite o julienne S/Aceto</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Sfornato di nasello Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	<i>Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico</i> Sfornato di nasello Zucchine trifolate <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Rusticelle di pollo biologico <i>Insaia di stagione S/Aceto</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico alla zafferano Pialessa gratinata Pomodori <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Sfornato con legumi ed erbe <i>Carote trite o julienne S/Aceto</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e piselli</i> Formaggio (parmigiano biologico) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina con spinaci <i>Carote trite o julienne S/Aceto</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Formaggio (crescenza biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio olio e salsa</i> Bocconcini di pollo biologico gratinati <i>Carote trite o julienne S/Aceto</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica alla pizzaiola Sfornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta biologica agli aromi</i> <i>Nasello al forno</i> <i>Erbe all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 18 - Menù per stipsi
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 18.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 33 - Menu privo di frutta a guscio e piselli

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggini - Torte monoporzione - Polpa di frutta biologica - Pancani

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancani

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio con cavolfiori</i> Sfornato di nasello Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano Brusotti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Frittatina Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Sfornato con antiche Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Cous-cous Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Ricotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta integrale bio alle verdure</i> Frittatina Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto con zucchine Lenticchie in umido con pomodoro biologico Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Sfornato di nasello Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Sfornato di nasello Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta bio con cavolfiori</i> Rusticelle di pollo biologico Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico alle zafferano Piadina gratinata Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Sfornato con legumi ed erbe Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con crema di piselli Formaggio (parmigiano biologico) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina con spinaci Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Formaggio (crescenza biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Bucciarini di pollo biologico gratinati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	<i>Pasta bio alle verdure</i> Sfornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Polpettine di nasello al sugo di verdure Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 30 - Menu privo di frutta a guscio e piselli
in grassetto corsivo - menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 31 - Menu privo di arachidi

*Emerg. Freddo
Adulti*

Formaggi - Torta ripiena - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

*Emerg. Freddo
Bambini*

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

Emerg. Caldo

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero

Riso all'olio - Fatto lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Sfornato di nasello Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano Brusch di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alle parmigiane Frittatina Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Sfornato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Cous-cous Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Ricotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica a pesto Frittatina Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto con zucchine Lenticchie in umido con pomodoro biologico Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Sfornato di nasello Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Sfornato di nasello Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Rusticelle di pollo biologico Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico allo zafferano Plattessa gratinata Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Sfornato con legumi ed erbe Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con crema di piselli Formaggio (primo sale biologico) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina con spinaci Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Formaggio (presenza biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alle parmigiane Bocconcini di pollo biologico gratinati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio alle verdure Sfornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Polpettine di nasello al sugo di verdure Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 31 - Menu privo di arachidi
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

*Emerg. Freddo
Adulti*

Formaggini - Tasso idratazione - Polpa di frutta biologica - Pancané

*Emerg. Freddo
Bambini*

Formaggini - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancané

Emerg. Caldo

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero

Riso all'olio - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio con cavolfiori Sfornato di nasello Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano Bruschi di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Frittatina E-bette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Sfornato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Cous-cous Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Ricotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale bio alle verdure Frittatina Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto con zucchine Lenticchie in umido con pomodoro biologico Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Sfornato di nasello Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Sfornato di nasello Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta bio con cavolfiori Ruschette di pollo biologico Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico allo zafferano Platessa gratinata Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Sfornato con legumi ed erbe Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con crema di piselli Formaggio (primo sale biologico) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina con spinaci Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Formaggio (crescenza biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Bocconcini di pollo biologico gratinati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta bio alle verdure Sfornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Polpettine di nasello al sugo di verdure Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

PASTO CONFEZIONATO SOLO SE PRESENTE ALIMENTO ALLERGIZZANTE

Categoria: 34 - Menu privo di alimenti contenenti glutine, latte e vitello

Energ. Freddo
Adulti:
Energ. Freddo
Bambini:
Energ. Caldo:
150 menù leggero:

Carne in scatola - Tonno microporzioni - Polpa di frutta biologica - Gallette di riso
Omogeneizzato pesce - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - //
Riso all'olio - Pollo lessato - Fagolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane S/Glut
Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane S/Glut

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio * Piselli all'olio Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut con cavolfiori * Nasello al forno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Riso all'olio Bruschi di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut olio e salvia * Uova strapazzate * Erbsette all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut pomodoro bio e zucchine * Ceci brasati Carote fritte o julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>
Seconda settimana	<i>Riso all'olio Petto di pollo bio ai ferri Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta di mais bio al pomodoro bio e basilico * Ceci brasati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut alle verdure * Uova strapazzate * Pomodori Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Riso con zucchine * Piselli in umido Carote fritte o julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut agli aromi * Nasello al forno Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>
Terza settimana	<i>Riso al pomodoro bio e basilico * Nasello al forno Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut con cavolfiori * Rusticelle di pollo bio S/Glut Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Riso all'olio Platessa all'olio Pomodori Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio * Ceci brasati Carote fritte o julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Riso con creme di piselli * Nasello al forno Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>
Quarta settimana	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio e basilico * Uova strapazzate * Carote fritte o julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut agli aromi * Piselli brasati Pomodori Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Riso all'olio Bocconcini di pollo bio gratinati S/Glut Carote fritte o julienne Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut alla pizzaiola * Ceci brasati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Riso all'olio Nasello al forno Erbsette all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>

Menù: 34 - Menu privo di alimenti contenenti glutine, latte e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 150 Leggera temporanea (durata massima 3 giorni)

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima Settimana	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0
Seconda Settimana	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0
Terza Settimana	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0
Quarta Settimana	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0	Riso all'olio Pollo lessato Carote all'olio Mela Pane tipo 0

Menù: 150 Leggera temporanea (durata massima 3 giorni)
in grassello corsivo i menu vanno

* Senza latte ^ Senza preparato per dolci

Validità: dal 15/04/2024 al 10/11/2024

Categoria: 20 - Menu privo di carne suina

*Energ. Freddo
Adulti:*

Formaggi - Torta monoporzione - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

*Energ. Freddo
Bambini:*

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

Energ. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 kCalù leggero:

Riso all'olio - Pollo lessa - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Sfornato di nasello Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano Brusciti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Frittatina Erba all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Stornato con ierocchia Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Cous-cous Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Ricotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto Frittatina Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto con zucchine Lenticchie in umido con pomodoro biologico Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Stornato di nasello Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Stornato di nasello Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Rusticelle di pollo biologico Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico allo zafferano Piadina gratinata Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Stornato con legumi ed erbe Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con crema di piselli Formaggio (primo sale biologico) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina con spinaci Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Formaggio (crescenza biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Buccinelli di pollo biologico gratinati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica alla pizzaiola Stornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Polpettina di nasello al sugo di verdure Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menu: 20 - Menu privo di carne suina
(in grassetto corsivo i menù variati)

* Senza latte † Senza preparati per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 21 - Menu privo di carne

*Emerg. Freddo
Adulti:*

Formaggi - Tè*no monoporzione - Polpa di frutta biologica - Pancarrè*

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarrè*

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggero:

Riso all'olio - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Sfornato di nasello Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano Cannellini* stufati Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Frittatina Erbe*te all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Sfornato con lenti* conie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Cous-cous Lenticchie* stufate Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Ricotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto Frittatina Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto con zucchine Lenticchie in umido con pomodoro biologico Carote trite e julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Sfornato di nasello Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Sfornato di nasello Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Uova strapazzate Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico alle zafferano Piatessa gratinata Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Sfornato con legumi ed erbe*te Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con crema di piselli Formaggio (primo solo biologico) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina con spinaci Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Formaggio (crescenza biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Borlotti* all'olio Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica alla pizzaiola Sfornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Polpettine di nasello al sugo di verdure Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 21 - Menu privo di carne
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

*Emerg. Fredda
Adulti:*

Formaggi - Torna insaporitura - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

*Emerg. Fredda
Bambini:*

Formaggi - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

Emerg. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fascioli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggeri

Riso all'olio - Pollo lessato - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Stornato di nasello Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano Cannellini stufati Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Frittatina Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Stornato con lenticchie Carote fritte o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Cous-cous Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Ricotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto Frittatina Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto con zucchine Lenticchie in umido con pomodoro biologico Carote fritte o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Stornato di nasello Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Stornato di nasello Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Ruschette di pollo biologico Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Cornetti biologici allo zafferano Plattessa gratinata Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Stornato con legumi ed erbe Carote fritte o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ricotto con crema di piselli Formaggio (parmigiano biologico) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina con spinaci Carote fritte o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Formaggio (crescenza biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Bocconcini di pollo biologico gratinati Carote fritte o julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica alla pizzaiola Stornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risi all'olio Polpettine di nasello al sugo di verdure Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 22 - Menu privo di carne bovina e suina
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 31.11.2024

Categoria: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

*Emerg. Freddo
Adulti*

Polpa di frutta bio - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarré

*Emerg. Freddo
Bambini*

Omogenizzato legumi/verdure - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarré

*Emerg. Caldo
150 menù leggera*

*Riso all'olio - Piselli brasati - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0
Riso all'olio - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio * Purée di lenticchie Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio con cavolfiori * Piselli brasati Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio Cannellini stufati Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio olio e salvia * Borlotti all'olio Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio pomodoro bio e zucchine * Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Seconda settimana	<i>Cous cous * Lenticchie stufate Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta di mais bio al pomodoro bio e basilico * Ceci brasati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale bio alle verdure * Borlotti all'olio Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Riso con zucchine * Lenticchie in umido con pomodoro biologico Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Piselli brasati Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Terza settimana	<i>Riso al pomodoro bio e basilico * Piselli brasati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio con cavolfiori * Borlotti all'olio Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Orzo bio allo zafferano * Cannellini stufati Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio al pomodoro bio * Ceci brasati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso con crema di piselli * Purée di lenticchie Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>
Quarta settimana	<i>Pasta bio al pomodoro bio e basilico * Lenticchie stufate Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta bio agli aromi * Piselli brasati Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio Borlotti all'olio Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica</i>	<i>Pasta bio alla pizzaioia * Ceci brasati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Riso all'olio Cannellini in umido Erbe all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali</i>

Menù: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 24 - Menu privo di carne, crostacei, molluschi e pesce

*Energ. Freddo
Adulti:*

Fuimeggini - Formaggini - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

*Energ. Freddo
Bambini:*

Formaggini - Polpa di frutta biologica - Polpa di frutta biologica - Pancarrè

Energ. Caldo:

Pasta biologica olio e parmigiano - Formaggio (scaglie di parmigiano) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

150 menù leggeri:

Riso all'olio - Patate all'olio - Carote all'olio - Mela - Pane tipo 0

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica di pesto Piselli brasati Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso olio e parmigiano Cannellini stufati Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto alla parmigiana Frittatina Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Sfornato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Seconda settimana	Cous-cous Lenticchie stufate Carote brasate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Ricetta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale biologica al pesto Frittatina Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Risotto con zucchine Lenticchie in umido con pomodoro biologico Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Piselli brasati Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Terza settimana	Risotto al pomodoro biologico e basilico Piselli brasati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica al pesto Uova strapazzate Insalata di stagione Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Orzotto biologico olio zafferano Cannellini stufati Pomodori Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica al pomodoro biologico Sfornato con legumi ad erbette Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto con crema di piselli Formaggio (parmigiano biologico) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali
Quarta settimana	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina con spinaci Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta biologica agli aromi Formaggio (crescenza biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Risotto alla parmigiana Barbottini all'olio Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione Pane di farina integrale biologica	Pasta biologica alla pizzaiola Sfornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Riso all'olio Cannellini in umido Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane ai cereali

Menù: 24 - Menu privo di carne, crostacei, molluschi e pesce
In grassetto corsivo i menù variati

* Senza latte * Senza preparate per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 1 - Menu per favismo

<i>Emerg. Freddo</i>	<i>Latte biologico e biscotti</i>
<i>Bambino</i>	
<i>Emerg. Caldo</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>
<i>150 menù leggeri</i>	<i>Pane e polpa di mela bio</i>

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte biologico e biscotti	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine
Seconda settimana	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Torta alle mele senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta biologica e biscotti	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti	Focaccia

Menu: 1 - Menu per favismo
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024




Categoria: 2 - Menu privo di alimenti contenenti glutine

Emerg. Freddo

Polpa di frutta bio e crackers di riso bio

Bambini

Emerg. Caldo:

Pane S'Glut e polpa di frutta bio

150 menu leggeri:

Pane S'Glut e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta bio e crackers di riso bio	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta bio e crackers di riso bio	Torta alle mele senza glutine bio
Seconda settimana	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta bio e crackers di riso bio	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta bio e crackers di riso bio	Torta alle mele senza glutine bio
Terza settimana	Polpa di frutta bio e crackers di riso bio	Torta alle mele senza glutine bio	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta bio e crackers di riso bio	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine bio	Polpa di frutta bio e crackers di riso bio	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta bio e crackers di riso bio

Menu: 2 - Menu privo di alimenti contenenti glutine
(in grassetto corsivo i menu variati)

Validità: da: 15.04.2024 al: 10.11.2024




Categoria: 3 - Menu privo di latte e vitello

*Emerg. Freddo
Bambini*

Polpa di frutta biologica e biscotti

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggera:

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>
Seconda settimana	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>
Terza settimana	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>
Quarta settimana	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Focaccia</i>

Menù: 3 - Menu privo di latte e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024




Categoria: 4 - Menu privo di uova

Emerg. Freddo

Latte biologico e biscotti

Bambini

Emerg. Caldo

Pane e polpa di frutta biologica

156 meni leggeri

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte biologico e biscotti	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Seconda settimana	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Polpa di frutta biologica e biscotti	Pane e polpa di frutta biologica	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Yogurt naturale biologico	Pane e polpa di frutta biologica	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti	Focaccia

Menù: 4 - Menu privo di uova

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024




Categoria: 5 - Menu privo di crostacei, molluschi e pesce

Emerg. Fiebro

Latte biologico e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggeri

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte biologico e biscotti	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine
Seconda settimana	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Torta alle mele senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta biologica e biscotti	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti	Focaccia

Menù: 5 - Menu privo di crostacei, molluschi e pesce.
In grassetto corsiva i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024




Categoria: B - Menu privo di latte, uova e vitello

*Emerg. Freddo
Bambini*

Polpa di frutta biologica e biscotti

Emerg. Caldo

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù (ggem)

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>
Seconda settimana	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>
Terza settimana	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>
Quarta settimana	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Focaccia</i>

Menù: B - Menu privo di latte, uova e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024




Categoria: 7 - Menu privo di solanacee

Emerg. Freddo

Latte biologico e biscotti

Rambini

Emerg. Caldo

Pane e polpa di frutta biologica

150 medi leggero

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte biologico e biscotti	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine
Seconda settimana	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Torta alle mele senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta biologica e biscotti	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti	Focaccia

Menù: 7 - Menu privo di solanacee
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024




Categoria: 9 - Menu privo di legumi

*Emerg. Fredda
Bambini*

Polpa di frutta bio

*Emerg. Calda:
150 menù leggeri*

*Pane e polpa di frutta biologica
Pane e polpa di mela bio*

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Pane e polpa di pera bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Focaccia</i>

Menù: 9 - Menu privo di legumi
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024




Categoria: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istaminico - liberatrici

Emerg. Freddo

Polpa di frutta bio

Bambini

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggeri:

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pane e polpa di frutta biologica	Pane e polpa di pera bio	Pane e polpa di frutta biologica	Focaccia	Pane e polpa di frutta biologica
Seconda settimana	Pane e polpa di frutta biologica	Pane e polpa di pera bio	Focaccia	Pane e polpa di frutta biologica	Pane e polpa di mela bio
Terza settimana	Pane e polpa di frutta biologica	Pane e polpa di mela bio	Pane e polpa di frutta biologica	Focaccia	Pane e polpa di frutta biologica
Quarta settimana	Pane e polpa di frutta biologica	Pane e polpa di mela bio	Pane e polpa di frutta biologica	Pane e polpa di pera bio	Focaccia

Menù: 10 - Menu a basso contenuto di sostanze istaminico - liberatrici
 In grassetto corsivo i menù vanati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024




Categoria: 11 - Menu a basso contenuto di nichel

*Emerg. Freddo
Bambini*

Polpa di mela bio

Emerg. Caldo:

Yogurt naturale biologico

150 menù leggero

Polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>
Terza settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>

Menù: 11 - Menu a basso contenuto di nichel
In grassetto corsiva i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 13.11.2024

Categoria: 13 - Menu per diabete:

Emerg. Freddo //

Bambini

Emerg. Caldo:

Pane e popo di frutta biologica

150 menu irregari

Pane e popo di mele bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>
Terza settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Focaccia</i>

Menù: 13 - Menu per diabete

In grassetto corsivo i menù speciali

Validità: dal 15.04.2024 al 30.11.2024




Categoria: 14 - Menu ipocalorico

*Emerg. Freddo
Bambini*

Polpa di frutta bio e crackers di riso bio

Emerg. Caldo

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggero

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Polpa di frutta bio e crackers di riso bio</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>
Terza settimana	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Polpa di frutta bio e crackers di riso bio</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Focaccia</i>

Menù: 14 - Menu ipocalorico
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 13.11.2024




Categoria: 15 - Menu ipolipidico

Emerg. Fredda

Latte biologico e biscotti

Bambini

Emerg. Calda

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggero

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte biologico e biscotti	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Seconda settimana	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Polpa di frutta biologica e biscotti	Pane e polpa di frutta biologica	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Yogurt naturale biologico	Pane e polpa di frutta biologica	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti	Focaccia

Menù: 15 - Menu ipolipidico

In grassetto corsivo i menù vanati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 16 - Menu iposodico

*Emerg. Freddo
Bambini*

Latte biologico e biscotti

*Emerg. Caldo
150 menù leggeri*

Polpa di frutta biologica e biscotti

Polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte biologico e biscotti	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Torta alle mele senza glutine
Seconda settimana	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Latte biologico e biscotti	Torta alle mele senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta biologica e biscotti	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti	Yogurt naturale biologico

Menù: 16 - Menu iposodico

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 17F - Menu frullato

*Emerg. Fredda
Bambini*

Latte biologico e biscotti

*Emerg. Caldo
150 menu leggero*

Polpa di frutta biologica e biscotti

Polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Latte biologico e biscotti</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Polpa di mela bio e biscotti</i>
Seconda settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Latte biologico e biscotti</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>
Terza settimana	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Polpa di mela bio e biscotti</i>	<i>Latte biologico e biscotti</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>
Quarta settimana	<i>Yogurt naturale biologico</i>	<i>Polpa di mela bio e biscotti</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Latte biologico e biscotti</i>	<i>Yogurt naturale biologico</i>

Menù: 17F - Menu frullato

In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024




Categoria: 17T - Menu tritato

Emerg. Freddo
Bambini:

Latte biologico e biscotti

Emerg. Caldo:
150 menù leggero:

Pane e polpa di frutta biologica

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte biologico e biscotti	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Polpa di frutta biologica e biscotti
Seconda settimana	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Polpa di frutta biologica e biscotti
Terza settimana	Polpa di frutta biologica e biscotti	Pane e polpa di frutta biologica	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Yogurt naturale biologico	Pane e polpa di frutta biologica	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti	Focaccia

Menù: 17T - Menu tritato

In grassetto corsivo i menù variab

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024




Categoria: 18 - Menu per stipei

*Emerg. Freddo
Bambini*

Latte biologico e biscotti

Emerg. Caldo

Pane e polpa di pera bio

150 menu leggero

Pane

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte biologico e biscotti	<i>Polpa di pera bio e biscotti</i>	Yogurt naturale biologico	Focaccia	<i>Polpa di pera bio e biscotti</i>
Seconda settimana	Yogurt naturale biologico	<i>Polpa di pera bio e biscotti</i>	Focaccia	Latte biologico e biscotti	<i>Polpa di pera bio e biscotti</i>
Terza settimana	<i>Polpa di pera bio e biscotti</i>	Yogurt naturale biologico	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Yogurt naturale biologico	<i>Polpa di pera bio e biscotti</i>	Yogurt naturale biologico	Latte biologico e biscotti	Focaccia

Menu: 18 - Menu per stipei
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024




Categoria: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli

*Emerg. Freddo
Bambini:*

Latte biologico e biscotti.

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta biologici

150 menù leggeri

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte biologico e biscotti	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine
Seconda settimana	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Torta alle mele senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta biologica e biscotti	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti	Focaccia

Menù: 30 - Menu privo di frutta a guscio e pinoli
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024




Categoria: 31 - Menu privo di arachidi

*Emerg. Freddo:
Biscotti*

Latte biologico e biscotti

Emerg. Caldo

Pane e polpa di frutta biologica

150 menti leggero

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte biologico e biscotti	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine
Seconda settimana	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Torta alle mele senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta biologica e biscotti	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti	Focaccia

Menù: 31 - Menu privo di arachidi
In grassetto corsivo i menù variabili

Validità: dal 15.04.2024 al 13.11.2024




Categoria: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli

Emerg. Freddo:

Latte biologico e biscotti

Bambini:

Emerg. Caldo:

Pasta e polpa di frutta biologica

150 menù leggero

Pasta e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte biologico e biscotti	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine
Seconda settimana	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Torta alle mele senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta biologica e biscotti	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti	Focaccia

Menù: 33 - Menu privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 34 - Menu privo di alimenti contenenti glutine, latte e vitello

*Energ. Freddo
Bambini:*

Polpa di frutta bio

Energ. Caldo:

Pane S/Glut e polpa di frutta bio

150.menù leggero

Pane S/Glut e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>
Seconda settimana	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>
Terza settimana	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>
Quarta settimana	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>	<i>Polpa di mela bio</i>	<i>Polpa di frutta bio</i>

Menu: 34 - Menu privo di alimenti contenenti glutine, latte e vitello
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: del 15.04.2024 al 10.11.2024




Categoria: 20 - Menu privo di carne suina

*Emerg. Freddo
Bambini*

Latte biologico e biscotti

Emerg. Caldo:

Pane o polpa di frutta biologica

150 menù leggero

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte biologico e biscotti	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine
Seconda settimana	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Torta alle mele senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta biologica e biscotti	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti	Focaccia

Menù: 20 - Menu privo di carne suina
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024




Categoria: 21 - Menu privo di carne

Emerg. Freddo

Latte biologico e biscotti

Embrini:

Emerg. Caldo:

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggera:

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte biologico e biscotti	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine
Seconda settimana	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Torta alle mele senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta biologica e biscotti	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti	Focaccia

Menù: 21 - Menu privo di carne
In gressetto corsivo i menù variati

Validità: da 15.04.2024 al 10.11.2024




Categoria: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

*Emerg. Fredda
Bambini*

Latte biologico e biscotti

Emerg. Calda

Pane e polpa di frutta biologica

150 mesi leggero

Pane e polpa di mela bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte biologico e biscotti	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine
Seconda settimana	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Torta alle mele senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta biologica e biscotti	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti	Focaccia

Menù: 22 - Menu privo di carne bovina e suina
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024




Categoria: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

*Emerg. Freddo
Bambini*

Polpa di frutta biologica e biscotti

Emerg. Caldo

Pane e polpa di frutta biologica

150 menù leggeri

Pane e polpa di mela bio.

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>
Seconda settimana	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>
Terza settimana	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Focaccia</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>
Quarta settimana	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Polpa di frutta biologica e biscotti</i>	<i>Pane e polpa di frutta biologica</i>	<i>Focaccia</i>

Menù: 25 - Menu privo di alimenti di origine animale
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: da 15.04.2024 al 10.11.2024




Categoria: 24 - Menu privo di carne, crostacei, molluschi e pesce

Emerg. Freddo

Latte biologico e biscotti

Bambini

Emerg. Caldo

Pane o polpa di frutta biologica

150 menù leggeri

Pane e polpa di mele bio

Merenda

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Latte biologico e biscotti	Polpa di frutta biologica e biscotti	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine
Seconda settimana	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica e biscotti	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Torta alle mele senza glutine
Terza settimana	Polpa di frutta biologica e biscotti	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
Quarta settimana	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele senza glutine	Polpa di frutta biologica e biscotti	Latte biologico e biscotti	Focaccia

Monù: 24 - Menu privo di carne, crostacei, molluschi e pesce
In grassetto corsivo i menù variati

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024




MENU DIETE SPECIALI ESTATE

CENTRI DIURNI DISABILI

E

CENTRI DIURNI INTEGRATI

Categoria: 1 - Menu per favismo

menu emergenza: *Pasta olio e parmigiano - Torno (monoporzione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*

menu gta: *Panin prosciutto cotto e formaggio (avvigo) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confezioni di frutta - Pane*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta al pomodoro Tacchino agli aromi Peperoni brasati Gelato Pane tipo 0</i>	<i>Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Bastoncini di pesca Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di pollo con verdure Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al ragù di verdure Formaggio (primo sale) Carote brasate Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla norma Frittata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>
Seconda settimana	<i>Pasta al sugo di pomodoro con tonno Frittata Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Ravioli di magro burro e salsa Prosciutto cotto Melanzane a lunghetto Polpa di frutta Pane tipo 0</i>	<i>Pizza margherita Ricotta Erbe aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla puttanesca Arrosti di tacchino agli aromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla crema di broccoli Insalata di merluzzo con olive Pomodori Mela al forno Pane tipo 0</i>
Terza settimana	<i>Pasta al ragù di verdure Arrosti di lonza al limone Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al pomodoro Tonno (monoporzione) Finocchi gratinati Gelato Pane tipo 0</i>	<i>Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Frittata Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di pollo con verdure Patate prezzemolate Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al sugo di pomodoro con merluzzo Formaggio (mozzarella) Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>
Quarta settimana	<i>Pasta alla crema di zucchine Rolle alla boscaiola Patate arrosto Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0</i>	<i>Crespelle ricotta e verdure Bastoncini di pesca Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di tacchino alla romana Erbe aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta con peperoni Formaggio (stracchino) Pomodori Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al ragù di verdure Merluzzo capparri e olive Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>

Menu: 1 - Menu per favismo

in grassetto corsivo: menu variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 2 - Menu privo di alimenti contenenti glutine

menù emergenza:

Pasta S/Glut olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane S/Glut

menù gita:

Pane S/Glut prosciutto cotto e formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane S/Glut

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta S/Glut al pomodoro Piselli brasati Peperoni brasati Gelato Pane S/Glut</i>	<i>Insalate di pasta S/Glut con pomodori, mozzarella e olive Nuggets di pesce S/Glut Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut alla crema di zucchine Baconcini di pollo con verdure Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Passato di verdure con pasta S/Glut Formaggio (primo sale) Carote brasate Mela al forno Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut alla norma Frittata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>
Seconda settimana	<i>Pasta S/Glut al sugo di pomodoro con tonno Ceci stufati Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Fansotti di magro S/Glut alle verdure Prosciutto cotto Melanzane a funghetto Polpa di frutta Pane S/Glut</i>	<i>Pizza margherita S/Glut Ricotta Erbesse aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut alla puttanesca Arosio di tacchino agli eromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Passato di verdure con pasta S/Glut Insalata di merluzzo con olive Pomodori Mela al forno Pane S/Glut</i>
Terza settimana	<i>Crema di piselli con pasta S/Glut Arosio di lonza al limone Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro Tonno (monoporzione) Finocchi gratinati Gelato Pane S/Glut</i>	<i>Insalata di pasta S/Glut con pomodori, mozzarella e olive Frittata Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut alla crema di zucchine Baconcini di pollo con verdure Patate pezzemolate Mela al forno Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al sugo di pomodoro con merluzzo Formaggio (mozzarella) Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>
Quarta settimana	<i>Pasta S/Glut alla crema di zucchine Rcile alla boscaiola Piselli arrostiti Yogurt biologico alla frutta Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut con crema di broccoli Nuggets di pesce S/Glut Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro Baconcini di tacchino alla romana Erbesse aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut con peperoni Formaggio (stracchino) Pomodori Mela al forno Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al ragù di verdure Merluzzo capperi e olive Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane S/Glut</i>

Menù: 2 - Menu privo di alimenti contenenti glutine

in grassetto corsivo - menù variati

Condimento contorno: STANDARD

^b Senza latte ^a Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 3 - Menu privo di latte e vitello

menù emergenza:
*Pasta all'olio * - Tonno (monoporzione) - Fagioli all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*
menù più:
Panini prosciutto cotto - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta al pomodoro *</i> <i>Piselli brasati</i> <i>Peperoni brasati</i> <i>Gelato alla sola</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al ragù di verdure</i> <i>Bastoncini di pesce</i> <i>Finocchi all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla crema di zucchine *</i> <i>Bocconcini di pollo con verdure</i> <i>Patate all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Minestra d'orzo *</i> <i>Merluzzo al forno</i> <i>Carote brasate</i> <i>Mela al forno</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla norma *</i> <i>Frittata con erbe *</i> <i>Zucchine trifolate</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>
Seconda settimana	<i>Pasta al sugo di pomodoro con tonno</i> <i>Ceci stufati</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al ragù di verdure</i> <i>Prosciutto cotto</i> <i>Melanzane a funghetto</i> <i>Polpa di frutta</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Pizza al pomodoro bio</i> <i>Borlotti stufati</i> <i>Erbette aglio e olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla puttanesca</i> <i>Arrosti di tacchino agli aromi</i> <i>Peperoni brasati</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdure con pasta *</i> <i>Insalata di merluzzo con olive</i> <i>Pomodori</i> <i>Mela al forno</i> <i>Pane tipo 0</i>
Terza settimana	<i>Crema di piselli con crosini con farina integrale bio-ogica</i> <i>Arrosti di lonza al limone</i> <i>Spinaci all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al pomodoro *</i> <i>Tonno (monoporzione)</i> <i>Finocchi all'olio</i> <i>Gelato alla sola</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al ragù di verdure</i> <i>Frittata con erbe *</i> <i>Broccoli aglio e olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla crema di zucchine *</i> <i>Bocconcini di pollo con verdure</i> <i>Patate prezzemolate</i> <i>Mela al forno</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al sugo di pomodoro con merluzzo</i> <i>Cannellini in umido</i> <i>Tris di verdure cotte</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>
Quarta settimana	<i>Pasta alla crema di zucchine *</i> <i>Petto di pollo al ferri</i> <i>Patate arrosto</i> <i>Polpa di frutta</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Pasta con crema di broccoli *</i> <i>Bastoncini di pesce</i> <i>Peperoni brasati</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale al pomodoro *</i> <i>Bocconcini di tacchino alla romana</i> <i>Erbette aglio e olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Crema di cannellini con pasta</i> <i>Frittata *</i> <i>Pomodori</i> <i>Mela al forno</i> <i>Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al ragù di verdure</i> <i>Merluzzo capperi e olive</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Pane tipo 0</i>

Menù: 3 - Menu privo di latte e vitello

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 4 - Menu privo di uovo

menù emergenza.

Pasta olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Fagolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita

Panini prosciutto cotto e formaggio (Asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confezioni di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta al pomodoro <i>Polsofi brasati</i> Peperoni brasati Gelato Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Bastoncini di pesce Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di pollo con verdure Pure di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo Formaggio (primo sale) Carne brasata Mela al forno Pane tipo 0	Pasta alla norma <i>Borlotti stufati</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta al sugo di pomodoro con tonno <i>Ceci stufati</i> Carote affolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> Prosciutto cotto Melanzane a tunghetto Polpa di frutta Pane tipo 0	Pizza margherita Ricotta Ervette aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca A'rosto di tacchino agli aromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Insalata di merluzzo con olive Pomodori Mela al forno Pane tipo 0
Terza settimana	Crema di piselli con crostini con farina integrale biologica A'rosto di lonza al limone Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Tonno (monoporzione) Finocchi gratinati Gelato Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive <i>Borlotti stufati</i> Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di pollo con verdure Patate prezzemolate Mela al forno Pane tipo 0	Pasta al sugo di pomodoro con merluzzo Formaggio (mozzarella) Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta alla crema di zucchine <i>Petto di pollo ai ferri</i> Patate arrosto Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	<i>Pasta alla crema di broccoli</i> Bastoncini di pesce Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di tacchino alla romana Ervette aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cennellini con pasta Formaggio (stracchino) Pomodori Mela al forno Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Merluzzo capperi e olive Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 4 - Menu privo di uovo

² Senza latte ³ Senza preparato per arrosti

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

Categoria: 5 - Menu privo di crostacei, molluschi e pesce.

menù emergenza:

Pasta olio e parmigiano - Lenticchie stufate - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0.

menù gita:

Penini prosciutto cotto e formaggio (assago) - Popa di frutta - Acqua minerale - Confezione di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta al pomodoro Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Gelato Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodoro, mozzarella e olive <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di pollo con verdure Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestrina d'orzo Formaggio (primo sale) Carote brasate Mela al forno Pane tipo 0	Pasta alla norma Frittata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	<i>Pasta al pomodoro</i> Crocchette con legumi ed erbe Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia Prosciutto cotto Melanzane a funghetto Polpa di frutta Pane tipo 0	Pizza margherita Ricotta Erbe aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta olio e salvia</i> Arrosto di tacchino agli erori Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Pomodori Mela al forno Pane tipo 0
Terza settimana	Crema di piselli con crocchini con farina integrale biologica Arrosto di lonza al limone Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro</i> <i>Piselli brasati</i> Finocchi gratinati Gelato Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodoro, mozzarella e olive Frittata Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di pollo con verdure Patate prezzemolate Mela al forno Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> Formaggio (mozzarella) Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta alla crema di zucchine Rolle alla boscaiola Patate arrosto Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di tacchino alla romana Erbe aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta Formaggio (stracchino) Pomodori Mela al forno Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure <i>Cannellini in umido</i> Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 5 - Menu privo di crostacei, molluschi e pesce

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

Categoria: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

menù emergenza:
*Pasta all'olio * - Tonno (monoporzione) - Fagioline all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*
menù gita
Panini prosciutto cotto - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta al pomodoro * Piselli brasati Peperoni brasati Gelato alla soia Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Bastoncini di pesce Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine * Bocconcini di pollo con verdure Patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo * Merluzzo al forno Carote brasate Mela al forno Pane tipo 0	Pasta alla norma * Borlotti stufati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta al sugo di pomodoro con tonno Ceci stufati Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Prosciutto cotto Melanzane a funghetto Polpa di frutta Pane tipo 0	Pizza al pomodoro bio Borlotti stufati Erbette aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Arrosto di tacchino agli aromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta * Insalata di merluzzo con olive Pomodori Mela al forno Pane tipo 0
Terza settimana	Crema di piselli con crostini con farina integrale biologica Arrosto di lonza al limone Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al pomodoro * Tonno (monoporzione) Finocchi all'olio Gelato alla soia Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Borlotti stufati Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine * Bocconcini di pollo con verdure Patate prazzerolate Mela al forno Pane tipo 0	Pasta al sugo di pomodoro con merluzzo Camellini in umido Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta alla crema di zucchine * Petto di pollo ai ferri Patate arrosto Polpa di mela Pane tipo 0	Pasta con crema di broccoli * Bastoncini di pesce Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale al pomodoro * Bocconcini di tacchino alla romana Erbette aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta Purea di lenticchie Pomodori Mela al forno Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Merluzzo capperi e olive Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 6 - Menu privo di latte, uovo e vitello

In grassata corso i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 9 - Menu privo di legumi

menù emergenza:

Lasagnette olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Panini prosciutto cotto e formaggio (assieci) - Polpe di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Lasagnette al pomodoro Tacchino agli aromi Peperoni brasati Gelato Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette con pomodori, mozzarella e olive Bastoncini di pesce Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette alla crema di zucchine Bocconcini di pollo con verdure Pure di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette al ragù di verdure Formaggio (primo sale) Carote brasate Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette alla norma Frittata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>
Seconda settimana	<i>Lasagnette al sugo di pomodoro con tonno Frittata Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette al ragù di verdure Prosciutto cotto Melanzane a funghetto Polpa di frutta Pane tipo 0</i>	<i>Pizza pomodoro bio e mozzarella Ricotta Erbe aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette alla puttanesca Tacchino agli aromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette con crema di broccoli Insalata di merluzzo con olive Pomodori Mela al forno Pane tipo 0</i>
Terza settimana	<i>Lasagnette al ragù di verdure Lanza agli aromi Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette al pomodoro Tonno (monoporzione) Finocchi gratinati Gelato Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette con pomodori, mozzarella e olive Frittata Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette alla crema di zucchine Bocconcini di pollo con verdure Patate prezzemolate Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette al sugo di pomodoro con merluzzo Formaggio (mozzarella) Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>
Quarta settimana	<i>Lasagnette alla crema di zucchine Rolle alla boscaiola Patate arrosto Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette con crema di broccoli Bastoncini di pesce Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette al pomodoro Bocconcini di tacchino alla romana Erbe aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette con peperoni Formaggio (stracchino) Pomodori Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Lasagnette al ragù di verdure Merluzzo capperi e olive Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>

Menù: 9 - Menu privo di legumi

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 15/04/2024 al 10/11/2024

Categoria: 13 - Menu per diabete

menù emergenza: *Pasta alla crema di zucchine - Tonno (monoporzione) - Carote all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*

menù gita: *Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Anzua mince - Mela - Pane*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta al pomodoro Tacchino agli aromi Peperoni brasati Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Merluzzo al forno Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla crema di zucchine Petto di pollo agli aromi Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al ragù di verdure Formaggio (primo sale) Carote brasate Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla norma Frittata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>
Seconda settimana	<i>Pasta al sugo di pomodoro con tonno Frittata Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al ragù di verdure Petto di pollo agli aromi Majanzana a funghetto Polpa di frutta Pane tipo 0</i>	<i>Pizza margherita Ricotta Erbette aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla puttanesca Tacchino agli aromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla crema di broccoli Insalata di merluzzo con olive Pomodori Mela al forno Pane tipo 0</i>
Terza settimana	<i>Pasta al ragù di verdure Lonza agli aromi Spinaci olio e parrigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al pomodoro Tonno (monoporzione) Finocchi gratinati Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Frittata Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla crema di zucchine Petto di pollo agli aromi Carote all'olio Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al sugo di pomodoro con merluzzo Formaggio (mozzarella) Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>
Quarta settimana	<i>Pasta alla crema di zucchine Petto di pollo ai ferri Carote brasate Yogurt bio naturale Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla crema di broccoli Merluzzo al forno Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale al pomodoro Tacchino agli aromi Erbette aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta con peperoni Formaggio (stracchino) Pomodori Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al ragù di verdure Merluzzo capperi e olive Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>

Menù: 13 - Menu per diabete

In grassetto sono i menù variati

Condimento condorni: **STANDARD**

* Senza latte † Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 14 - Menu ipocalorico

menù emergenza:

Pasta all'olio * - *Tonno (monoporzione)* - *Carote all'olio* - *Frutta fresca di stagione* - *Pane tipo 0*

menù gita:

Panini formaggio (astago) - *Polpa di frutta* - *Acqua minerale* - *Mela* - *Pane*

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta al pomodoro</i> * <i>l'acchino agli aromi</i> Peperoni brasati <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive <i>Merluzzo al forno</i> <i>Finocchi all'olio</i> <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Pasta alla crema di zucchine</i> * Bocconcini di pollo con verdure <i>Spinaci all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Minestrina d'orzo</i> * Formaggio (primo sale) Carote brasate <i>Mela al forno</i> Pane tipo 0	<i>Pasta alla norma</i> * <i>Frittata con erbe</i> * Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	<i>Pasta al sugo di pomodoro con tonno</i> <i>Frittata con zucchine</i> * Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> <i>Petto di pollo agli aromi</i> Melanzane a funghetto Polpa di frutta Pane tipo 0	Pizza margherita Ricotta Erbe all'aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta alla puttanesca</i> Arrosto di tacchino agli aromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Passato di verdure con pasta</i> * Insalata di merluzzo con olive Pomodori <i>Mela al forno</i> Pane tipo 0
Terza settimana	Crema di piselli con crostini con farina integrale biologica Arrosto di lenza al limone <i>Spinaci all'olio</i> Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta al pomodoro</i> * Tonno (monoporzione) <i>Finocchi all'olio</i> <i>Polpa di mela</i> Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive <i>Frittata con erbe</i> * Broccoli all'aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta alla crema di zucchine</i> * Bocconcini di pollo con verdure <i>Carote all'olio</i> <i>Mela al forno</i> Pane tipo 0	<i>Pasta al sugo di pomodoro con merluzzo</i> Formaggio (mozzarella) Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	<i>Pasta alla crema di zucchine</i> * <i>Petto di pollo ai ferri</i> Carote brasate Yogurt bio naturale Pane tipo 0	<i>Pasta con crema di broccoli</i> * <i>Merluzzo al forno</i> Peperoni brasati <i>Frutta fresca di stagione</i> Pane tipo 0	<i>Pasta integrale al pomodoro</i> * Bocconcini di tacchino alla romana Erbe all'aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta Formaggio (stracchino) Pomodori <i>Mela al forno</i> Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> <i>Merluzzo capperi e olive</i> Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 14 - Menu ipocalorico

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 a 10.11.2024

Categoria: 17T Menu tritato

menù emergenza:

Pasta olio e parmigiano trito - Tonno (monoporzione) - Fagiolini all'olio trito - Polpa di mela - Pane tipo 0

menù gita:

Prosciutto cotto trito e pane - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confetture di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta al pomodoro trito Crocchette con fenticchie trito Peperoni brasati trito Gelato Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al ragù di verdure trito Bastoncini di pesce trito Fagiolini all'olio trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla crema di zucchine trito Bucconcini di pollo con verdure trito Purè di patate Polpa di pera Pane tipo 0</i>	<i>Minestra d'orzo trito Formaggio (primo sale) trito Carote brasate trito Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla norma trito Frittata trito Zucchine trifolate trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>
Seconda settimana	<i>Pasta al sugo di pomodoro con tonno trito Crocchette con legumi ed erbe trite Carote all'olio trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Ravioli di magro burro e salvia trito Prosciutto cotto trito Melanzane a funghetto trito Polpa di frutta Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al pomodoro trito Ricotta Erbe aglio e olio trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla puttanesca trito Arrosto di tacchino agli aromi trito Peperoni brasati trito Polpa di pera Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdure con pasta trito Insalata di merluzzo con olive trite Zucchine all'olio trito Mela al forno Pane tipo 0</i>
Terza settimana	<i>Crema di piselli con pasta trito Arrosto di lonza al limone trito Spinaci alla parmigiana trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al pomodoro trito Tonno (monoporzione) Fagiolini all'olio trito Gelato Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al ragù di verdure trito Frittata trito Broccoli aglio e olio trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla crema di zucchine trito Bucconcini di pollo con verdure trite Patate prezzemolate trite Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al sugo di pomodoro con merluzzo trito Formaggio (mozzarella) trito Tris di verdure cotte trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>
Quarta settimana	<i>Pasta alla crema di zucchine trito Rolle alla boscaiola trite Patate arrostate trite Yogurt bulgogico alla frutta Pane tipo 0</i>	<i>Crespelle ricotta e verdure trite Bastoncini di pesce trito Peperoni brasati trito Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale al pomodoro trito Bucconcini di tacchino alla romana trito Erbe aglio e olio trito Polpa di pera Pane tipo 0</i>	<i>Crema di cannellini con pasta trito Formaggio (stracchino) Zucchine all'olio trite Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al ragù di verdure trito Merluzzo capperi e olive trite Carote all'olio trite Polpa di mela Pane tipo 0</i>

Menù: 17T - Menu tritato

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

In grassetto corsivo i menù vegetali

Condimento contorni: STANDARD

Categoria: 60 - Menu per deficit di deglutizione o/o masticazione, edentula

menù emergenza

Semolino - Tonno omogeneizzato - Carote omogeneizzate - Polpa di mela - //

menù alta

Omogeneizzato formaggino - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confezione di mela - //

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta al pomodoro - disfagia Fian di zucchine - disfagia Peperonata - disfagia Gelato //	Pasta ricotta e pesto - disfagia Merluzzo alla livornese - disfagia Caponata di verdure - disfagia Polpa di mela //	Risotto alla milanese - disfagia Pollo alle verdure - disfagia Mousse erbetto e patate - disfagia Polpa di pera //	Crema di ceci al rosmarino - disfagia Formaggio (spalmabile) Mousse di carote - disfagia Polpa di mela //	Pasta alla norma - disfagia Mousse di piselli - disfagia Macedonia di verdure - disfagia Polpa di pera //
Seconda settimana	Risotto al gorgonzola - disfagia Sfornato di spinaci - disfagia Mousse di carote - disfagia Polpa di mela //	Pasta alla norma - disfagia Melate alle verdure - disfagia Caponata di verdure - disfagia Polpa di frutta //	Pasta al pomodoro - disfagia Formaggio (spalmabile) Macedonia di verdure - disfagia Polpa di mela //	Pasta ricotta e pesto - disfagia Tacchino agli agrumi - disfagia Peperonata - disfagia Polpa di pera //	Minestra di riso con verdure - disfagia Merluzzo alla livornese - disfagia Mousse di fagiolini e patate - disfagia Polpa di mela //
Terza settimana	Crema di piselli - disfagia Maiale al rosmarino - disfagia Macedonia di verdure - disfagia Polpa di mela //	Pasta al pomodoro - disfagia Merluzzo alla livornese - disfagia Caponata di verdure - disfagia Gelato //	Pasta ricotta e pesto - disfagia Mousse di piselli - disfagia Cavolfiori gratinati - disfagia Polpa di mela //	Risotto alla milanese - disfagia Pollo alle verdure - disfagia Mousse di fagiolini e patate - disfagia Polpa di pera //	Vellutata di patate - disfagia Formaggio (spalmabile) Mousse di carote - disfagia Polpa di mela //
Quarta settimana	Risotto alla milanese - disfagia Pollo alle verdure - disfagia Mousse erbetto e patate - disfagia Yogurt bio naturale //	Pasta ricotta e pesto - disfagia Merluzzo alla livornese - disfagia Peperonata - disfagia Polpa di mela //	Pasta alla norma - disfagia Tacchino agli agrumi - disfagia Macedonia di verdure - disfagia Polpa di pera //	Minestra di riso con verdure - disfagia Formaggio (spalmabile) Mousse di fagiolini e patate - disfagia Polpa di mela //	Pasta al pomodoro - disfagia Fian di zucchine - disfagia Mousse di carote - disfagia Polpa di pera //

Menù: 60 - Menu per deficit di deglutizione o/o masticazione edentula

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 16.04.2024 a: 10.11.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

Categoria: 20 - Menu privo di carne suina

menù emergenza:

Pasta olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gite:

Panini formaggio (assaggio) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta al pomodoro Crocchette con lentichie Peperoni brasati Gelato Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Bastoncini di pesce Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di pollo con verdure Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo Formaggio (primo sale) Carote brasate Mela al forno Pane tipo 0	Pasta alla norma Frittata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta al sugo di pomodoro con tonno Crocchette con legumi ed erbe Carne all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia Petto di pollo agli aromi Melanzane a funghetto Polpa di frutta Pane tipo 0	Pizza margherita Ricotta Erbe aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Arrosto di tacchino agli aromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Insalata di merluzzo con olive Pomodori Mela al forno Pane tipo 0
Terza settimana	Crema di piselli con crostini con farina integrale biologica Tacchino agli aromi Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Tonno (monoporzione) Finocchi gratinati Gelato Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Frittata Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di pollo con verdure Patate prezzemolate Mela al forno Pane tipo 0	Pasta al sugo di pomodoro con merluzzo Formaggio (mozzarella) Tris di verdure cotta Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta alla crema di zucchine Petto di pollo ai ferri Patate arrosto Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Bastoncini di pesce Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di tacchino alla romana Erbe aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta Formaggio (stracchino) Pomodori Mela al forno Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Merluzzo capoveri e olive Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 20 - Menu privo di carne suina

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per dolci

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 21 - Menu privo di carne

menù emergenza:

Pasta d'orzo e parmigiano - Torno (monoporzione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Panini formaggio (assiegi) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta al pomodoro Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Gelato Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Bastoncini di pesce Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Ceci stufati Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestra d'orzo Formaggio (primo sale) Carote brasate Mela al forno Pane tipo 0	Pasta alla norma Frittata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta al sugo di pomodoro con tonno Crocchette con legumi ed erbe Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia Merluzzo al forno Melanzane a funghetto Polpa di frutta Pane tipo 0	Pizza margherita Ricotta Erbette aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla puitanese Cannellini in umido Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Insalata di merluzzo con olive Pomodori Mela al forno Pane tipo 0
Terza settimana	Crema di piselli con crostini con farina integrale biologica Sformatino vegetale con lenticchie Spinaci allo e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Torno (monoporzione) Finocchi gratinati Gelato Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Frittata Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Ceci stufati Patate prezzemolate Mela al forno Pane tipo 0	Pasta al sugo di pomodoro con merluzzo Formaggio (mozzarella) Trio di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta alla crema di zucchine Frittata Patate arrosto Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Crespelle ricotte e verdure Bastoncini di pesce Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale al pomodoro Ceci stufati Erbette aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta Formaggio (stracchino) Pomodori Mela al forno Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Merluzzo capperi e olive Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 21 - Menu privo di carne

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento condorni: STANDARD

* Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024




Categoria: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

menù emergenza:

Pasta olio e parmigiano - Tonno (monoporzione) - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Panini formaggio (salato) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confezioni di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta al pomodoro Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Gelato Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Bastoncini di pesce Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di pollo con verdure Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Mischiata d'orzo Formaggio (prima sale) Carote brasate Mela al forno Pane tipo 0	Pasta alla norma Frittata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	Pasta al sugo di pomodoro con tonno Crocchette con legumi ed erbe Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salsa <i>Petto di pollo agli aromi</i> Melanzane a funghetto Polpa di frutta Pane tipo 0	Pizza margherita Ricotta Erbe aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla puttanesca Arrosto di tacchino agli aromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Passato di verdure con pasta Insalata di merluzzo con olive Pomodori Mela al forno Pane tipo 0
Terza settimana	Crema di piselli con crostini con farina integrale biologica <i>Tacchino agli aromi</i> Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al pomodoro Tonno (monoporzione) Finocchi gratinati Gelato Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Frittata Bastoncini aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di pollo con verdure Patate preczemolate Mela al forno Pane tipo 0	Pasta al sugo di pomodoro con merluzzo Formaggio (mozzarella) Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta alla crema di zucchine <i>Petto di pollo ai ferri</i> Patate arrosto Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Crespelle ricotta e verdure Bastoncini di pesce Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di tacchino alla romana Erbe aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta Formaggio (stracchino) Pomodori Mela al forno Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure Merluzzo capperi e olive Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 22 - Menu privo di carne bovina e suina

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento condimenti: STANDARD

* Senza latte * Senza prosciutto per brodo

Validità: dal 16.04.2024 al 10.11.2024

Categoria: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

menù emergenza:

*Pasta all'olio * - Lenticchie stufate - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0*

menù gita:

Pane e confetture di frutta - Polpe di frutta - Acqua minerale - Confetture di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	<i>Pasta al pomodoro * Piselli brasati Peperoni brasati Gelato alla sola Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al ragù di verdure Sformatino vegetale con lenticchie Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla crema di zucchine * Ceci stufati Patate all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Minestra d'orzo * Cannellini in umido Carote brasate Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla norma * Borlotti stufati Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>
Seconda settimana	<i>Pasta al pomodoro * Ceci stufati Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al ragù di verdure Piselli brasati Melanzane a funghetto Polpa di frutta Pane tipo 0</i>	<i>Pizza al pomodoro bio Borlotti stufati Errette aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta olio e salvia * Cannellini in umido Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Passato di verdure con pasta * Sformatino vegetale con lenticchie Pomodori Mela al forno Pane tipo 0</i>
Terza settimana	<i>Crema di piselli con crescini con farina integrale biologica Sformatino vegetale con lenticchie Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al pomodoro * Piselli brasati Finocchi all'olio Gelato alla sola Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al ragù di verdure Borlotti stufati Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta alla crema di zucchine * Ceci stufati Patate prezzemolate Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al ragù di verdure Cannellini in umido Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>
Quarta settimana	<i>Pasta alla crema di zucchine * Borlotti stufati Patate arrosto Polpa di mela Pane tipo 0</i>	<i>Pasta con crema di broccoli * Sformatino vegetale con lenticchie Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Pasta integrale al pomodoro * Ceci stufati Erbe aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>	<i>Crema di cannellini con pasta Purè di lenticchie Pomodori Mela al forno Pane tipo 0</i>	<i>Pasta al ragù di verdure Cannellini in umido Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0</i>

Menù: 23 - Menu privo di alimenti di origine animale

* Senza latte * Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

Categoria: 24 - Menu privo di carne, crostacei, molluschi e pesce

menù emergenza:

Pasta d'olio e parmigiano - Lentischie stufate - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione - Pane tipo 0

menù gita:

Panini formaggio (asiago) - Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta - Pane

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta al pomodoro Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Gelato Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine <i>Ceci stufati</i> Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Minestrina d'orzo Formaggio (primo sale) Carote brasate Mela al forno Pane tipo 0	Pasta alla norma Frittata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Seconda settimana	<i>Pasta al pomodoro</i> Crocchette con legumi ed erbe Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Ravioli di magro burro e salvia <i>Piselli brasati</i> Melanzane e funghetto Polpa di frutta Pane tipo 0	Pizza margherita Ricotta Erbe all'aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	<i>Pasta d'olio e salvia</i> <i>Cannellini in umido</i> Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pacecco di verdure con pasta <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Pomodori Mela al forno Pane tipo 0
Terza settimana	Crema di piselli con crastini con farina integrale biologica <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Spinaci all'olio e parmigiano Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta al pomodoro <i>Piselli brasati</i> Finocchi gratinati Gelato Pane tipo 0	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Frittata Broccoli all'aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta alla crema di zucchine <i>Ceci stufati</i> Patate prezzemolate Mela al forno Pane tipo 0	<i>Pasta al ragù di verdure</i> Formaggio (mozzarella) Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione Pane tipo 0
Quarta settimana	Pasta alla crema di zucchine Frittata Patate arrosto Yogurt biologico alla frutta Pane tipo 0	Crespelle fritte e verdure <i>Sformatino vegetale con lenticchie</i> Peperoni brasati Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Pasta integrale al pomodoro <i>Ceci stufati</i> Erbe all'aglio e olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0	Crema di cannellini con pasta Formaggio (stacchino) Pomodori Mela al forno Pane tipo 0	Pasta al ragù di verdure <i>Cannellini in umido</i> Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane tipo 0

Menù: 24 - Menu privo di carne, crostacei, molluschi e pesce

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

* Senza latte * Senza prelievo per brodo

Validità: dal 15.04.2024 al 10.11.2024