Comune di Milano

MILANO RISTORAZIONE

SEZIONE I

ALLEGATO 5

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENZA, TABELLE DIETETICHE, TABELLE GRAMMATURE A COTTO, RICETTE E CALENDARIO STAGIONALITÀ FRUTTA E ORTAGGI/VERDURA

PRINCIPI E MODALITÀ DI REDAZIONE DEI MENU ORDINARI, SPECIALI, COLAZIONI E MERENDE

I menu della ristorazione scolastica del Comune di Milano, gestita dalla Società, che vengono applicati anche per i centri e le sezioni estive sono redatti ed elaborati nel rispetto dei criteri espressi nei seguenti documenti:

- Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione assistenziale, ospedaliera e scolastica;
- Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia;
- Documenti d'indirizzo per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica e nei nidi d'infanzia della ATS territoriale competente;
- Contratto di Servizio sottoscritto con il Comune.

Ogni menu è elaborato considerando i LARN (livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti nazionali) per le fasce di età a cui è rivolto. A tale scopo viene effettuata un'analisi quantitativa dei macro-parametri nutrizionali del pranzo e di ciascuna ricetta proposta: calorie, lipidi, proteine, carboidrati.
La coerenza con quanto espresso nei documenti sopra citati implica automaticamente il rispetto delle principali raccomandazioni scientifiche in materia sia di adeguatezza nutrizionale, in relazione all'età per i bambini in crescita, sia di prevenzione delle scorrette abitudini alimentari, che si possono instaurare anche nelle giovani generazioni e che sono spesso associate allo sviluppo di patologie cronico-degenerative.

Le indicazioni qualitative e quantitative dei singoli ingredienti sono armonizzate allo scopo di rispettare i fabbisogni energetici e dei nutrienti essenziali, unitamente alle caratteristiche sensoriali e di tipicità delle ricette, al fine di incentivare il
Infine, le ricette, su base sia giornaliera che settimanale, sono organizzate in maniera da poter essere combinate con pasti serali equilibrati, suggeriti attraverso i "consigli per la cena" da parte delle Società, poiché l'adozione di corrette abitudini alimentari deve essere valutata sull'intera giornata alimentare, non può essere limitata al solo pranzo.

Purtroppo, molto spesso i cibi più sani, quindi più raccomandati, sono anche quelli meno graditi dai bambini, ma è importante sottolineare che educare ad un corretto stile alimentare è fondamentale per stimolare l'adozione di buone abitudini che possono influire positivamente sulla salute presente e futura dei nostri piccoli utenti.

Per riassumere, quindi, il menu scolastico prevede:

- adeguatezza rispetto ai fabbisogni nutrizionali, per consentire crescita e sviluppo ottimali e prevenire lo sviluppo di patologie cronico-degenerative;
- abbinamenti dei piatti e combinazione dei diversi alimenti in coerenza con quanto previsto dalle linee guida, nazionali, regionali e delle singole ATS di competenza territoriali;
- proposte settimanali con frequenze differenziate per i diversi alimenti proteici: pesce, carni bianche e rosse, formaggi, uova e legumi;
- un numero di porzioni di frutta fresca e verdura ottimale per ogni pasto;
- alternanza di primi piatti asciutti e minestre preparati con differenti cereali (frumento, riso, orzo, farro e mais) anche integrali;
- pane ad ogni pasto preparato anche con farine biologiche, integrali o multi-cereali.
- utilizzo di alimenti legati alla stagione e a percorsi di educazione al gusto;
- alternanza di menu stagionali, ciascuno articolato su 4 settimane;
- introduzione di ricette ad elevata appetibilità e gradimento per la fascia di età considerata;

- suggerimenti per l'integrazione ottimale della dieta nei pasti della giornata (consigli per la cena).

I menu giornalieri sono articolati, di norma, in un primo, un secondo, piatto unico in alternanza del primo e del secondo piatto, un contorno, frutta o dessert e pane, nelle quantità previste e inserite nel Contratto di Servizio in particolare nei sui allegati e dalle indicazioni contenute nelle Linee Guida sopra indicate.
L'acqua somministrata al pasto è prelevata nei terminali di somministrazione ed erogata dall'Acquedotto Comunale, fatto salvo l'acqua riservata ai lattanti e quella fornita in situazioni di emergenza o di necessità di servizio, che è in bottiglia, comunque autorizzata dal Comune di Milano con le modalità previste nel Contratto di Servizio.
Il servizio è strettamente correlato all'organizzazione prevista dalle Istituzioni Scolastiche e dalle Direzioni degli istituti/strutture serviti dalla Società; lo stesso viene erogato con orari e tempistiche concordati con le suddette istituzioni e regolamentato dal Contratto di Servizio.

La Società per la formulazione del menu scolastico adotta anche altri criteri:

- il colore delle pietanze ed il loro abbinamento nel pranzo;
- il loro livello di gradimento, misurato mediante indagini specificatamente affidate ad incaricati esterni, che provvedono alla raccolta ed elaborazione dei giudizi espressi dai soli bambini della scuola primaria di istituti individuati per garantire un campione rappresentativo della popolazione scolastica.

Viene inoltre tenuto in debito conto, quanto perviene alla Società attraverso l'attività di monitoraggio compiuta dalle Commissioni Mensa, da parte degli operatori scolastici (insegnanti/educatori) e dall'Unità di controllo del Comune nonché da quanto emerge nei momenti di confronto previsti con la Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa e l'Unità di Controllo Comunale.

Durante l'anno scolastico sono previsti n. 2 menu stagionali: "Inverno", che inizia indicativamente verso la metà di ottobre, "Estate", che inizia da metà aprile circa.

La Società in collaborazione con il Comune e senza alcun onere aggiuntivo a carico di quest'ultimo può proporre, elaborare ed erogare, menu speciali collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo e volti a favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari, come previsto al punto 3 ii, lettera C, sub a dei CAM o comunque altri temi. A titolo meramente esemplificativo tali menu potranno riguardare:

- eventi o ricorrenze particolari: inizio e fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua, ecc.
- menu a tema: menu regionali, menu con ricette e prodotti tipici del territorio Milanese, menu d'integrazione culturale, menu per l'insegnamento dell'educazione sensoriale, cc.

In occasione dell'erogazione di tali menu la Società dovrà garantire anche agli utenti con dieta speciale lo stesso menu adeguato alle prescrizioni dietetiche.

I menu ordinari dei nidi e delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado (menu estivi ed invernali), delle diete speciali, delle colazioni e delle merende sono redatti secondo un iter prestabilito:

- elaborazione di una proposta da parte del gruppo di lavoro multifunzionale interno alla Società;
- eventuale supervisione da parte del Comitato Scientifico e/o da eventuali altri esperti identificati dalla Direzione della Società;

- invio e condivisione da parte della Società della proposta dei soli menu ordinari dei Nidi e delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e secondarie di 1° grado (menu estivi ed invernali) con la Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa e con l'Unità di Controllo del Comune, almeno 6 mesi prima dalla data di entrata in vigore dei menu di riferimento (condivisione entro il mese di novembre per il menu estivo che entrerà in vigore nel mese di aprile dell'anno successivo ed entro il mese di aprile per il menu invernale che entrerà in vigore nel mese di ottobre dello stesso anno)
- invio all' UOC SIAN (igiene alimenti e nutrizione) della ATS territoriale di competenza per richiesta del parere di conformità nutrizionale.

L'aggiornamento/adeguamento dei menu dei Nidi e delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e secondarie di 1° grado (menu estivo e menu invernale) ma anche delle tabelle dietetiche, delle tabelle grammature a cotto, delle ricette, del calendario stagionale della frutta e ortaggi/verdura nonché degli allegati n. 6, 7, 8 del Contratto di Servizio, viene effettuata 2 volte all'anno ed in caso di necessità sulla base delle modifiche/integrazioni intervenute, comprese anche quelle condivise (riguardanti i menù) negli incontri tenutesi tra il Comune, la Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mense e la Società.
Tutta la documentazione sopra citata, per consentire al Comune - uffici preposti dell'Area competente - di effettuare tutte le verifiche per l'aggiornamento/adeguamento dei menu dei Nidi e delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e secondarie di 1° grado (menu estivo e menu invernale), deve essere trasmessa dalla Società, almeno 20 giorni lavorativi, prima dell'entrata in vigore del menu di cui si sta effettuando l'aggiornamento/adeguamento.
Terminate le verifiche da parte del Comune e prima dell'entrata in vigore del Menù, quest'ultimo – uffici preposti dell'Area competente - e la Società, attraverso la redazione di n. 1 verbale procedono in modo consensuale ad effettuare l'aggiornamento/adeguamento oltre che dei menù, anche delle tabelle dietetiche, delle tabelle grammature a cotto, delle ricette, del calendario stagionale della frutta e verdura nonché degli allegati n. 6, 7, 8 del Contratto di Servizio. L'aggiornamento/adeguamento degli allegati al contratto di servizio sarà recepito dal Comune e dalla Società secondo le rispettive procedure autorizzative interne, come previsto dall'art. 38 del contratto con oggetto "*norme di chiusura –revisione – rinvio*"

I menu ordinari per le Case Vacanze extraurbane del Comune e per le residenze sanitarie anziani (RSA) sono articolati in cicli di quattro settimane, nel rispetto della stagionalità e distinti in menu estivo e invernale.
I menu per le Case Vacanze extraurbane del Comune sono identificati in menu Estate Vacanze e Scuola Natura-
L'elaborazione dei menu per le Case Vacanze extraurbane del Comune dovranno tener conto del contesto territoriale e delle tradizioni locali e come i menu delle residenze sanitarie anziani (RSA) prevedono la fornitura giornaliera che comprende: colazione, pranzo merenda e cena, nel caso delle case vacanze per adulti e bambini, nel caso delle residenze sanitarie anziani (RSA) solo per l'utenza adulti.
Per le case vacanze e per le RSA, la Società inoltre si impegna a fornire, un menù speciale per le festività e le ricorrenze e merende speciali - 3 (tre) alla settimana- in occasione delle feste organizzate dalle stesse. I menu ordinari saranno concordati tra la Società e le Direzioni delle Case Vacanza e delle RSA, come anche le merende speciali, secondo i temi delle festività, delle ricorrenze, delle feste e della stagionalità.
I menu previsti per Casa Jannacci, per i centri diurni disabili denominati di seguito CDD, i centri diurni integrati di seguito denominati CDI e per pasti domiciliari da fornire agli anziani, sono articolati su 4 settimane e si tratta di menu stagionali annuali.

Per ciò che concerne i pasti domiciliari la Società fornirà un solo pasto completo (primo, secondo, contorno, pane e frutta) con esclusione di acqua e vino.

Inoltre, sono forniti: mezzo litro di latte (a giorni alterni), biscotti e integrazioni per la cena (es. tonno, affettato, formaggini, zuppa o minestra, ecc.)
Per ciò che concerne i C.D.I. territoriali, il servizio sarà analogo a quello erogato per le scuole cittadine (ivi incluso il trasporto).

Per ciò che concerne Casa Jannacci i Ricoveri Notturni il servizio, articolato su 365 giorni, comprenderà il pranzo per i dipendenti e gli ospiti ricoverati in infermeria, la cena per gli ospiti e i dipendenti in servizio.
Per il personale che effettua il servizio notturno nelle R.S.A. e nella Casa Jannacci la Società fornirà su richiesta un cestino freddo.

I menu ordinari per Casa Jannacci per i centri diurni disabili, per i centri diurni integrati e per pasti domiciliari da fornire agli anziani, saranno concordati tra la Società e le competenti Direzioni comunali.

MENU ORDINARIO INVERNO

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

MILANO RISTORAZIONE	MENÙ SCUOLE INVERNO 2023/2024	Data emissione: 02/08/2023

INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta biologica agli aromi Crocchette con legumi ❄ 🗓 🥚 🏠 Carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata 🥚 🗓 Patate e fagiolini ❄ in insalata Frutta fresca di stagione	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Straccetti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Finocchi in insalata Pizza margherita ❄ 🗓 Budino al cacao equosolidale	Risotto alla parmigiana Chicche di filetti di merluzzo ❄ 🗓 Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Ravioli di magro ❄ olio e parmigiano Rustichelle di pollo biologico 🗓 🥚 Carote julienne Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori ❄ gratinati 🗓 Frutta fresca di stagione	Purè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure ❄ miste Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello ❄ gratinato 🗓 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Minestra di lenticchie con pasta biologica Frittata 🗓 🥚 Fagiolini ❄ all'olio Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Carote julienne Pizza margherita ❄ 🗓 Tortino biologico alla carota	Gnocchi ❄ al pomodoro biologico Frittata 🥚 🗓 Spinaci ❄ al parmigiano Frutta fresca di stagione	Passato di verdura ❄ con riso Cotoletta di lonza alla milanese 🗓 🥚 Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta di farro biologica con crema di broccoli ❄ e pesto ❄ Nasello ❄ alla mugnaia 🗓 Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie ❄ 🗓 🥚 🏠 Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Ravioli di magro ❄ alla salvia Frittata 🗓 🥚 Fagiolini ❄ agli aromi Frutta fresca di stagione	Finocchi in insalata Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Frutta fresca di stagione	Passato di verdura ❄ con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Patate ❄ arrosto 🗓 Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Rustichelle di pollo biologico 🗓 🥚 Broccoli ❄ al parmigiano Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al ragù di soia biologica Bastoncini di pesce ❄ 🗓 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione

🍃 A rotazione secondo disponibilità 🗓 Cottura al forno 🥚 Con utilizzo di uova biologiche 🏠 Produzione Sammartini ❄ Prodotto surgelato

Mele, pere, arance, clementine, banane, carote, insalata di stagione, uva e zucca sono prodotti biologici, salvo indisponibilità di mercato.
A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.
Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato, l'olio utilizzato per il condimento a crudo dei contorni è biologico.
Una volta alla settimana viene proposto pane di farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane di farina biologica.
Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime sono disponibili sul sito alla sezione "Cosa si mangia".

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

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale – Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENU ORDINARIO INVERNO

ASILO NIDO

MILANO RISTORAZIONE	MENÙ ASILI NIDO INVERNO 2023/2024	Data emissione: 02/08/2023

INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Risotto alla parmigiana *Lenticchie in umido con pomodoro biologico* Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica alla pizzaiola Nasello ❄ gratinato Fagiolini ❄ all'olio Frutta fresca di stagione	Purè di patate Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pesto ❄ Formaggio (crescenza biologica) Spinaci ❄ all'olio Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con riso Platessa ❄ alla mugnaia Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico ❄ Nasello ❄ al limone Fagiolini ❄ e patate all'olio Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Sformato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione	Polenta biologica Bruscitt di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi *Frittatina* Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con pasta di farro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Risotto al pomodoro biologico e basilico ❄ Frittatina con erbette ❄ Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione	Pastina biologica in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbette ❄ all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Sformato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Fagiolini ❄ all'olio Pasta biologica al ragù di vitellone Frutta fresca di stagione	Minestra d'orzo biologico Nasello ❄ al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico ❄ Nasello ❄ gratinato Fagiolini ❄ all' olio Frutta fresca di stagione	Finocchi gratinati Crema di cannellini con pasta biologica Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli ❄ Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro biologico Bocconcini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione	Risotto con zucca Ricotta *biologica* Erbette ❄ all'olio Frutta fresca di stagione

A rotazione secondo disponibilità Cottura al forno Con utilizzo di uova biologiche ❄ Prodotto surgelato

Burro, olio extravergine di oliva e polpa di pomodoro sono prodotti biologici. Ortofrutta biologica, salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Una volta alla settimana viene proposto pane di farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane di farina biologica.

Per la preparazione del pasto viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva biologico. Non è prevista l'aggiunta di sale per il pasto dei bambini.

Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime sono disponibili sul sito alla sezione "Cosa si mangia".

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

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale – Davide Vincenzo Dell'Acqua

MILANO RISTORAZIONE	MENÙ E MENÙ MERENDE ASILI NIDO 4 – 12 MESI INVERNO 2023/2024	Data emissione: 02/08/2023

INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Crema di riso biologica	Pastina biologica prima infanzia	Crema di mais e tapioca biologica	Pastina biologica prima infanzia	Crema di riso biologica
	Purea di lenticchie	Nasello ❄	Pollo biologico	Parmigiano reggiano	Platessa ❄
	Patate, carote e zucchine	Carote e fagiolini ❄	Patate, carote e zucchine	Spinaci ❄ e zucchine	Patate, carote e zucchine
	Frutta fresca di stagione ^ @	Frutta fresca di stagione ^ @	Frutta fresca di stagione ^ @	Frutta fresca di stagione ^ @	Frutta fresca di stagione ^ @
MERENDE	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale
2° SETTIMANA	Pastina biologica prima infanzia	Crema di riso biologica	Crema di mais e tapioca biologica	Semolino biologico	Crema multicereali biologica
	Nasello ❄	Purea di lenticchie	Bovino adulto	*Uovo biologico*	Parmigiano reggiano
	Carote e fagiolini ❄	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Carote e zucca
	Frutta fresca di stagione ^ @	Frutta fresca di stagione ^ @	Frutta fresca di stagione ^ @	Frutta fresca di stagione ^ @	Frutta fresca di stagione ^ @
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta
3° SETTIMANA	Crema di riso biologica	Crema multicereali biologica	Crema di mais e tapioca biologica	Pastina biologica prima infanzia	Semolino biologico
	Uovo biologico	Parmigiano reggiano	Purea di lenticchie	Bovino adulto	Nasello ❄
	Patate, carote e zucchine	Patate ed erbette ❄	Patate, carote e zucchine	Carote e fagiolini ❄	Patate, carote e zucchine
	Frutta fresca di stagione ^ @	Frutta fresca di stagione ^ @	Frutta fresca di stagione ^ @	Frutta fresca di stagione ^ @	Frutta fresca di stagione ^ @
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta
4° SETTIMANA	Pastina biologica prima infanzia	Crema multicereali biologica	Pastina biologica prima infanzia	Crema di mais e tapioca biologica	Crema di riso biologica
	Nasello ❄	Purea di lenticchie	Uovo biologico	Fesa di tacchino	*Ricotta biologica*
	Carote e fagiolini ❄	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Carote e zucca
	Frutta fresca di stagione ^ @	Frutta fresca di stagione ^ @	Frutta fresca di stagione ^ @	Frutta fresca di stagione ^ @	Frutta fresca di stagione ^ @
MERENDE	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale

@ A rotazione secondo disponibilità ❄ Prodotto surgelato ^ Per i nidi senza cucina interna la frutta fresca di stagione prevista al pasto sarà sostituita con omogeneizzato di frutta.

Ortofrutta biologica salvo eventuali indisponibilità di mercato.

Per la preparazione del pasto viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva biologico, non è prevista l'aggiunta di sale.

Il menù è da intendersi indicativo, il pasto sarà composto sulla base delle indicazioni riportate nello Schema dietetico per svezzamento dai 4 ai 12 mesi.

Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime sono disponibili sul sito alla sezione "Cosa si mangia".

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

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale – Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENU ORDINARIO

SCUOLA NATURA

MILANO RISTORAZIONE	MENU' SCUOLA NATURA 1° settimana	Emissione: 03/08/2023

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRANZO	Spaghetti biologici al pomodoro Formaggio (caciotta biologica) Carote julienne Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pesto Pollo al forno Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro al burro e salvia Sformato con legumi Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Vellutata di verdure con crostini con farina integrale biologica Bastoncini di pesce Purè di patate Frutta fresca di stagione	Risotto alla milanese Frittata al formaggio Erbette all'olio Frutta fresca di stagione
MERENDA	Tè e torta allo yogurt biologico senza glutine^^	Pane e cioccolato	Tè e torta margherita senza glutine^^	Nettare di frutta e focaccia	Nettare di frutta e brioche
CENA	Minestra di riso e prezzemolo Cotoletta di pollo Cavolfiori gratinati Budino al cacao equsolidale	Pasta biologica al ragù di verdure Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Polenta biologica Polpette di vitellone al pomodoro Carote brasate Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata di stagione Budino al cacao equsolidale	

MILANO RISTORAZIONE	MENU' SCUOLA NATURA 2° settimana	Emissione: 03/08/2023

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRANZO	Pasta biologica al pesto Crocchette con lenticchie Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Finocchi in insalata Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata al formaggio Carote julienne Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro al burro e salvia Bastoncini di pesce Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione	Spaghetti biologici al pomodoro Formaggio (crescenza biologica) Carote julienne Frutta fresca di stagione
MERENDA	Tè e torta allo yogurt biologico senza glutine^^	Pane e cioccolato	Tè e torta margherita senza glutine^^	Nettare di frutta e focaccia	Nettare di frutta e brioche
CENA	Vellutata di verdure con crostini con farina integrale biologica Pollo al forno Patate arrosto Budino al cacao equsolidale	Risotto alla parmigiana Nasello alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Vellutata di piselli con crostini con farina integrale biologica Cotoletta di lonza alla milanese Erbette all'olio Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata di stagione Budino al cacao equsolidale	

A rotazione secondo disponibilità. Arance, carote, clementine, erbette, insalata di stagione, mele, pere ed uva sono prodotti biologici, salvo indisponibilità di mercato.
Cioccolato, latte, nettare di frutta, polpa di pomodoro e uova sono prodotti biologici.
Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.
^^ Su richiesta della Direzione della casa vacanza è possibile invertire la merenda con la frutta fresca di stagione/budino previsti per cena.
La Direzione della casa vacanza concorderà con il Responsabile del locale la giornata in cui proporre il menù speciale.
La Direzione della casa vacanza concorderà con il capocuoco l'eventuale rotazione dell'intero pranzo e/o merenda e/o cena.
Previa prenotazione, su richiesta della Direzione della casa vacanza, all'arrivo, agli ospiti adulti, saranno serviti caffè e tè.

Validità: dal 02/10/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MILANO RISTORAZIONE

MENÙ SPECIALI SCUOLA NATURA

Emissione: 03/08/2023

ANDORA

Pasta biologica alla ligure

Torta salata alla ligure

Carote julienne

Torta variegata al cacao senza glutine

VACCIAGO

Polenta biologica

Spezzatino di vitellone

Carote brasate

Torta variegata al cacao senza glutine

PIETRA LIGURE

Pasta biologica alla ligure

Torta salata alla ligure

Carote julienne

Torta variegata al cacao senza glutine

GHIFFA

Pasta biologica olio e parmigiano

Spezzatino di vitellone

Carote brasate

Torta variegata al cacao senza glutine

ZAMBLA ALTA

Polenta biologica

Spezzatino di vitellone

Carote brasate

Torta variegata al cacao senza glutine

Validità: dal 02/10/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENU ORDINARIO INVERNO

R.S.A. FAMAGOSTA – VIA RUDINÌ, 3
R.S.A. FERRARI – VIA PANIGAROLA, 14
R.S.A. GEROSA BRICHETTO – VIA MECENATE, 96
R.S.A. PER CONIUGI – VIA DEI CINQUECENTO, 19

MENÙ INVERNO 1° SETTIMANA

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	*Primo:*	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico Risotto alla monzese	*Primo:*	Minestra di riso e prezzemolo Pastina in brodo
	Secondo:	Bastoncini di pesce Crocchette con verdure	*Secondo:*	Pollo agli agrumi Formaggio (mozzarella)
	Contorno:	Fagiolini all'olio	*Contorno:*	Finocchi al burro
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Martedì	*Primo:*	Pasta con zucchine e pancetta Gnocchi alla romana	*Primo:*	Minestrone di verdure con pasta Pastina in brodo
	Secondo:	Trancio di spada alla pizzaiola Frittata con verdure	*Secondo:*	Prosciutto cotto Crocchette con legumi
	Contorno:	Macedonia di verdure	*Contorno:*	Catalogna all'olio
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Mercoledì	*Primo:*	Tagliatelle al ragù di verdure Pasta con cime di rapa	*Primo:*	Passato di verdure con crostini Pastina in brodo
	Secondo:	Rollè alla boscaiola Platessa gratinata	*Secondo:*	Straccetti di tacchino alla romana Torta salata prosciutto e formaggio
	Contorno:	Purè di patate	*Contorno:*	Broccoli all'olio
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Pesche sciroppate
Giovedì	*Primo:*	Pasta pomodoro e basilico Risotto con gamberetti	*Primo:*	Tortellini di carne in brodo Pastina in brodo
	Secondo:	Bocconcini di pollo al curry Pizza margherita	*Secondo:*	Seppioline in umido Ricotta al forno
	Contorno:	Cavolfiori gratinati	*Contorno:*	Asparagi all'olio
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Venerdì	*Primo:*	Minestrone di verdure con riso Spaghetti alle vongole	*Primo:*	Pasta e lenticchie Pastina in brodo
	Secondo:	Bollito misto con salsa verde Formaggio (asiago)	*Secondo:*	Timballo con ceci e carote Nasello al forno
	Contorno:	Spinaci filanti	*Contorno:*	Erbette all'agro
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Sabato	*Primo:*	Pasta al ragù di vitellone Risotto alla parmigiana	*Primo:*	Pasta alla boscaiola Pastina in brodo
	Secondo:	Prosciutto crudo Crocchette con lenticchie	*Secondo:*	Hamburger di vitellone alla pizzaiola Formaggio (spalmabile)
	Contorno:	Carote al burro	*Contorno:*	Finocchi gratinati
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Domenica	*Primo:*	Lasagne alla bolognese Pasta pomodoro e basilico	*Primo:*	Pasta e ceci Pastina in brodo
	Secondo:	Spallotto di maiale al forno Frittata con cipolle	*Secondo:*	Coscia di pollo al forno Trancio di spada al forno
	Contorno:	Carciofi alla romana	*Contorno:*	Zucchine trifolate
	Frutta:	Frutta di stagione/dessert	*Frutta:*	Frutta di stagione

Emissione: 08/09/2023 Validità dal 16/10/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENÙ INVERNO 2° SETTIMANA

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	*Primo:*	Pasta zola e broccoli *Tortellini di carne in brodo*	*Primo:*	Passato di verdure con crostini Pastina in brodo
	Secondo:	Arrosto di vitellone agli aromi Formaggio (mozzarella)	*Secondo:*	Frittata con zucchine Platessa al forno
	Contorno:	Fagiolini all'olio	*Contorno:*	Purè di patate
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Martedì	*Primo:*	*Pasta al tonno e peperoni* Spaghetti alla marinara	*Primo:*	Pasta e lenticchie Pastina in brodo
	Secondo:	Crocchette con verdure Cotechino con lenticchie	*Secondo:*	Torta salata ricotta e spinaci Filetto di trota al cartoccio
	Contorno:	Zucchine brasate	*Contorno:*	Erbette all'olio
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Mercoledì	*Primo:*	Gnocchi al ragù di vitellone Risotto all'ortolana	*Primo:*	Pasta pomodoro e basilico Pastina in brodo
	Secondo:	Scaloppine di pollo ai funghi Frittata con zucchine	*Secondo:*	Crocchette con legumi Formaggio (caciotta)
	Contorno:	Cavolfiori al burro	*Contorno:*	Macedonia di verdure
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Giovedì	*Primo:*	*Risotto alla milanese* Crespelle ricotta e verdure	*Primo:*	Minestrone di verdure con riso Pastina in brodo
	Secondo:	Ossobuco con funghi Uova strapazzate	*Secondo:*	Seppioline in umido Torta salata prosciutto e formaggio
	Contorno:	Carciofi alla romana	*Contorno:*	Spinaci al burro
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Venerdì	*Primo:*	Pizza margherita Risotto con zucca	*Primo:*	Ravioli di magro burro e salvia Pastina in brodo
	Secondo:	Nasello capperi e olive Crocchette con lenticchie	*Secondo:*	Pollo al forno al rosmarino Frittata con spinaci
	Contorno	Catalogna all'olio	*Contorno*	Finocchi saltati
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Sabato	*Primo:*	Spaghetti alle vongole Minestra di verdure con orzo	*Primo:*	Pasta pomodoro e basilico Pastina in brodo
	Secondo:	Arrosto di tacchino al forno Crocchette con legumi	*Secondo:*	Platessa gratinata Formaggio (crescenza)
	Contorno:	Patate al forno	*Contorno:*	Carote brasate
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Domenica	*Primo:*	Lasagna prosciutto cotto e funghi Pasta con panna e prosciutto	*Primo:*	Minestra di verdure con farro Pastina in brodo
	Secondo:	Arrosto di lonza alle mele Timballo con verdure	*Secondo:*	Scaloppine di pollo al vino bianco Trancio di spada al forno
	Contorno:	Broccoli gratinati	*Contorno:*	Coste all'olio
	Frutta:	Frutta di stagione/dessert	*Frutta:*	Frutta di stagione

Emissione: 08/09/2023

Validità dal 16/10/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENÙ INVERNO 3° SETTIMANA

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	*Primo:*	Pasta con cime di rapa Risotto con zucchine	*Primo:*	Crema di asparagi con crostini Pastina in brodo
	Secondo:	Frittata con erbette Trippa alla milanese	*Secondo:*	Hamburger di vitellone alla valdostana Crocchette con lenticchie
	Contorno:	Patate prezzemolate	*Contorno:*	Zucca brasata
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Martedì	*Primo:*	Polenta Minestrone di verdure con riso	*Primo:*	Pasta ricotta e spinaci Pastina in brodo
	Secondo:	Brasato di vitellone Platessa al limone	*Secondo:*	Formaggio (spalmabile) Pizza capricciosa
	Contorno:	Broccoli aglio e olio	*Contorno:*	Macedonia di verdure
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Mercoledì	*Primo:*	Spaghetti al ragù di vitellone Pasta al tonno	*Primo:*	Crema di legumi con riso Pastina in brodo
	Secondo:	Nasello capperi e olive Pollo al forno al rosmarino	*Secondo:*	Tortino con ceci e carote Coppa
	Contorno:	Fagiolini prezzemolati	*Contorno:*	Catalogna all'olio
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Giovedì	*Primo:*	Pasta al pesto Gnocchi ai 4 formaggi	*Primo:*	Pasta e fagioli Pastina in brodo
	Secondo:	Sformato con verdure Straccetti di tacchino alla romana	*Secondo:*	Trancio di spada alla pizzaiola Uova strapazzate
	Contorno:	Cavolfiori all'olio	*Contorno:*	Asparagi all'olio
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Venerdì	*Primo:*	Cannelloni di magro al forno Spaghetti alle vongole	*Primo:*	Tortellini di carne in brodo Pastina in brodo
	Secondo:	Platessa alla mugnaia Spallotto di maiale al forno	*Secondo:*	Torta salata ricotta e spinaci Formaggio (gorgonzola)
	Contorno:	Zucchine trifolate	*Contorno:*	Carote brasate
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Sabato	*Primo:*	Tagliatelle al ragù di verdure Minestrone di verdure con riso	*Primo:*	Pasta pomodoro e basilico Pastina in brodo
	Secondo:	Spezzatino di vitellone e patate Crocchete con legumi	*Secondo:*	Prosciutto cotto Filetto di trota al cartoccio
	Contorno:	Purè di patate	*Contorno:*	Broccoli all'olio
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Domenica	*Primo:*	Ravioli di magro burro e salvia Risotto con zucca	*Primo:*	Passato di verdure con crostini Pastina in brodo
	Secondo:	Fegato alla veneta Seppioline in umido	*Secondo:*	Arrosto di lonza al forno Gateau di patate con prosciutto
	Contorno:	Fagiolini all'olio	*Contorno:*	Erbette al burro
	Frutta:	Frutta di stagione/dessert	*Frutta:*	Frutta di stagione

Emissione: 08/09/2023 Validità dal 16/10/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENÙ INVERNO 4° SETTIMANA

RSA DEI CINQUECENTO,FAMAGOSTA,BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	*Primo:*	Pasta all'amatriciana	*Primo:*	Risotto ai quattro formaggi
		Crema di asparagi con crostini		Pastina in brodo
	Secondo:	Salsiccia in umido	*Secondo:*	Prosciutto crudo
		Crocchette con legumi		Trancio di spada al forno
	Contorno:	Broccoli all'olio	*Contorno:*	Spinaci al burro
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Martedì	*Primo:*	Polenta	*Primo:*	Crema di zucchine con crostini
		Minestrone di verdure con pasta		Pastina in brodo
	Secondo:	Cassoeula	*Secondo:*	Coscia di pollo al forno
		Formaggio (gorgonzola)		Sformato con verdure
	Contorno:	Finocchi all'olio	*Contorno:*	Fagiolini prezzemolati
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Mercoledì	*Primo:*	Tagliatelle al ragù di vitellone	*Primo:*	Risotto con funghi
		Pasta e fagioli		Pastina in brodo
	Secondo:	Faraona al forno	*Secondo:*	Crocchette con lenticchie
		Cotoletta di platessa		Scaloppine di pollo al limone
	Contorno:	Carote al burro	*Contorno:*	Coste all'agro
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Ananas sciroppato
Giovedì	*Primo:*	Pasta con broccoli	*Primo:*	Pasta pomodoro e basilico
		Risotto al gorgonzola e radicchio		Pastina in brodo
	Secondo:	Brasato di vitellone	*Secondo:*	Formaggio (spalmabile)
		Filetto di trota al cartoccio		Frittata con verdure
	Contorno:	Patate prezzemolate	*Contorno:*	Zucchine brasate
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Venerdì	*Primo*	Risotto alla milanese	*Primo*	Gnocchi alla romana
		Minestra di riso e prezzemolo		Pastina in brodo
	Secondo	Coniglio in umido	*Secondo*	Torta salata ricotta e spinaci
		Platessa agli aromi		Bresaola
	Contorno	Asparagi all'olio	*Contorno*	Macedonia di verdure
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Sabato	*Primo:*	Crespelle ricotta e verdure	*Primo:*	Minestrone di verdure con riso
		Pasta alla puttanesca		Pastina in brodo
	Secondo:	Arrosto di tacchino al forno	*Secondo:*	Polpette di vitellone al forno
		Nasello al forno		Pizza margherita
	Contorno:	Cavolfiori gratinati	*Contorno:*	Catalogna all'olio
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Domenica	*Primo:*	Cannelloni di magro al forno	*Primo:*	Minestra di pasta e patate
		Pasta al tonno		Pastina in brodo
	Secondo:	Scaloppine di lonza al limone	*Secondo:*	Seppioline in umido
		Frittata con spinaci		Salame
	Contorno:	Finocchi all'olio	*Contorno:*	Carote brasate
	Frutta:	Frutta di stagione/dessert	*Frutta:*	Frutta di stagione

Emissione: 08/09/2023 Validità dal 16/10/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENÙ INVERNO 1° SETTIMANA
OMOGENEIZZATO E MORBIDO
RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	*Primo:* Gnocchetti sardi al pomodoro *Secondo:* Crocchette con verdure *Contorno:* Fagiolini all'olio *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Pastina in brodo *Secondo:* Formaggio (mozzarella) *Contorno:* Spinaci al burro *Frutta:* Polpa di frutta
Martedì	*Primo:* Pasta con zucchine e pancetta *Secondo:* Frittata con verdure *Contorno:* Macedonia di verdure *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Minestrone di verdure con pasta *Secondo:* Prosciutto cotto *Contorno:* Catalogna all'olio *Frutta:* Polpa di frutta
Mercoledì	*Primo:* Pasta al ragù di verdure *Secondo:* Platessa gratinata *Contorno:* Purè di patate *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Passato di verdure con semolino *Secondo:* Straccetti di tacchino alla romana *Contorno:* Broccoli all'olio *Frutta:* Polpa di frutta
Giovedì	*Primo:* Pasta pomodoro e basilico *Secondo:* Bocconcini di pollo al curry *Contorno:* Cavolfiori all'olio *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Tortellini di carne in brodo *Secondo:* Ricotta al forno *Contorno:* Zucchine trifolate *Frutta:* Polpa di frutta
Venerdì	*Primo:* Minestrone di verdure con pasta *Secondo:* Bollito misto *Contorno:* Spinaci al burro *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Pasta e lenticchie *Secondo:* Nasello al forno *Contorno:* Erbette all'agro *Frutta:* Polpa di frutta
Sabato	*Primo:* Pasta alla parmigiana *Secondo:* Crocchette con lenticchie *Contorno:* Carote al burro *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Pasta alla boscaiola *Secondo:* Hamburger di vitellone alla pizzaiola *Contorno:* Fagiolini all'olio *Frutta:* Polpa di frutta
Domenica	*Primo:* Lasagne alla bolognese *Secondo:* Frittata con cipolle *Contorno:* Broccoli all'olio *Frutta:* Budino/Yogurt	*Primo:* Pasta e ceci *Secondo:* Trancio di spada al forno *Contorno:* Zucchine trifolate *Frutta:* Polpa di frutta

Emissione: 08/09/2023 Validità dal 16/10/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENÙ INVERNO 2° SETTIMANA
OMOGENEIZZATO E MORBIDO
RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	*Primo:* Pasta zola e broccoli *Secondo:* Arrosto di vitellone agli aromi *Contorno:* Fagiolini all'olio *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Passato di verdure con semolino *Secondo:* Platessa al forno *Contorno:* Purè di patate *Frutta:* Polpa di frutta
Martedì	*Primo:* *Pasta al tonno e peperoni* *Secondo:* Crocchette con verdure *Contorno:* Zucchine brasate *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Pasta e lenticchie *Secondo:* Torta salata ricotta e spinaci *Contorno:* Erbette all'olio *Frutta:* Polpa di frutta
Mercoledì	*Primo:* Pasta al ragù di vitellone *Secondo:* Scaloppine di pollo ai funghi *Contorno:* Cavolfiori al burro *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Pasta pomodoro e basilico *Secondo:* Crocchette con legumi *Contorno:* Macedonia di verdure *Frutta:* Polpa di frutta
Giovedì	*Primo:* *Crespelle ricotta e verdure* *Secondo:* Uova strapazzate *Contorno:* Fagiolini all'olio *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Minestrone di verdure con pasta *Secondo:* Torta salata prosciutto e formaggio *Contorno:* Spinaci al burro *Frutta:* Polpa di frutta
Venerdì	*Primo:* Pasta con zucca *Secondo:* Crocchette con lenticchie *Contorno:* Catalogna all'olio *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Pastina in brodo *Secondo:* Frittata con spinaci *Contorno:* Erbette all'olio *Frutta:* Polpa di frutta
Sabato	*Primo:* Minestra di verdure con pasta *Secondo:* Arrosto di tacchino al forno *Contorno:* Macedonia di verdure *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Pasta pomodoro e basilico *Secondo:* Formaggio (crescenza) *Contorno:* Carote brasate *Frutta:* Polpa di frutta
Domenica	*Primo:* Lasagna prosciutto cotto e funghi *Secondo:* Timballo con verdure *Contorno:* Broccoli gratinati *Frutta:* Budino/Yogurt	*Primo:* Minestra di verdure con pasta *Secondo:* Scaloppine di pollo al vino bianco *Contorno:* Coste all'olio *Frutta:* Polpa di frutta

Emissione: 08/09/2023 — Validità dal 16/10/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci — Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini — Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENÙ INVERNO 3° SETTIMANA
OMOGENEIZZATO E MORBIDO
RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	*Primo:* Pasta con zucchine *Secondo:* Frittata con erbette *Contorno:* Patate prezzemolate *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Crema di asparagi con semolino *Secondo:* Hamburger di vitellone alla valdostana *Contorno:* Zucca brasata *Frutta:* Polpa di frutta
Martedì	*Primo:* Minestrone di verdure con pasta *Secondo:* Brasato di vitellone *Contorno:* Broccoli aglio e olio *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Pasta ricotta e spinaci *Secondo:* Formaggio (spalmabile) *Contorno:* Macedonia di verdure *Frutta:* Polpa di frutta
Mercoledì	*Primo:* Pasta al ragù di vitellone *Secondo:* Nasello capperi e olive *Contorno:* Fagiolini prezzemolati *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Pastina in brodo *Secondo:* Tortino con ceci e carote *Contorno:* Catalogna all'olio *Frutta:* Polpa di frutta
Giovedì	*Primo:* Pasta al pesto *Secondo:* Straccetti di tacchino alla romana *Contorno:* Cavolfiori all'olio *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Pasta e fagioli *Secondo:* Uova strapazzate *Contorno:* Zucchine trifolate *Frutta:* Polpa di frutta
Venerdì	*Primo:* Cannelloni di magro al forno *Secondo:* Platessa alla mugnaia *Contorno:* Zucchine trifolate *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Pastina in brodo *Secondo:* Formaggio (gorgonzola) *Contorno:* Carote brasate *Frutta:* Polpa di frutta
Sabato	*Primo:* Pasta al ragù di verdure *Secondo:* Crocchette con legumi *Contorno:* Purè di patate *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Pasta pomodoro e basilico *Secondo:* Prosciutto cotto *Contorno:* Broccoli all'olio *Frutta:* Polpa di frutta
Domenica	*Primo:* Pasta con zucca *Secondo:* Fegato alla veneta *Contorno:* Fagiolini all'olio *Frutta:* Budino/Yogurt	*Primo:* Passato di verdure con semolino *Secondo:* Arrosto di lonza al forno *Contorno:* Erbette al burro *Frutta:* Polpa di frutta

Emissione: 08/09/2023

Validità dal 16/10/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENÙ INVERNO 4° SETTIMANA
OMOGENEIZZATO E MORBIDO
RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	*Primo:* Pasta all'amatriciana *Secondo:* Crocchette con legumi *Contorno:* Broccoli all'olio *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Pasta ai quattro formaggi *Secondo:* Trancio di spada al forno *Contorno:* Spinaci al burro *Frutta:* Polpa di frutta
Martedì	*Primo:* Minestrone di verdure con pasta *Secondo:* Formaggio (gorgonzola) *Contorno:* Erbette all'olio *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Pastina in brodo *Secondo:* Sformato con verdure *Contorno:* Fagiolini prezzemolati *Frutta:* Polpa di frutta
Mercoledì	*Primo:* Pasta al ragù di vitellone *Secondo:* Cotoletta di platessa *Contorno:* Carote al burro *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Pasta con sugo di funghi *Secondo:* Scaloppine di pollo al limone *Contorno:* Coste all'agro *Frutta:* Polpa di frutta
Giovedì	*Primo:* Pasta con broccoli *Secondo:* Brasato di vitellone *Contorno:* Patate prezzemolate *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Pasta pomodoro e basilico *Secondo:* Formaggio (spalmabile) *Contorno:* Zucchine brasate *Frutta:* Polpa di frutta
Venerdì	*Primo:* Minestrone di verdure con pasta *Secondo:* Platessa agli aromi *Contorno:* Zucchine trifolate *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Pastina in brodo *Secondo:* Torta salata ricotta e spinaci *Contorno:* Macedonia di verdure *Frutta:* Polpa di frutta
Sabato	*Primo:* Pasta alla puttanesca *Secondo:* Nasello al forno *Contorno:* Cavolfiori gratinati *Frutta:* Polpa di frutta	*Primo:* Minestrone di verdure con semolino *Secondo:* Polpette di vitellone al forno *Contorno:* Catalogna all'olio *Frutta:* Polpa di frutta
Domenica	*Primo:* Cannelloni di magro al forno *Secondo:* Scaloppine di lonza al limone *Contorno:* Zucchine trifolate *Frutta:* Budino/Yogurt	*Primo:* Minestra di pasta e patate *Secondo:* Prosciutto cotto *Contorno:* Carote brasate *Frutta:* Polpa di frutta

Emissione: 08/09/2023 — Validità dal 16/10/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci — Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini — Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENU ORDINARIO INVERNO

CENTRI DIURNI DISABILI

E

CENTRI DIURNI INTEGRATI

MILANO RISTORAZIONE	MENÙ CDD E CDI	Data emissione: 02/08/2023

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione~	Ravioli di magro al pomodoro Bastoncini di pesce Carote al rosmarino *Torta allo yogurt senza glutine*	Crema di ceci con pasta Rollè delicato Purè di patate Frutta fresca di stagione~	Pasta al pomodoro e basilico Arrosto di lonza al limone Zucchine gratinate Yogurt biologico alla frutta	Passato di verdure con pasta Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Frutta fresca di stagione~
2° SETTIMANA	Pasta pomodoro e lenticchie Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione~	Crespelle ricotta e verdure Bocconcini di pollo al curry Carote brasate Frutta fresca di stagione~	Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica Gateau di patate Erbette all'olio Yogurt biologico alla frutta	Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione~	Minestra d'orzo Merluzzo capperi e olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione~
3° SETTIMANA	Pasta al pomodoro e basilico Bocconcini di tacchino alla romana Fagiolini all'olio Budino al cacao equosolidale	Passato di verdure con pasta Merluzzo stufato Zucchine al forno Mela al forno	Ravioli di magro burro e salvia Bocconcini di pollo con verdure Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione~	Polenta biologica Bocconcini di vitellone con carote e piselli Carote all'olio Frutta fresca di stagione~	Crespelle ricotta e verdure Crocchette con lenticchie Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione~
4° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Rollè alla boscaiola Cavolfiori gratinati Polpa di frutta @	Ravioli di magro burro e salvia Torta salata con prosciutto e formaggio Zucchine al forno Frutta fresca di stagione~	Pasta alla crema di zucchine Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini Yogurt biologico alla frutta	Pasta alla puttanesca Crocchette con legumi Carote grattugiate Frutta fresca di stagione~	Crema di verdure con crostini con farina integrale biologica Bocconcini di vitellone con carote e piselli Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione~

~ a rotazione secondo disponibilità esclusivamente tra: banane, arance, clementine, mele.

@ a rotazione secondo disponibilità

Bocconcini di pollo, formaggio (primo sale), pasta, polpa di pomodoro, orzo, uova e farina di mais sono prodotti biologici.

Mele, arance, banane e clementine sono di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

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

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENU ORDINARIO INVERNO

SERVIZIO SOCIALE PROFESSIONALE TERRITORIALE

MILANO RISTORAZIONE	MENÙ SSPT	Data emissione: 14/07/2023

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1°SETTIMANA	Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione~	Ravioli di magro al pomodoro Bastoncini di pesce Carote al rosmarino Polpa di frutta	Crema di ceci con pasta Rollè delicato Purè di patate Frutta fresca di stagione~	Pasta al pomodoro e basilico Arrosto di lonza al limone Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione~	Passato di verdure con pasta Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Polpa di frutta
2°SETTIMANA	Pasta pomodoro e lenticchie Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione~	Crespelle ricotta e verdure Bocconcini di pollo al curry Carote brasate Polpa di frutta	Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica Spezzatino di vitellone Erbette all'olio Frutta fresca di stagione~	Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione~	Minestra d'orzo Merluzzo capperi e olive Patate prezzemolate Polpa di frutta
3°SETTIMANA	Pasta al pomodoro e basilico Bocconcini di tacchino alla romana Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione~	Passato di verdure con pasta Merluzzo stufato Zucchine al forno Polpa di frutta	Ravioli di magro burro e salvia Bocconcini di pollo con verdure Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione~	Polenta biologica Bocconcini di vitellone con carote e piselli Carote all'olio Frutta fresca di stagione~	Crespelle ricotta e verdure Crocchette con lenticchie Finocchi all'olio Polpa di frutta
4°SETTIMANA	Pasta al pomodoro Rollè alla boscaiola Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione~	Ravioli di magro burro e salvia Formaggio (mozzarella) Zucchine al forno Polpa di frutta	Pasta alla crema di zucchine Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini Frutta fresca di stagione~	Pasta alla puttanesca Crochette con legumi Carote brasate Frutta fresca di stagione~	Risotto allo zafferano Bocconcini di vitellone con carote e piselli Spinaci olio e parmigiano Polpa di frutta

~ a rotazione secondo disponibilità esclusivamente tra: banane, arance, clementine, mele.

Bocconcini di pollo, formaggio (primo sale), pasta, polpa di pomodoro, orzo, uova e farina di mais sono prodotti biologici.
Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

Validità: dal 13/11/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale – Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENU ORDINARIO INVERNO

RICOVERO NOTTURNO ORTLES

MILANO RISTORAZIONE

MENU' "CASA JANNACCI"

Data emissione: 14/07/2023

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1 settimana	Pasta con ragù di piselli	Ravioli di magro al pomodoro	Risotto allo zafferano	Pizza margherita	Risotto alla parmigiana	Pasta all'arrabbiata	Ravioli panna e zafferano
	Pizza margherita	Pasta al pomodoro	Pasta alla puttanesca	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
	Minestrone di verdure con riso	Minestra riso e prezzemolo	Crema di ceci con pasta	Minestrone di verdure con riso	Passato di verdure con pasta	Minestrone di verdure con pasta	Minestrone di verdura con pasta
	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco
	Hamburger alla pizzaiola	Crocchette con legumi	Straccetti di tacchino alla romana	Arrosto di lonza al limone	Crocchette con lenticchie	Hamburger filanti	Pollo al forno (coscia)
	Pollo al forno (coscia)	Bastoncini di pesce	Rollè delicato	Merluzzo in umido	Wurstel e crauti	Salsiccia in umido	Merluzzo capperi e olive
	Broccoli aglio e olio	Carote al rosmarino	Purè di patate	Zucchine gratinate	Peperoni brasati	Patate arrosto	Zucchine al forno
	Fagiolini all'olio	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Patate arrosto
	Affettati*/ formaggi*	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati*/ formaggi*
	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione
	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert
2 settimana	Pasta pomodoro e lenticchie	Crespelle ricotta e verdure	Risotto alla parmigiana	Pizza margherita	Risotto ai funghi	Ravioli di magro burro e salvia	Pasta panna e funghi
	Pizza margherita	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
	Minestrone di verdure con pasta	Minestra riso e prezzemolo	Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica	Minestrone di verdure con pasta	Minestra d'orzo	Minestrone di verdure con riso	Minestrone di verdura con riso
	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco
	Bastoncini di pesce	Bocconcini di pollo al curry	Merluzzo in umido	Wurstel e crauti	Spezzatino di vitellone	Hamburger filanti	Crocchette con lenticchie
	Frittata con zucchine	Wurstel e crauti	Spezzatino di vitellone	Hamburger alla pizzaiola	Merluzzo capperi e olive	Pollo alla cacciatora (coscia)	Merluzzo gratinato
	Fagiolini all'olio	Carote brasate	Patate prezzemolate	Cavolfiori gratinati	Patate prezzemolate	Carote all'olio	Zucchine al forno
	Macedonia di verdure	Insalata di stagione	Erbette all'olio	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Erbette all'olio
	Affettati*/ formaggi*	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati*/ formaggi*
	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione
	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert
3 settimana	Pasta pomodoro e basilico	Pasta al sugo di pomodoro con tonno	Ravioli di magro burro e salvia	Pizza margherita	Crespelle ricotta e verdure	Pizza margherita	Pizza margherita
	Pizza margherita	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
	Minestrone di verdure con riso	Passato di verdura con pasta	Minestrone di verdure con riso	Minestrone di verdure con riso	Minestrone di verdure con pasta	Minestrone di verdura con pasta	Minestrone di verdure con pasta
	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco
	Rollè alla boscaiola	Merluzzo stufato	Bocconcini di pollo con verdure	Merluzzo capperi e olive	Crocchette con lenticchie	Rustichelle di pollo	Pollo al forno (coscia)
	Bocconcini di tacchino alla romana	Uova strapazzate	Salsiccia in umido	Bocconcini di vitellone con carote e piselli	Hamburger alla pizzaiola	Torta salata con prosciutto e formaggio	Merluzzo in umido
	Patate arrosto	Zucchine al forno	Cavolfiori all'olio	Carote all'olio	Finocchi all'olio	Spinaci olio e parmigiano	Zucchine al forno
	Fagiolini all'olio	Carote al rosmarino	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Patate arrosto	Carote brasate	Patate in insalata
	Affettati*/ formaggi*	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati*/ formaggi*
	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione
	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert
4 settimana	Pasta al sugo di pomodoro con tonno	Ravioli di magro burro e salvia	Pasta alla crema di zucchine	Pizza margherita	Risotto allo zafferano	Pasta al sugo di pomodoro con tonno	Ravioli di magro burro e salvia
	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta alla puttanesca	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
	Minestrone di verdure con pasta	Minestra riso e prezzemolo	Minestrone di verdure con pasta	Minestrone di verdure con pasta	Crema di verdure con crostini con farina integrale biologica	Minestrone di verdure con riso	Passato di verdure con crostini con farina integrale biologica
	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Pasta in bianco
	Hamburger alla pizzaiola	Pollo al forno (coscia)	Merluzzo capperi e olive	Bastoncini di pesce	Chicche di filetti di merluzzo	Crocchette con lenticchie	Pollo al forno (coscia)
	Rollè alla boscaiola	Torta salata con prosciutto e formaggio	Rustichelle di pollo	Crocchette con legumi	Bocconcini di vitellone con carote e piselli	Hamburger alla pizzaiola	Merluzzo in umido
	Cavolfiori gratinati	Zucchine al forno	Patate e fagiolini	Carote brasate	Spinaci olio e parmigiano	Finocchi gratinati	Patate prezzemolate
	Fagiolini all'olio	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Zucchine al forno
	Affettati*/ formaggi*	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati*/ formaggi*
	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione
	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert

*confezionati all'origine
Bocconcini di pollo, pasta, polpa di pomodoro, orzo e uova sono prodotti biologici.
Mele, arance, banane e clementine sono prodotti biologici, salvo indisponibilità del mercato
Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

Validità: dal 13/11/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa - Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA - Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincen

MENU ORDINARIO ESTATE

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

MILANO RISTORAZIONE	MENU' SCOLASTICO ESTATE 2023	Data emissione: **12/01/2023**

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta biologica olio e parmigiano Pollo ❄ marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello ❄ gratinato Patate e fagiolini ❄ in insalata Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Frittata Pomodori Frutta fresca di stagione	Carote julienne Pizza margherita ❄ Gelato	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo ❄ Crocchette con legumi ed erbette ❄ Insalata di stagione Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Carote julienne Pasta biologica pasticciata con ragù di vitellone Frutta fresca di stagione	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Crocchette con lenticchie ❄ Spinaci ❄ all'olio Frutta fresca di stagione	Risotto pomodoro biologico e piselli ❄ Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica al pesto ❄ Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Gnocchi ❄ al pomodoro biologico Bastoncini di pesce ❄ Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Carote julienne Pizza margherita ❄ Gelato	Ravioli ❄ di magro olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica al pesto delle Lipari Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	*Riso olio e parmigiano* Bocconcini di tacchino con crema di verdure ❄ miste Frutta fresca di stagione	Pasta biologica pomodoro biologico e lenticchie Frittata Fagiolini ❄ agli aromi Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Risotto e zucchine Formaggio (primo sale biologico) Patate ❄ arrosto Frutta fresca di stagione	Pasta di mais *biologica* al pomodoro biologico e basilico ❄ Frittata con porri Carote julienne Frutta fresca di stagione	Ravioli ❄ di magro olio e parmigiano Rustichelle di pollo biologico Taccole ❄ agli aromi Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pesto ❄ Nasello ❄ olio e limone biologico Pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Polpette con soia ❄ Insalata di stagione Frutta fresca di stagione

A rotazione secondo disponibilità | Cottura al forno | Con utilizzo di uova biologiche | Produzione Sammartini | ❄ Prodotto surgelato

Arance, carote, insalata di stagione, mele, pere ed uva sono di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato.
A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.
Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.
Una volta alla settimana viene proposto pane di farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane di farina biologica.

Validità: dal 17/04/2023 al 15/10/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Bernardo Lucio Notarangelo

MENU ORDINARIO ESTATE

ASILO NIDO

MILANO RISTORAZIONE	MENÙ ASILI NIDO ESTATE 2023	Data emissione: **14/07/2023**

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Ricotta biologica Pomodori Frutta fresca di stagione	Riso *olio e parmigiano* Bruscitt di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pesto ❄ Nasello ❄ gratinato Fagiolini ❄ e patate all'olio Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Sformato con lenticchie Erbette ❄ all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico ❄ Frittatina Zucchine brasate Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta biologica agli aromi Formaggio (scaglie di parmigiano) Taccole ❄ all'olio Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica al pesto ❄ Nasello ❄ al limone Pomodori Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro biologico e basilico ❄ Bocconcini di pollo biologico al forno Spinaci ❄ all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta biologica pomodoro biologico e cannellini Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Risotto con piselli ❄ Nasello ❄ gratinato Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pesto ❄ Rustichelle di pollo biologico Pomodori Frutta fresca di stagione	Orzotto biologico allo zafferano Platessa ❄ alla mugnaia Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro biologico Sformato con legumi ed erbette ❄ Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione	Risotto con zucchine Formaggio (primo sale biologico) Spinaci ❄ all'olio Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta biologica agli aromi Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Fagiolini ❄ e patate all'olio Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione	Pasta biologica alla pizzaiola Tortino con patate e piselli ❄ Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Cous-cous Nasello ❄ al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione

A rotazione secondo disponibilità — Cottura al forno — Con utilizzo di uova biologiche — ❄ Prodotto surgelato

Burro, olio extravergine di oliva e polpa di pomodoro sono prodotti biologici. Ortofrutta biologica, eccetto sedano e taccole, salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Una volta alla settimana viene proposto pane di farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane di farina biologica.

Per la preparazione del pasto viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva biologico. Non è prevista l'aggiunta di sale per il pasto dei bambini.

Validità: *dal 04/09/2023 al 12/11/2023*

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale – Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MILANO RISTORAZIONE	MENÙ E MENÙ MERENDE ASILO NIDO 4 – 12 MESI ESTATE 2023	Data emissione: **19/01/2023**

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pastina biologica prima infanzia	Crema di riso biologica	Semolino biologico	Crema multicereali biologica	Crema di mais e tapioca biologica
	Ricotta biologica	Bovino adulto	Nasello ❄	Purea di lenticchie	Uovo biologico
	Spinaci ❄ e zucchine	Patate, carote e zucchine	Carote e fagiolini ❄	Patate ed erbette ❄	Patate, carote e zucchine
	Frutta fresca di stagione ^	Frutta fresca di stagione ^	Frutta fresca di stagione ^	Frutta fresca di stagione ^	Frutta fresca di stagione ^
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta
2° SETTIMANA	Pastina biologica prima infanzia	Crema di riso biologica	Crema di mais e tapioca biologica	Crema multicereali biologica	Pastina biologica prima infanzia
	Parmigiano reggiano	Purea di lenticchie	Nasello ❄	Pollo biologico	Uovo biologico
	Carote e taccole ❄	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Spinaci ❄ e zucchine	Patate, carote e zucchine
	Frutta fresca di stagione ^	Frutta fresca di stagione ^	Frutta fresca di stagione ^	Frutta fresca di stagione ^	Frutta fresca di stagione ^
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta
3° SETTIMANA	Crema di riso biologica	Pastina biologica prima infanzia	Crema multicereali biologica	Pastina biologica prima infanzia	Semolino biologico
	Nasello ❄	Pollo biologico	Platessa ❄	Purea di lenticchie	Ricotta biologica
	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Carote e fagiolini ❄	Spinaci ❄ e zucchine
	Frutta fresca di stagione ^	Frutta fresca di stagione ^	Frutta fresca di stagione ^	Frutta fresca di stagione ^	Frutta fresca di stagione ^
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta
4° SETTIMANA	Crema multicereali biologica	Pastina biologica prima infanzia	Crema di riso biologica	Pastina biologica prima infanzia	Semolino biologico
	Uovo biologico	Parmigiano reggiano	Pollo biologico	Purea di lenticchie	Nasello ❄
	Patate, carote e zucchine	Carote e fagiolini ❄	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate ed erbette ❄
	Frutta fresca di stagione ^	Frutta fresca di stagione ^	Frutta fresca di stagione ^	Frutta fresca di stagione ^	Frutta fresca di stagione ^
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta

A rotazione secondo disponibilità ❄ Prodotto surgelato ^ Per i nidi senza cucina interna la frutta fresca di stagione prevista al pasto sarà sostituita con omogeneizzato di frutta.

Ortofrutta biologica, eccetto taccole, salvo eventuali indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Per la preparazione del pasto viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva biologico, non è prevista l'aggiunta di sale.

Il menù è da intendersi indicativo, il pasto sarà composto sulla base delle indicazioni riportate nello Schema Menù 4/12 mesi.

Validità: dal 17/04/2023 al 15/10/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Bernardo Lucio Notarangelo

MENU ORDINARIO

ESTATE VACANZA

MILANO RISTORAZIONE	MENÙ ESTATE VACANZA	1 settimana	Emissione: 01/03/2023

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRANZO	Pasta biologica al pesto Arrosto di tacchino agli aromi Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione Gelato	Spaghetti biologici olio e parmigiano Tonno Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al ragù di vitellone Formaggio (crescenza) Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Risotto e zucchine Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al tonno Frittata al formaggio Misto insalata, carote e pomodori Macedonia di frutta	Pasta biologica all' amatriciana Prosciutto e melone Carote julienne Gelato
MERENDA	Tè e torta margherita^^^^	Nettare di frutta e brioche	Yogurt biologico^	Nettare di frutta e focaccia	Pane e frutta^^	Tè e crostata con confettura di frutta^^^^	Pane e frutta^^
CENA	Ravioli di magro in salsa rosa Nasello gratinato Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Rotolo di frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Polpette di vitellone Patate arrosto Frutta fresca di stagione	Insalata di farro biologico Arrosto di lonza al limone Erbette all'olio Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata di stagione Gelato	Pasta biologica al pomodoro fresco e olive Pollo al forno Patate arrosto Frutta fresca di stagione	Risotto alla milanese Bastoncini di pesce Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione

MILANO RISTORAZIONE	MENÙ ESTATE VACANZA	2 settimana	Emissione: 01/03/2023

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRANZO	Gnocchi al pomodoro Nasello gratinato Misto carote e insalata Frutta fresca di stagione	Insalata di riso Arrosto di tacchino agli aromi Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro al burro e salvia Bastoncini di pesce Carote julienne Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al formaggio Zucchine trifolate Macedonia di frutta			
MERENDA	Tè e torta al cacao^^^^	Yogurt biologico^	Nettare di frutta e focaccia	Nettare di frutta e brioche			
CENA	Pasta integrale biologica al pesto Cotoletta di pollo Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Formaggio (primo sale) Erbette all'olio Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Pollo al forno Patate arrosto Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata di stagione Gelato			

A rotazione secondo disponibilità. Carote, erbette, mele e pere sono prodotti biologici, salvo indisponibilità di mercato.
Formaggio (crescenza e primo sale), latte, nettare di frutta, petto di pollo, polpa di pomodoro e uova sono prodotti biologici.
Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.
^Yogurt biologico e fette biscottate monodose per i ragazzi della scuola secondaria.
^^ Tè e biscotti per casa vacanza Vacciago.
^^^^ Su richiesta della Direzione della casa vacanza è possibile invertire la merenda con la frutta fresca di stagione/gelato previsti per cena.
La Direzione della casa vacanza concorderà con il Responsabile del locale la giornata in cui proporre il menù speciale.
La Direzione della casa vacanza concorderà con il capocuoco l'eventuale rotazione dell'intero pranzo e/o merenda e/o cena.
Previa prenotazione, su richiesta della Direzione della casa vacanza, all'arrivo, agli ospiti adulti, saranno serviti caffè e tè.

Validità: dal 12/06/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa - Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA - Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Bernando Lucio Notarangelo

MILANO RISTORAZIONE	MENÙ SPECIALI ESTATE VACANZA	Data emissione: 01/03/2023

ANDORA
Pasta biologica alla ligure
Polpettone di tonno
Patate arrosto
Crostata con confettura di frutta

VACCIAGO
Risotto alla milanese
Polpette di vitellone al pomodoro
Patate arrosto
Crostata con confettura di frutta

PIETRA LIGURE
Pasta biologica alla ligure
Polpettone di tonno
Patate arrosto
Crostata con confettura di frutta

GHIFFA
Pasta biologica panna e prosciutto
Spezzatino di vitellone
Purè di patate
Crostata con confettura di frutta

ZAMBLA ALTA
Pasta biologica panna e prosciutto
Arrosto di lonza alle mele
Polenta biologica
Crostata con confettura di frutta

Validità: dal 12/06/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa - Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA - Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Bernando Lucio Notarangelo

MENU ORDINARIO ESTATE

R.S.A. FAMAGOSTA – VIA RUDINÌ, 3
R.S.A. FERRARI – VIA PANIGAROLA, 14
R.S.A. GEROSA BRICHETTO – VIA MECENATE, 96
R.S.A. PER CONIUGI – VIA DEI CINQUECENTO, 19

MENÙ ESTATE 1° SETTIMANA

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	*Primo:*	Pasta alla puttanesca	*Primo:*	Minestra di riso e prezzemolo
	Primo:	Risotto con radicchio	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo:	Nasello gratinato	*Secondo:*	Sformatino con legumi
	Secondo:	Pollo al forno al rosmarino	*Secondo:*	Formaggio (mozzarella)
	Contorno:	Fagiolini all'olio	*Contorno:*	Pomodori in insalata
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Martedì	*Primo:*	Tagliatelle al ragù vegetariano	*Primo:*	Crema di carote con riso
	Primo:	Risotto con gamberetti	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo:	Crocchette con lenticchie	*Secondo:*	Nasello con cipolle in agrodolce
	Secondo:	Bocconcini di vitellone	*Secondo:*	Torta salata ai carciofi
	Contorno:	Asparagi all'olio	*Contorno:*	Catalogna all'olio
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Mercoledì	*Primo:*	Passato di verdure con crostini	*Primo:*	Pasta con zucchine
	Primo:	Pasta con broccoli	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo:	Hamburger di vitellone al forno	*Secondo:*	Sformato con verdure
	Secondo:	Platessa gratinata	*Secondo:*	Formaggio (crescenza)
	Contorno:	Purè di patate	*Contorno:*	Barbabietole in insalata
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Pesche sciroppate
Giovedì	*Primo:*	Pasta pomodoro e ricotta	*Primo:*	Zuppa di porri con crostini
	Primo:	Risotto al pesto	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo:	Arrosto di lonza al forno	*Secondo:*	Filetto di trota al cartoccio
	Secondo:	Frittata con cipolle	*Secondo:*	Prosciutto cotto
	Contorno:	Macedonia di verdure	*Contorno:*	Spinaci filanti
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Venerdì	*Primo*	Pasta tonno e olive	*Primo*	Minestrone di verdure con riso
	Primo:	Pasta con lenticchie	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo	Trancio di spada al forno	*Secondo*	Polpettine con ceci
	Secondo:	Torta salata ricotta e spinaci	*Secondo:*	Scaloppine di tacchino al limone
	Contorno	Zucchine brasate	*Contorno*	Erbette all'agro
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Sabato	*Primo:*	Tagliatelle al ragù di vitellone	*Primo:*	Pasta con melanzane alla siciliana
	Primo:	Risotto con vongole	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo:	Cotoletta di pollo	*Secondo:*	Formaggio (emmenthal)
	Secondo:	Omelette con asparagi	*Secondo:*	Insalata di tonno e fagioli
	Contorno:	Finocchi gratinati	*Contorno:*	Pomodori in insalata
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Domenica	*Primo:*	Lasagne prosciutto cotto e funghi	*Primo:*	Minestrone di verdure con pasta
	Primo:	Pasta alla mediterranea	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo:	Timballo con ceci e carote	*Secondo:*	Prosciutto crudo
	Secondo:	Arrosto di vitello	*Secondo:*	Platessa al limone
	Contorno:	Erbette all'olio	*Contorno:*	Zucchine trifolate
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione

Emissione: 06/02/2023

Validità: dal 01/05/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale – Dr. Bernardo Lucio Notarangelo

MENÙ ESTATE 2° SETTIMANA

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	*Primo:*	Pasta alla sorrentina	*Primo:*	Passato di verdure con crostini
	Primo:	Ravioli di magro burro e salvia	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo:	Scaloppine di tacchino al vino bianco	*Secondo:*	Formaggio (mozzarella)
	Secondo:	Sformato con verdure	*Secondo:*	Pesce spada gratinato
	Contorno:	Fagiolini all'olio	*Contorno:*	Coste all'olio
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Martedì	*Primo:*	Pasta all'amatriciana	*Primo:*	Risotto con carciofi
	Primo:	Minestrone di verdure con farro	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo:	Bresaola olio e limone	*Secondo:*	Polpette di vitellone con verdure
	Secondo:	Platessa in salsa verde	*Secondo:*	Frittata con zucchine
	Contorno:	Erbette all'olio	*Contorno:*	Barbabietole in insalata
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Mercoledì	*Primo:*	Risotto alla marinara	*Primo:*	Gnocchi ai quattro formaggi
	Primo:	Crema di zucchine con pasta	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo:	Insalata di pollo rucola e pomodori	*Secondo:*	Tortino con ceci e ricotta
	Secondo:	Torta salata ricotta e spinaci	*Secondo:*	Prosciutto cotto
	Contorno:	Finocchi gratinati	*Contorno:*	Carote prezzemolate
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Ananas sciroppato
Giovedì	*Primo:*	Pasta alla mediterranea	*Primo:*	Minestrone di verdure con pasta
	Primo:	Insalata di riso	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo:	Vitello tonnato	*Secondo:*	Filetto di trota al cartoccio
	Secondo:	Zucchine ripiene di magro	*Secondo:*	Crocchette con lenticchie
	Contorno:	Pomodori in insalata	*Contorno:*	Spinaci al burro
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Venerdì	*Primo:*	Pasta alla puttanesca	*Primo:*	Risotto alla milanese
	Primo:	Tortellini di carne in brodo	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo:	Frittata con spinaci	*Secondo:*	Arrosto di vitellone agli aromi
	Secondo:	Platessa al limone	*Secondo:*	Sformato con verdure
	Contorno:	Catalogna all'olio	*Contorno:*	Finocchi saltati
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Sabato	*Primo:*	Pasta pomodoro e piselli	*Primo:*	Crema di zucchine con riso
	Primo:	Pasta aglio e olio	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo:	Timballo con ceci e carote	*Secondo:*	Formaggio (spalmabile)
	Secondo:	Fegato alla veneta	*Secondo:*	Trancio di spada alla pizzaiola
	Contorno:	Carciofi alla romana	*Contorno:*	Erbette all'agro
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Domenica	*Primo:*	Lasagne alla bolognese	*Primo:*	Risotto all'ortolana
	Primo:	Tagliatelle al ragù vegetariano	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo:	Seppioline con piselli	*Secondo:*	Prosciutto crudo
	Secondo:	Arrosto di lonza alle mele	*Secondo:*	Sformatino con legumi
	Contorno:	Broccoli all'olio	*Contorno:*	Coste all'agro
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione

Emissione: 06/02/2023

Validità: dal 01/05/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale – Dr. Bernardo Lucio Notarangelo

MENÙ ESTATE 3° SETTIMANA

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	*Primo:*	Pasta al pesto	*Primo:*	Zuppa di porri con crostini
	Primo:	Risotto alla parmigiana	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo:	Arrosto di tacchino al latte	*Secondo:*	Salame
	Secondo:	Frittata con zucchine	*Secondo:*	Formaggio (crescenza)
	Contorno:	Zucchine trifolate	*Contorno:*	Asparagi all'olio
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Martedì	*Primo:*	Tortellini di carne in brodo	*Primo:*	Pasta pomodoro e basilico
	Primo:	Insalata di pasta	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo:	Nasello capperi e olive	*Secondo:*	Sformato con verdure
	Secondo:	Cosce di pollo in umido con peperoni	*Secondo:*	Prosciutto cotto
	Contorno:	Spinaci all'olio	*Contorno:*	Macedonia di verdure
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Mercoledì	*Primo:*	Pasta con broccoli	*Primo:*	Pasta al tonno
	Primo:	Ravioli di magro burro e salvia	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo:	Formaggio (caciotta)	*Secondo:*	Trancio di spada al forno
	Secondo:	Timballo con ceci e carote	*Secondo:*	Bollito misto con salsa verde
	Contorno:	Fagiolini prezzemolati	*Contorno:*	Catalogna all'olio
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Giovedì	*Primo:*	Pasta aglio e olio	*Primo:*	Minestrone di verdure con pasta
	Primo:	Insalata di orzo e verdure miste	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo:	Frittata con spinaci	*Secondo:*	Crocchette con lenticchie
	Secondo:	Insalata di tonno e fagioli	*Secondo:*	Arrosto di lonza al forno
	Contorno:	Finocchi gratinati	*Contorno:*	Barbabietole in insalata
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Venerdì	*Primo:*	Risotto allo stracchino	*Primo:*	Pasta con zucchine
	Primo:	Pasta pesce spada, pomodoro e melanzane	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo:	Bocconcini di tacchino capperi e olive	*Secondo:*	Prosciutto crudo
	Secondo:	Torta salata ricotta e spinaci	*Secondo:*	Nasello alla messinese
	Contorno:	Zucchine brasate	*Contorno:*	Carote al rosmarino
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Sabato	*Primo:*	Minestrone di verdure con pasta	*Primo:*	Tagliatelle al ragù di vitellone
	Primo:	Pasta pomodoro e olive	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo:	Nasello gratinato	*Secondo:*	Sformatino con legumi
	Secondo:	Frittata con cipolle	*Secondo:*	Scaloppine di pollo al limone
	Contorno:	Carciofi alla romana	*Contorno:*	Spinaci al burro
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Domenica	*Primo:*	Lasagne al pesto	*Primo:*	Passato di zucchine con orzo
	Primo:	Risotto con gamberetti	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo:	Roast beef all'inglese	*Secondo:*	Formaggio (asiago)
	Secondo:	Torta salata con carciofi	*Secondo:*	Platessa alla mugnaia
	Contorno:	Pomodori in insalata	*Contorno:*	Broccoli all'olio
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione

Emissione: 06/02/2023

Validità: dal 01/05/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale – Dr. Bernardo Lucio Notarangelo

MENÙ ESTATE 4° SETTIMANA

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	*Primo:* Pasta con melanzane alla siciliana *Primo:* Crema di verdure con riso *Secondo:* Cotoletta di pollo *Secondo:* Frittata con zucchine *Contorno:* Patate al forno *Frutta:* Frutta di stagione	*Primo:* Gnocchi al pomodoro *Primo:* Pastina in brodo *Secondo:* Bresaola olio e limone *Secondo:* Crocchette con lenticchie *Contorno:* Spinaci al burro *Frutta:* Frutta di stagione
Martedì	*Primo:* Pasta alla sorrentina *Primo:* Crema di carote con crostini *Secondo:* Torta salata ricotta e spinaci *Secondo:* Nasello alla messinese *Contorno:* Erbette al burro *Frutta:* Frutta di stagione	*Primo:* Risotto all'ortolana *Primo:* Pastina in brodo *Secondo:* Sformato con verdure *Secondo:* Arrosto di tacchino al latte *Contorno:* Fagiolini prezzemolati *Frutta:* Frutta di stagione
Mercoledì	*Primo:* Risotto alla marinara *Primo:* Pasta con zucchine *Secondo:* Polpette di vitellone con verdure *Secondo:* Formaggio (crescenza) *Contorno:* Caponata di verdure *Frutta:* Frutta di stagione	*Primo:* Tagliatelle al ragù vegetariano *Primo:* Pastina in brodo *Secondo:* Sformatino con legumi *Secondo:* Trancio di spada alla pizzaiola *Contorno:* Coste all'agro *Frutta:* Ananas sciroppato
Giovedì	*Primo:* Tortellini di carne al pomodoro *Primo:* Pasta con broccoli *Secondo:* Filetto di trota al cartoccio *Secondo:* Prosciutto cotto *Contorno:* Asparagi all'olio *Frutta:* Frutta di stagione	*Primo:* Minestrone di verdure con pasta *Primo:* Pastina in brodo *Secondo:* Frittata con verdure *Secondo:* Coniglio alle olive *Contorno:* Cavolfiori gratinati *Frutta:* Frutta di stagione
Venerdì	*Primo:* Pasta pomodoro e basilico *Primo:* Minestra di riso e prezzemolo *Secondo:* Salsiccia con patate e piselli *Secondo:* Insalata di ceci e verdure *Contorno:* Broccoli all'olio *Frutta:* Frutta di stagione	*Primo:* Risotto con funghi *Primo:* Pastina in brodo *Secondo:* Platessa agli aromi *Secondo:* Formaggio (asiago) *Contorno:* Carote brasate *Frutta:* Frutta di stagione
Sabato	*Primo:* Insalata di riso *Primo:* Minestrone di verdure con pasta *Secondo:* Zucchine ripiene di magro *Secondo:* Insalata di tonno e fagioli *Contorno:* Coste all'olio *Frutta:* Frutta di stagione	*Primo:* Pasta e lenticchie *Primo:* Pastina in brodo *Secondo:* Zuppa di pesce *Secondo:* Prosciutto crudo *Contorno:* Catalogna all'olio *Frutta:* Frutta di stagione
Domenica	*Primo:* Crespelle ricotta e verdure *Primo:* Pasta e piselli *Secondo:* Polpettine di melanzane alla parmigiana *Secondo:* Seppioline in umido *Contorno:* Zucchine trifolate *Frutta:* Frutta di stagione	*Primo:* Risotto alla parmigiana *Primo:* Pastina in brodo *Secondo:* Vitello tonnato *Secondo:* Sformatino con legumi *Contorno:* Barbabietole in insalata *Frutta:* Frutta di stagione

Emissione: 06/02/2023

Validità: dal 01/05/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale – Dr. Bernardo Lucio Notarangelo

MENÙ ESTATE 1° SETTIMANA
OMOGENEIZZATO E MORBIDO
RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	*Primo:*	Pasta alla puttanesca	*Primo:*	Minestrone di verdure con pasta
	Secondo:	Nasello gratinato	*Secondo:*	Formaggio (mozzarella)
	Contorno:	Fagiolini all'olio	*Contorno:*	Finocchi all'olio
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Martedì	*Primo:*	Tagliatelle al ragù vegetariano	*Primo:*	Crema di carote con pasta
	Secondo:	Bocconcini di vitellone	*Secondo:*	Nasello con cipolle in agrodolce
	Contorno:	Zucchine trifolate	*Contorno:*	Catalogna all'olio
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Mercoledì	*Primo:*	Pasta con broccoli	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo:	Hamburger di vitellone al forno	*Secondo:*	Sformato con verdure
	Contorno:	Purè di patate	*Contorno:*	Barbabietole in insalata
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Pesche sciroppate
Giovedì	*Primo:*	Pasta pomodoro e ricotta	*Primo:*	Zuppa di porri con pasta
			Primo:	
	Secondo:	Frittata con cipolle	*Secondo:*	Prosciutto cotto
	Contorno:	Macedonia di verdure	*Contorno:*	Spinaci al burro
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Venerdì	*Primo*	Pasta tonno e olive	*Primo*	Minestrone di verdure con pasta
	Secondo	Torta salata ricotta e spinaci	*Secondo*	Polpettine con ceci
	Contorno	Zucchine brasate	*Contorno*	Erbette all'agro
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Sabato	*Primo:*	Tagliatelle al ragù di vitellone	*Primo:*	Pasta con melanzane alla siciliana
	Secondo:	Cotoletta di pollo	*Secondo:*	Formaggio (emmenthal)
	Contorno:	Finocchi all'olio	*Contorno:*	Carote al burro
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Domenica	*Primo:*	Lasagne prosciutto cotto e funghi	*Primo:*	Minestrone di verdure con pasta
	Secondo:	Timballo con ceci e carote	*Secondo:*	Platessa al limone
	Contorno:	Erbette all'olio	*Contorno:*	Zucchine trifolate
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione

Emissione: 06/02/2023

Validità: dal 01/05/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale – Dr. Bernardo Lucio Notarangelo

MENÙ ESTATE 2° SETTIMANA
OMOGENEIZZATO E MORBIDO
RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	*Primo:*	Ravioli di magro burro e salvia	*Primo:*	Passato di verdure con pasta
	Secondo:	Scaloppine di tacchino al vino bianco	*Secondo:*	Formaggio (mozzarella)
	Contorno:	Fagiolini all'olio	*Contorno:*	Coste all'olio
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Martedì	*Primo:*	Minestrone di verdure con pasta	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo:	Platessa in salsa verde	*Secondo:*	Frittata con zucchine
	Contorno:	Erbette all'olio	*Contorno:*	Barbabietole in insalata
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Mercoledì	*Primo:*	Crema di zucchine con pasta	*Primo:*	Pasta ai quattro formaggi
	Secondo:	Torta salata ricotta e spinaci	*Secondo:*	Prosciutto cotto
	Contorno:	Finocchi all'olio	*Contorno:*	Carote prezzemolate
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Ananas sciroppato
Giovedì	*Primo:*	Pasta alla mediterranea	*Primo:*	Minestrone di verdure con pasta
	Secondo:	Zucchine ripiene di magro	*Secondo:*	Crocchette con lenticchie
	Contorno:	Fagiolini all'olio	*Contorno:*	Spinaci al burro
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Venerdì	*Primo:*	Tortellini di carne in brodo	*Primo:*	Pastina in brodo
	Secondo:	Frittata con spinaci	*Secondo:*	Arrosto di vitellone agli aromi
	Contorno:	Catalogna all'olio	*Contorno:*	Finocchi saltati
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Sabato	*Primo:*	Pasta pomodoro e piselli	*Primo:*	Crema di zucchine con pasta
			Primo:	
	Secondo:	Timballo con ceci e carote	*Secondo:*	Formaggio (spalmabile)
	Contorno:	Carciofi alla romana	*Contorno:*	Erbette all'agro
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione
Domenica	*Primo:*	Lasagne alla bolognese	*Primo:*	Pasta all'ortolana
	Secondo:	Seppioline con piselli	*Secondo:*	Sformatino con legumi
	Contorno:	Broccoli all'olio	*Contorno:*	Coste all'agro
	Frutta:	Frutta di stagione	*Frutta:*	Frutta di stagione

Emissione: 06/02/2023 — Validità: dal 01/05/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale – Dr. Bernardo Lucio Notarangelo

MENÙ ESTATE 3° SETTIMANA
OMOGENEIZZATO E MORBIDO
RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	*Primo:* Pasta al pesto *Secondo:* Frittata con zucchine *Contorno:* Zucchine trifolate *Frutta:* Frutta di stagione	*Primo:* Zuppa di porri con pasta *Secondo:* Formaggio (crescenza) *Contorno:* Carote al burro *Frutta:* Frutta di stagione
Martedì	*Primo:* Tortellini di carne in brodo *Secondo:* Cosce di pollo in umido con peperoni *Contorno:* Spinaci all'olio *Frutta:* Frutta di stagione	*Primo:* Pasta pomodoro a basilico *Primo:* *Secondo:* Prosciutto cotto *Secondo:* *Contorno:* Macedonia di verdure *Frutta:* Frutta di stagione
Mercoledì	*Primo:* Pasta con broccoli *Secondo:* Timballo con ceci e carote *Contorno:* Fagiolini prezzemolati *Frutta:* Frutta di stagione	*Primo:* Pasta al tonno *Secondo:* Trancio di spada al forno *Contorno:* Catalogna all'olio *Frutta:* Frutta di stagione
Giovedì	*Primo:* Pasta aglio e olio *Secondo:* Frittata con spinaci *Contorno:* Finocchi all'olio *Frutta:* Frutta di stagione	*Primo:* Minestrone di verdure con pasta *Secondo:* Arrosto di lonza al forno *Contorno:* Barbabietole in insalata *Frutta:* Frutta di stagione
Venerdì	*Primo:* Pasta pesce spada, pomodoro e melanzane *Secondo:* Torta salata ricotta e spinaci *Contorno:* Zucchine brasate *Frutta:* Frutta di stagione	*Primo:* Pastina in brodo *Secondo:* Nasello alla messinese *Contorno:* Carote al rosmarino *Frutta:* Frutta di stagione
Sabato	*Primo:* Minestrone di verdure con pasta *Secondo:* Frittata con cipolle *Contorno:* Carciofi alla romana *Frutta:* Frutta di stagione	*Primo:* Pasta al ragù di vitellone *Secondo:* Sformatino con legumi *Contorno:* Spinaci al burro *Frutta:* Frutta di stagione
Domenica	*Primo:* Lasagne al pesto *Secondo:* Torta salata con carciofi *Contorno:* Carote all'olio *Frutta:* Frutta di stagione	*Primo:* Passato di zucchine con pasta *Secondo:* Platessa alla mugniaia *Contorno:* Broccoli all'olio *Frutta:* Frutta di stagione

Emissione: 06/02/2023

Validità: dal 01/05/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale – Dr. Bernardo Lucio Notarangelo

MENÙ ESTATE 4° SETTIMANA
OMOGENEIZZATO E MORBIDO
RSA DEI CINQUECENTO, RSA FAMAGOSTA, RSA BRICHETTO E RSA PANIGAROLA

Lunedì	*Primo:* Crema di verdure con pasta *Secondo:* Cotoletta di pollo *Contorno:* Patate al forno *Frutta:* Frutta di stagione	*Primo:* Pastina in brodo *Secondo:* Crocchette con lenticchie *Contorno:* Spinaci al burro *Frutta:* Frutta di stagione
Martedì	*Primo:* Pasta alla sorrentina *Secondo:* Nasello alla messinese *Contorno:* Erbette all'olio *Frutta:* Frutta di stagione	*Primo:* Pasta all'ortolana *Secondo:* Sformato con verdure *Contorno:* Fagiolini prezzemolati *Frutta:* Frutta di stagione
Mercoledì	*Primo:* Pasta con zucchine *Secondo:* Formaggio (crescenza) *Contorno:* Caponata di verdure *Frutta:* Frutta di stagione	*Primo:* Tagliatelle al ragù vegetariano *Secondo:* Sformatino con legumi *Contorno:* Coste all'agro *Frutta:* Ananas sciroppato
Giovedì	*Primo:* Pasta con broccoli *Secondo:* Prosciutto cotto *Contorno:* Zucchine trifolate *Frutta:* Frutta di stagione	*Primo:* Pastina in brodo *Secondo:* Frittata con verdure *Contorno:* Cavolifiori all'olio *Frutta:* Frutta di stagione
Venerdì	*Primo:* Pasta pomodoro e basilico *Secondo:* Timballo con ceci e carote *Contorno:* Broccoli all'olio *Frutta:* Frutta di stagione	*Primo:* Risotto con funghi *Secondo:* Platessa agli aromi *Contorno:* Carote brasate *Frutta:* Frutta di stagione
Sabato	*Primo:* Minestrone di verdure con pasta *Secondo:* Zucchine ripiene di magro *Contorno:* Coste all'olio *Frutta:* Frutta di stagione	*Primo:* Pasta e lenticchie *Secondo:* Zuppa di pesce *Contorno:* Catalogna all'olio *Frutta:* Frutta di stagione
Domenica	*Primo:* Crespelle ricotta e verdure *Secondo:* Polpettine di melanzane alla parmigiana *Contorno:* Zucchine trifolate *Frutta:* Frutta di stagione	*Primo:* Pasta alla parmigiana *Secondo:* Vitello tonnato *Contorno:* Barbabietole in insalata *Frutta:* Frutta di stagione

Emissione: 06/02/2023 — Validità: dal 01/05/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci — Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini — Approvazione: Direzione Aziendale – Dr. Bernardo Lucio Notarangelo

MENU SPECIALI

PER LE FESTIVITÀ E LE RICORRENZE

R.S.A. FAMAGOSTA – VIA RUDINÌ, 3

R.S.A. FERRARI – VIA PANIGAROLA, 14

R.S.A. GEROSA BRICHETTO – VIA MECENATE, 96

R.S.A. PER CONIUGI – VIA DEI CINQUECENTO, 19

MENÙ FESTIVITA' - PRANZO

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

CAPODANNO	*Antipasto:* AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE *Primo:* CANNELLONI DI MAGRO AL FORNO RISOTTO ALLA MARINARA *Secondo:* COTECHINO CON LENTICCHIE ARROSTO DI VITELLONE AGLI AROMI *Contorno:* MACEDONIA DI VERDURE INSALATA MISTA *Frutta:* FRUTTA DI STAGIONE *Dolce:* PANDORO E SPUMANTE
EPIFANIA	*Antipasto:* AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE *Primo:* RISOTTO ALLA MILANESE *RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA* *Secondo:* TRANCIO DI SPADA ALLA PIZZAIOLA OSSOBUCO CON FUNGHI *Contorno:* ERBETTE ALL'AGRO CAROTE JULIENNE *Frutta:* FRUTTA DI STAGIONE *Dolce:* TORTA E SPUMANTE
S. PASQUA	*Antipasto:* AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE *Primo:* RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA LASAGNE ALLA BOLOGNESE *Secondo:* AGNELLO ARROSTO FILETTO DI TROTA AL CARTOCCIO *Contorno:* SPINACI FILANTI INSALATA MISTA *Frutta:* FRUTTA DI STAGIONE *Dolce:* COLOMBA E SPUMANTE
SANT'ANGELO	*Antipasto:* AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE *Primo:* GNOCCHETTI SARDI ALLA SORRENTINA RISOTTO CON FUNGHI *Secondo:* ARROSTO DI VITELLONE AGLI AROMI PLATESSA ALLA MUGNAIA *Contorno:* FAGIOLINI ALL'OLIO INSALATA MISTA *Frutta:* FRUTTA DI STAGIONE *Dolce:* TORTA CON RICOTTA

Emissione: 08/09/2023

Validità dal 16/10/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENÙ FESTIVITA' - PRANZO
OMOGENEIZZATO E MORBIDO
RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

CAPODANNO	*Antipasto:* MOUSSE DI TONNO *Primo:* CANNELLONI DI MAGRO AL FORNO *Secondo:* ARROSTO DI VITELLONE AGLI AROMI *Contorno:* MACEDONIA DI VERDURE *Frutta:* POLPA DI FRUTTA *Dolce:* BUDINO
EPIFANIA	*Antipasto:* MOUSSE DI PROSCIUTTO *Primo:* *RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA* *Secondo:* TRANCIO DI SPADA ALLA PIZZAIOLA *Contorno:* ERBETTE ALL'AGRO *Frutta:* POLPA DI FRUTTA *Dolce:* BUDINO
S. PASQUA	*Antipasto:* MOUSSE DI PROSCIUTTO *Primo:* LASAGNE ALLA BOLOGNESE *Secondo:* FILETTO DI TROTA AL CARTOCCIO *Contorno:* SPINACI AL BURRO *Frutta:* POLPA DI FRUTTA *Dolce:* BUDINO
SANT'ANGELO	*Antipasto:* MOUSSE DI PROSCIUTTO *Primo:* PASTA CON SUGO DI FUNGHI *Secondo:* PLATESSA ALLA MUGNAIA *Contorno:* FAGIOLINI ALL'OLIO *Frutta:* POLPA DI FRUTTA *Dolce:* BUDINO

Emissione: 08/09/2023

Validità dal 16/10/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa - Diego Capocci

Verifica: Responsabile DSA - Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENÙ FESTIVITA' - PRANZO

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

LIBERAZIONE	*Antipasto:* AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE *Primo:* SPAGHETTI ALLE VONGOLE RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA *Secondo:* SCALOPPINE DI POLLO AL VINO BIANCO NASELLO CAPPERI E OLIVE *Contorno:* ASPARAGI GRATINATI INSALATA MISTA *Frutta:* FRUTTA DI STAGIONE *Dolce:* CIAMBELLONE
1 MAGGIO	*Antipasto:* AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE *Primo:* RISOTTO ALLA PARMIGIANA LASAGNE AL PESTO *Secondo:* POLLO ALLA DIAVOLA TRANCIO DI SPADA AL FORNO *Contorno:* ZUCCHINE TRIFOLATE INSALATA MISTA *Frutta:* FRUTTA DI STAGIONE *Dolce:* TORTA ZURIGO
2 GIUGNO	*Antipasto:* AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE *Primo:* RISOTTO ALLO SPUMANTE PASTA PASTICCIATA AL FORNO *Secondo:* VITELLO TONNATO TORTA SALATA RICOTTA E SPINACI *Contorno:* CAROTE CON ROSMARINO POMODORI IN INSALATA *Frutta:* MELONE *Dolce:* GELATO

Emissione: 08/09/2023

Validità dal 16/10/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENÙ FESTIVITA' - PRANZO
OMOGENEIZZATO E MORBIDO
RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

LIBERAZIONE	*Antipasto:* MOUSSE DI TONNO *Primo:* RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA *Secondo:* SCALOPPINE DI POLLO AL VINO BIANCO *Contorno:* ASPARAGI ALL'OLIO *Frutta:* POLPA DI FRUTTA *Dolce:* BUDINO
1 MAGGIO	*Antipasto:* MOUSSE DI PROSCIUTTO *Primo:* PASTA ALLA PARMIGIANA *Secondo:* TRANCIO DI SPADA AL FORNO *Contorno:* ZUCCHINE TRIFOLATE *Frutta:* POLPA DI FRUTTA *Dolce:* GELATO
2 GIUGNO	*Antipasto:* MOUSSE DI TONNO *Primo:* PASTA AL RAGU' DI VITELLONE *Secondo:* VITELLO TONNATO *Contorno:* CAROTE AL BURRO *Frutta:* POLPA DI FRUTTA *Dolce:* GELATO

Emissione: 08/09/2023

Validità dal 16/10/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENÙ FESTIVITA' - PRANZO

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

FERRAGOSTO	*Antipasto:* AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE *Primo:* INSALATA DI RISO *PASTA AL TONNO* *Secondo:* ROAST-BEEF ALL'INGLESE INSALATA DI POLLO RUCOLA E POMODORI *Contorno:* ZUCCHINE AL FORNO POMODORI IN INSALATA *Frutta:* ANGURIA *Dolce:* GELATO
TUTTI I SANTI	*Antipasto:* AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE *Primo:* CANNELLONI DI MAGRO AL FORNO RISOTTO CON GAMBERETTI *Secondo:* ARROSTO DI TACCHINO AL LATTE NASELLO ALLA MESSINESE *Contorno:* FINOCCHI GRATINATI INSALATA MISTA *Frutta:* FRUTTA DI STAGIONE *Dolce:* TORTA ZURIGO
SANT'AMBROGIO	*Antipasto:* AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE *Primo:* LASAGNE AL PESTO RISOTTO ALLA MILANESE *Secondo:* ARROSTO DI VITELLONE AGLI AROMI TRANCIO DI SPADA ALLA PIZZAIOLA *Contorno:* ZUCCHINE TRIFOLATE INSALATA MISTA *Frutta:* MANDARINI *Dolce:* TORTA ZURIGO

Emissione: 08/09/2023

Validità dal 16/10/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile OSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENÙ FESTIVITA' - PRANZO
OMOGENEIZZATO E MORBIDO
RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

FERRAGOSTO	*Antipasto:* MOUSSE DI PROSCIUTTO *Primo:* *PASTA AL TONNO* *Secondo:* STRACCETTI DI POLLO CON VERDURE *Contorno:* ZUCCHINE AL FORNO *Frutta:* POLPA DI FRUTTA *Dolce:* GELATO
TUTTI I SANTI	*Antipasto:* MOUSSE DI PROSCIUTTO *Primo:* CANNELLONI DI MAGRO AL FORNO *Secondo:* NASELLO ALLA MESSINESE *Contorno:* FINOCCHI ALL'OLIO *Frutta:* POLPA DI FRUTTA *Dolce:* BUDINO
SANT'AMBROGIO	*Antipasto:* MOUSSE DI TONNO *Primo:* LASAGNE AL PESTO *Secondo:* ARROSTO DI VITELLONE AGLI AROMI *Contorno:* ZUCCHINE TRIFOLATE *Frutta:* POLPA DI FRUTTA *Dolce:* BUDINO

Emissione: 08/09/2023

Validità dal 16/10/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENÙ FESTIVITA' - PRANZO

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

IMMACOLATA	*Antipasto:* AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE *Primo:* PASTA ALLA BOSCAIOLA RISOTTO CON ASPARAGI *Secondo:* ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO FARAONA AL FORNO *Contorno:* FINOCCHI SALTATI INSALATA MISTA *Frutta:* FRUTTA DI STAGIONE *Dolce:* STRUDEL
S. NATALE	*Antipasto:* AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE *Primo:* RISOTTO ALLA MARINARA LASAGNA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI *Secondo:* CAPPONE RIPIENO AL FORNO SEPPIOLINE IN UMIDO CON PATATE E PISELLI *Contorno:* INSALATA MISTA ERBETTE ALL'OLIO *Frutta:* FRUTTA DI STAGIONE *Dolce:* PANETTONE E SPUMANTE
SANTO STEFANO	*Antipasto:* AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE *Primo:* PASTA ALLA BOSCAIOLA RISOTTO AL PESCE SPADA E MELANZANE *Secondo:* ARROSTO DI VITELLO NASELLO ALLA MESSINESE *Contorno:* FINOCCHI GRATINATI INSALATA MISTA *Frutta:* FRUTTA DI STAGIONE *Dolce:* PANDORO E SPUMANTE

Emissione: 08/09/2023

Validità dal 16/10/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENÙ FESTIVITA' - PRANZO
OMOGENEIZZATO E MORBIDO
RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

IMMACOLATA	*Antipasto:* MOUSSE DI TONNO *Primo:* PASTA ALLA BOSCAIOLA *Secondo:* ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO *Contorno:* FINOCCHI SALTATI *Frutta:* POLPA DI FRUTTA *Dolce:* BUDINO
S. NATALE	*Antipasto:* MOUSSE DI TONNO *Primo:* LASAGNA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI *Secondo:* CAPPONE RIPIENO AL FORNO *Contorno:* ERBETTE ALL'OLIO *Frutta:* POLPA DI FRUTTA *Dolce:* BUDINO
SANTO STEFANO	*Antipasto:* MOUSSE DI PROSCIUTTO *Primo:* PASTA ALLA BOSCAIOLA *Secondo:* ARROSTO DI VITELLO *Contorno:* FINOCCHI AL BURRO *Frutta:* POLPA DI FRUTTA *Dolce:* BUDINO

Emissione: 08/09/2023

Validità dal 16/10/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENU ORDINARIO ESTATE

CENTRI DIURNI DISABILI

E

CENTRI DIURNI INTEGRATI

MILANO RISTORAZIONE	MENÙ CDD	Data emissione: 17/01/2023

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro e basilico Polpette con soia Peperoni e patate al forno Frutta fresca di stagione~	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Carote brasate Frutta fresca di stagione~	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione~	Minestra d'orzo Formaggio (primo sale) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione~	Pasta al sugo di pomodoro con tonno Frittata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione~
2° SETTIMANA	Ravioli di magro burro e salvia Crocchette con lenticchie Melanzane a funghetto Frutta fresca di stagione~	Passato di verdure con pasta Insalata di merluzzo con olive Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione~	Pasta alla puttanesca Arrosto di tacchino agli aromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione~	Pasta alla crema di zucchine Formaggio (stracchino) Erbette aglio e olio Yogurt biologico alla frutta	Pasta pasticciata al ragù di soia biologica Prosciutto cotto Carote grattugiate Frutta fresca di stagione~
3° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Tonno (monoporzione) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione~	Crema di piselli con crostini con farina integrale biologica Arrosto di lonza al limone Spinaci olio e parmigiano Gelato	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Crocchette con legumi ed erbette Zucchine in insalata Frutta fresca di stagione~	Pasta pomodoro e lenticchie Pollo alla cacciatora (sovracoscia) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione~	Pasta con sugo di merluzzo al pomodoro Formaggio (mozzarella) Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione~
4° SETTIMANA	Pasta alla crema di zucchine Rollè alla boscaiola Erbette aglio e olio Yogurt biologico alla frutta	Crespelle ricotta e verdure Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione~	Pasta integrale al pomodoro Pollo arrosto (sovracoscia) Peperoni brasati Frutta fresca di stagione~	Crema di cannellini con pasta Formaggio (mozzarella) Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione~	Pasta al ragù di verdure Merluzzo capperi e olive Carote grattugiate Frutta fresca di stagione~

~ a rotazione secondo disponibilità esclusivamente tra: albicocche, anguria, banane, mele, melone, pesche, prugne.

Formaggio (primo sale), formaggio (stracchino), pasta, polpa di pomodoro, orzo e uova sono prodotti biologici.
Albicocche, banane, carote, mele e pesche sono prodotti biologici, salvo indisponibilità di mercato.
A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.
Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

Validità: dal 17/04/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale – Dr. Bernardo Lucio Notarangelo

MENU ORDINARIO ESTATE

SERVIZIO SOCIALE PROFESSIONALE TERRITORIALE

MILANO RISTORAZIONE	MENÙ SSPT	Data emissione: 17/01/2023

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro e basilico Polpette con soia Peperoni e patate al forno Frutta fresca di stagione~	Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Carote brasate Polpa di frutta	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione~	Minestra d'orzo Formaggio (primo sale) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione~	Pasta al sugo di pomodoro con tonno Frittata Zucchine trifolate Polpa di frutta
2° SETTIMANA	Ravioli di magro burro e salvia Crocchette con lenticchie Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione~	Passato di verdure con pasta Insalata di merluzzo con olive Purè di patate Polpa di frutta	Pasta alla puttanesca Arrosto di tacchino agli aromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione~	Pasta alla crema di zucchine Formaggio (stracchino) Erbette aglio e olio Frutta fresca di stagione~	Risotto alla parmigiana Frittata Carote al rosmarino Polpa di frutta
3° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione~	Crema di piselli con crostini con farina integrale biologica Arrosto di lonza al limone Spinaci olio e parmigiano Polpa di frutta	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Crocchette con legumi ed erbette Zucchine in insalata Frutta fresca di stagione~	Pasta pomodoro e lenticchie Pollo alla cacciatora (sovracoscia) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione~	Pasta con sugo di merluzzo al pomodoro Formaggio (primo sale) Patate al rosmarino Polpa di frutta
4° SETTIMANA	Pasta alla crema di zucchine Rollè alla boscaiola Erbette aglio e olio Frutta fresca di stagione~	Crespelle ricotta e verdure Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Polpa di frutta	Risotto al pomodoro Pollo arrosto (sovracoscia) Peperoni brasati Frutta fresca di stagione~	Crema di cannellini con pasta Formaggio (mozzarella) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione~	Pasta al ragù di verdure Merluzzo capperi e olive Insalata di stagione Polpa di frutta

~ a rotazione secondo disponibilità esclusivamente tra: albicocche, anguria, banane, mele, melone, pesche, prugne.

Formaggio (primo sale), formaggio (stracchino), pasta, polpa di pomodoro, orzo e uova sono prodotti biologici.
Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

Validità: dal 17/04/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale – Dr. Bernardo Lucio Notarangelo

MENU ORDINARIO ESTATE

RICOVERO NOTTURNO ORTLES

MILANO RISTORAZIONE

MENU' "CASA JANNACCI"

Data emissione: 17/01/2023

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1 settimana	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta alla crema di zucchine	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive	Pasta al pomodoro	Pasta al sugo di pomodoro con tonno	Ravioli di magro burro e salvia	Risotto allo zafferano
	Pasta all'arrabbiata	Pasta al pomodoro	Pasta alla puttanesca	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
	Passato di verdura con riso	Minestrone di verdura con pasta	Crema di ceci con pasta	Minestra d'orzo	Pasta e fagioli	Passato di verdura con riso	Minestrone di verdura con pasta
	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco
	Merluzzo in umido	Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste	Bastoncini di pesce	Crocchette con legumi ed erbette	Frittata	Prosciutto crudo e melone	Pollo al forno (coscia)
	Polpette con soia	Hamburger alla pizzaiola	Frittata con zucchine	Spezzatino di vitellone	Nasello con salsa di limone biologico	Hamburger filanti	Merluzzo in umido
	Peperoni e patate al forno	Carote brasate	Fagiolini all'olio	Finocchi gratinati	Zucchine trifolate	Fagiolini all'olio	Carote brasate
	Carote all'olio	Insalata di stagione / pomodori	Insalata di stagione / pomodori	Insalata di stagione / pomodori	Insalata di stagione / pomodori	Insalata di stagione / pomodori	Finocchi gratinati
	Affettati*/ formaggi*	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati*/ formaggi*
	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione
	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert
2 settimana	Ravioli di magro burro e salvia	Pasta pasticciata con ragù di vitellone	Pasta alla puttanesca	Pasta alla crema di zucchine	Pasta pasticciata al ragù di soia biologica	Pasta ai quattro formaggi	Risotto alla parmigiana
	Pasta alla puttanesca	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta all'arrabbiata	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
	Minestrone di verdura con pasta	Passato di verdura con pasta	Passato di verdura con riso	Passato di verdura con pasta	Minestra d'orzo	Passato di verdura con riso	Crema di zucchine con pasta
	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco
	Crocchette con lenticchie	Insalata di merluzzo con olive	Arrosto di tacchino agli aromi	Pollo al forno (coscia)	Frittata	Pollo al forno (coscia)	Nasello con salsa di limone biologico
	Bocconcini di pollo al curry	Hamburger filanti	Crocchette con legumi ed erbette	Rollè delicato	Merluzzo gratinato	Prosciutto crudo e melone	Straccetti di tacchino alla romana
	Melanzane a funghetto	Patate prezzemolate	Peperoni brasati	Erbette aglio e olio	Carote al rosmarino	Fagiolini all'olio	Finocchi all'olio
	Spinaci all'olio	Insalata di stagione / pomodori	Insalata di stagione / pomodori	Insalata di stagione / pomodori	Insalata di stagione / pomodori	Insalata di stagione / pomodori	Zucchine al forno
	Affettati*/ formaggi*	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati*/ formaggi*
	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione
	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert
3 settimana	Pasta al pomodoro	Crema di piselli con crostini con farina integrale biologica	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive	Pasta alla portofino	Pasta con sugo di merluzzo al pomodoro	Ravioli di magro burro e salvia	Pasta alla puttanesca
	Ravioli di magro burro e salvia	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
	Minestrone di verdura con pasta	Pasta alla crema di zucchine	Minestrone di verdura con pasta	Pasta e fagioli	Passato di verdura con riso	Passato di verdura con pasta	Minestrone di verdura con pasta
	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco
	Pollo al forno (coscia)	Arrosto di lonza al limone	Crocchette con legumi ed erbette	Pollo alla cacciatora (coscia)	Crocchette con lenticchie	Prosciutto crudo e melone	Cous cous di pollo
	Merluzzo stufato	Frittata	Hamburger filanti	Bastoncini di pesce	Cotoletta di pollo alla milanese	Bocconcini di vitellone con carote e piselli	Salsiccia al forno
	Finocchi brasati	Spinaci olio e parmigiano	Erbette saltate	Fagiolini all'olio	Tris di verdure cotte	Patate in insalata	Fagiolini all'olio
	Peperoni brasati	Insalata di stagione / pomodori	Insalata di stagione / pomodori	Insalata di stagione / pomodori	Insalata di stagione / pomodori	Insalata di stagione / pomodori	Zucchine gratinate
	Affettati*/ formaggi*	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati*/ formaggi*
	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione
	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert
4 settimana	Pasta panna e funghi	Crespelle ricotta e verdure	Gnocchi al gorgonzola	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù di verdure	Pasta alla crema di zucchine	Ravioli di magro panna e zafferano
	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
	Passato di verdura con pasta	Passato di verdura con riso	Minestrone di verdura con riso	Crema di cannellini con pasta	Pasta e fagioli	Passato di verdura con riso	Passato di verdura con pasta
	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco
	Rollè alla boscaiola	Bastoncini di pesce	Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino (coscia)	Merluzzo gratinato	Merluzzo capperi e olive	Torta salata con prosciutto	Cotoletta di pollo alla milanese
	Rustichelle di pollo	Hamburger alla pizzaiola	Crocchette con lenticchie	Frittata con zucchine	Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste	Hamburger filanti	Salsiccia in umido
	Erbette aglio e olio	Fagiolini all'olio	Peperoni brasati	Zucchine al forno	Insalata di carote cotte	Erbette all'olio	Patate al rosmarino
	Insalata di carote cotte	Insalata di stagione / pomodori	Insalata di stagione / pomodori	Insalata di stagione / pomodori	Insalata di stagione / pomodori	Insalata di stagione / pomodori	Spinaci all'olio
	Affettati*/ formaggi*	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati / formaggi	Affettati*/ formaggi*
	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione	Carne in scatola / tonno monoporzione
	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert	Frutta fresca di stagione / dessert

*confezionati all'origine

Bocconcini di pollo, pasta, polpa di pomodoro, orzo e uova sono prodotti biologici.

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

Validità: dal 17/04/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa - Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA - Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Bernardo Lucio Notarangelo

CALENDARIO

FRUTTA
E
ORTAGGI/VERDURE

STAGIONALITÀ FRUTTA

OTTOBRE			
Periodo	**Prodotto**	**Cultivar**	**Origine**
II°quindicina	Mandarino Miyagawa	Miyagawa	Italia
	Mele	Royal Gala- Red D.- Golden D.	Italia
	Susine	Angeleno	Italia
	Pere	William-Conference-Abate	Italia
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
	Uva	Italia-Vittoria-Palieri-Red Globe-Regina	Italia

NOVEMBRE			
Periodo	**Prodotto**	**Cultivar**	**Origine**
I°quindicina	Mandarino Miyagawa	Miyagawa	Italia
	Mele	Royal Gala- Red D.- Golden D.	Italia
	Susine	Angeleno- Fortune	Italia
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
	Uva	Italia	Italia
	Pere	Abate-Conference-William	Italia
II°quindicina	Mele	Royal Gala- Red D.- Golden D.-Stark D.	Italia
	Arance	Navel	Italia-Spagna
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
	Pere	Abate-Conference-William + Angelys ma non previste in scheda tecnica	Italia
	Clementine	Oronules-Comune	Italia-Spagna

DICEMBRE			
Periodo	**Prodotto**	**Cultivar**	**Origine**
I°quindicina	Mele	Golden Delicius-Red D.-Stark D.-Royal Gala	Italia
	Arance	Navel	Italia-Spagna
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
	Pere	Conference-Abate-William	Italia
	Clementine	Oronules-Comune	Italia-Spagna
II°quindicina	Mele	Golden Delicius - Red D.- Stark D.	Italia
	Arance	Navel-Tarocco-Washington	Italia-Spagna
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
	Pere	Conference-Abate-William	Italia
	Clementine	Oronules-Comune	Italia-Spagna

GENNAIO			
Periodo	**Prodotto**	**Cultivar**	**Origine**
I°quindicina	Mele	Golden Delicius- Red D.- Stark D.	Italia
	Arance	Tarocco-Navel-Washington	Italia-Spagna
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
	Pere	Conference-Abate	Italia
	Clementine	Hernandina-Comune	Italia-Spagna
II°quindicina	Mele	Golden Delicius- Red D.- Stark D.	Italia
	Arance	Tarocco-Navel-Washington	Italia-Spagna
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
	Pere	Conference-Abate	Italia
	Clementine	Hernandina	Italia-Spagna

FEBBRAIO			
Periodo	**Prodotto**	**Cultivar**	**Origine**
I°quindicina	Mele	Golden Delicius- Red D.-Stark D.	Italia
	Arance	Tarocco-Navel-Washington	Italia-Spagna
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
	Pere	Conference-Abate- Kaiser	Italia
	Clementine	Hernandina	Italia-Spagna
II°quindicina	Mele	Golden Delicius- Red D.-Stark D.	Italia
	Arance	Tarocco-Navel-Ovale-Washington-Valencia	Italia-Spagna
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
	Pere	Conference-Abate-Kaiser	Italia
	Clementine	Hernandina	Italia-Spagna

MARZO			
Periodo	**Prodotto**	**Cultivar**	**Origine**
I°quindicina	Mele	Golden Delicius- Red D.-Stark D.	Italia
	Arance	Tarocco-Navel-Valencia-Ovale-Washington	Italia-Spagna
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
	Pere	Conference-Abate Kaiser	Italia
II°quindicina	Mele	Golden Delicius- Red D.-Stark D.	Italia
	Arance	Navel-Valencia-Tarocco-Ovale	Italia-Spagna
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
	Pere	Conference-Abate	Italia-Spagna

APRILE			
Periodo	**Prodotto**	**Cultivar**	**Origine**
I°quindicina	Mele	Golden Delicius- Red D.	Italia
	Arance	Navel-Valencia-Tarocco-Ovale	Italia-Spagna
	Banane	Cavendish	Repubblica Dominicana-Ecuador-Colombia
	Pere	Conference-Abate-Kaiser	Italia-Spagna

La periodicità di distribuzione e la disponibilità delle cultivar frutticole potrebbero subire variazioni in funzione dell'andamento del mercato ortofrutticolo e delle condizioni climatiche.

Aggiornamento: 19/09/2023

STAGIONALITÀ ORTAGGI

Ortaggio/verdura	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Mesi presente
Cetrioli							+	+	+				3
Carciofi	+	+	+								+	+	5
Melanzane						+	+		+	+			6
Peperoni						+	+		+	+			6
Pomodori					+	+	+		+				6
Broccoli	+	+	+	+						+	+	+	7
Finocchi	+	+	+	+						+	+	+	7
Lattuga cappuccio	+	+	+	+						+	+	+	7
Verza	+	+	+	+						+	+	+	7
Cavolo verza	+	+	+	+				+		+	+	+	8
Cima di rapa	+	+	+	+				+		+	+	+	8
Porri	+	+	+	+					+	+	+	+	8
Zucca	+	+	+	+						+	+	+	8
Zucchine	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	11
Biete da erbucce	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Biete da costa	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Carote	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Catalogna	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Cicoria bianca lunga Milanese	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Funghi freschi	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Indivia riccia	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Indivia scarola	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Lattuga iceberg	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Patate	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Radicchio variegato	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12

La periodicità di disponibilità e distribuzione potrebbe subire variazioni in funzione dell'andamento del mercato orticolo e delle condizioni climatiche.

Aggiornamento: 19 settembre 2023

TABELLE DIETETICHE

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

GRAMMATURE MENU INVERNO

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Menù scuole inverno 2023/24

Grammature crudo nette

1 settimana

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
Pasta biologica agli aromi			
Pasta	50	70	90
Olio extravergine di oliva	5	6	9
Parmigiano Reggiano	4	6	8
Salvia	0,25	0,4	0,55
Rosmarino	0,25	0,4	0,55
Sale	0,2	0,3	0,4
Crocchette con legumi			
Patate	15,9	23,8	31,7
Asiago e/o Caciotta	7,9	11,9	15,9
Pane grattugiato	6,6	9,9	13,2
Fagioli cannellini	6,6	9,9	13,2
Carote	6,6	9,9	13,2
Ceci	4,3	6,4	8,6
Cipolle	3,3	5,0	6,6
Sedano	3,3	5,0	6,6
Uova	3,3	5,0	6,6
Parmigiano Reggiano	2,0	3,0	4,0
Olio extravergine di oliva	2,0	3,0	4,0
Sale	0,4	0,5	0,7
Rosmarino	0,1	0,1	0,1
Carote julienne			
Carote	44	56	64
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Sale	0,2	0,3	0,4
Pasta biologica al pomodoro biologico			
Pasta	50	70	90
Polpa di pomodoro	30	50	68
Olio extravergine di oliva	4	5	6,6
Carote	3,2	4	5,4
Cipolle	2,4	3,2	4,5
Parmigiano Reggiano	2	3	4,5
Sale	0,2	0,3	0,4
Frittata			
Uova	60	70	120
Latte intero	8,5	10	17
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	7,2
Olio extravergine di oliva	1	1,2	2
Sale	0,2	0,3	0,4
Prezzemolo	0,1	0,1	0,2
Patate e fagiolini in insalata			
Patate	40	60	80
Fagiolini	30	45	60
Olio extravergine di oliva	4	6	8
Sale	0,2	0,3	0,4

Menù scuole inverno 2023/24

Grammature crudo nette

Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica			
Patate	60	80	117
Zucca	40	50	82
Crostini con farina integrale	20	25	35
Estratto per brodo vegetale	4	6	9
Olio extravergine di oliva	3	4	6
Cipolle	2,4	3,2	4,8
Parmigiano Reggiano	2	3	4,7
Sedano	1,7	2,1	3
Sale	0,2	0,3	0,4
Straccetti di tacchino agli aromi			
Fesa di tacchino	70	80	115
Amido di mais	3	3,8	4,5
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Estratto per brodo vegetale	2	2,5	3
Rosmarino	0,25	0,35	0,5
Salvia	0,25	0,35	0,5
Sale	0,2	0,3	0,4
Insalata di stagione			
Insalata	25	30	40
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4
Finocchi in insalata			
Finocchi	35	56	74
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4
Pizza margherita			
Base pizza margherita [base: farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio extravergine d'oliva, lievito madre (frumento), sale, lievito di birra. Farcitura: mozzarella (latte, fermenti lattici, sale, caglio), passata di pomodoro, polpa di pomodoro, olio extravergine d'oliva, sale. Può contenere soia e senape]	133	200	200
Risotto alla parmigiana			
Riso	50	70	90
Parmigiano Reggiano	10	12	14
Sedano	3,4	5,1	6,8
Carote	3,2	4,8	6,4
Olio extravergine di oliva	3	4	5,6
Burro	2	3	5,4
Estratto per brodo vegetale	2	3	4,5
Cipolle	1,6	3,2	4,6
Sale	0,2	0,3	0,4
Chicche di filetti di merluzzo			
Chicche di filetti di merluzzo [merluzzo, patate, pan grattato (farina di grano tenero, lievito di birra, sale), olio extravergine di oliva, parmigiano reggiano (latte, sale, caglio), sale, curcuma. Può contenere soia, senape, uova, sedano]	70	105	140
Carote a tronchetto			
Carote	40	50	70

2 settimana

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
Ravioli di magro olio e parmigiano			
Ravioli di magro [pasta: semola di grano duro, uova, acqua. Ripieno: ricotta (siero di latte, latte, crema di latte, sale, acido citrico), spinaci, formaggio stagionato (latte, sale, caglio microbico), patate disidratate, fibra vegetale, sale. Può contenere tracce di soia e senape]	70	90	140
Olio extravergine di oliva	3	5	7,6
Parmigiano Reggiano	3	4	5,6
Sale	0,2	0,3	0,4
Rustichelle di pollo biologico			
Sovracosce di pollo	67	76	109
Pane grattugiato	8	9	12
Uova	5	6	9
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Amido di mais	1,5	2,3	3
Sale	0,2	0,3	0,4
Carote julienne			
Carote	44	56	64
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Sale	0,2	0,3	0,4
Risotto al pomodoro biologico			
Riso	50	70	90
Polpa di pomodoro	40	50	60
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	6
Carote	3,2	4	5,4
Olio extravergine di oliva	3	4	5,6
Sedano	2,6	4,3	5,8
Burro	2	3	5,4
Estratto per brodo vegetale	2	3	4,5
Cipolle	2,4	4,8	6,4
Sale	0,2	0,3	0,4
Formaggio			
Crescenza	50	50	100
Cavolfiori gratinati			
Cavolfiori	70	80	100
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7	3,6
Burro	1	2	3
Sale	0,2	0,3	0,4
Purè di patate			
Patate	136	196	230
Latte intero	25	35	41
Parmigiano Reggiano	4	6	7
Burro	4	4	5
Sale	0,2	0,3	0,4

Menù scuole inverno 2023/24
Grammature crudo nette

Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste			
Petto di pollo	67	76	109
Zucchine	25	29	41
Polpa di pomodoro	20	23	33
Carote	17,5	20	30
Cipolle	17,5	20	30
Sedano	17,5	20	30
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Estratto per brodo vegetale	1	1,5	2
Sale	0,2	0,3	0,4
Pasta integrale biologica al pomodoro biologico			
Pasta integrale	50	70	90
Polpa di pomodoro	30	50	68
Olio extravergine di oliva	4	5	6,6
Carote	3,2	4	5,4
Cipolle	2,4	3,2	4,5
Parmigiano Reggiano	2	3	4,5
Sale	0,2	0,3	0,4
Nasello gratinato			
Nasello	80	120	120
Pane grattugiato	5	6,5	6,5
Olio extravergine di oliva	4	5	5
Parmigiano Reggiano	2	3	3
Prezzemolo	0,6	0,8	0,8
Sale	0,2	0,3	0,3
Insalata di stagione			
Insalata	25	30	40
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4
Minestra di lenticchie con pasta biologica			
Lenticchie secche decorticate	34	42,5	66
Patate	27	36	58
Pasta	25	30	45
Olio extravergine di oliva	6,6	8	11,8
Cipolle	4,5	9	14
Estratto per brodo vegetale	4	6	10
Sale	0,2	0,3	0,4
Frittata			
Uova	60	70	120
Latte intero	8,5	10	17
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	7,2
Olio extravergine di oliva	1	1,2	2
Sale	0,2	0,3	0,4
Prezzemolo	0,1	0,1	0,2

Fagiolini all'olio			
Fagiolini	50	80	105
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Sale	0,2	0,3	0,4

3 settimana

	Infanzia	**Primaria**	**Secondaria/ adulti**
Carote julienne			
Carote	44	56	64
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Sale	0,2	0,3	0,4
Pizza margherita			
Base pizza margherita [base: farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio extravergine d'oliva, lievito madre (frumento), sale, lievito di birra. Farcitura: mozzarella (latte, fermenti lattici, sale, caglio), passata di pomodoro, polpa di pomodoro, olio extravergine d'oliva, sale. Può contenere soia e senape]	133	200	200
Gnocchi al pomodoro biologico			
Gnocchi [patate (acqua e patate disidratate), semola di grano duro, sale. Può contenere tracce di soia e senape]	130	170	210
Polpa di pomodoro	50	70	84
Carote	3,2	4	5
Olio extravergine di oliva	3	5	6,3
Parmigiano Reggiano	2	3	4,2
Cipolle	1,6	3,2	4,2
Sale	0,2	0,3	0,4
Frittata			
Uova	60	70	120
Latte intero	8,5	10	17
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	7,2
Olio extravergine di oliva	1	1,2	2
Sale	0,2	0,3	0,4
Prezzemolo	0,1	0,1	0,2
Spinaci al parmigiano			
Spinaci	90	115	125
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Parmigiano Reggiano	2	3	4
Sale	0,2	0,3	0,4
Passato di verdura con riso			
Minestrone [patate, carote, fagiolini, pomodoro, zucchine, broccoli, cavolfiori, fagioli borlotti, piselli, verza, sedano, porro, spinaci]	80	90	100
Riso	25	30	45
Patate	15	20	25
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Parmigiano Reggiano	2	3	4
Estratto per brodo vegetale	2	3	4
Sale	0,2	0,3	0,4

Cotoletta di lonza alla milanese			
Lonza	67	76	109
Pane grattugiato	8	9	12
Uova	5	6	9
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Amido di mais	1,5	2,3	3
Sale	0,2	0,3	0,4
Insalata, mais e carote julienne			
Insalata	15	20	25
Mais	15	20	25
Carote	15	20	25
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4
Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto			
Pasta di farro	50	70	90
Broccoli	14	20	26
Pesto [olio extravergine d'oliva, basilico, ricotta (siero di latte, latte, sale, acido citrico), parmigiano reggiano (latte, sale, caglio), acqua, pecorino romano (latte ovino, sale, caglio), sale, fibra di carota, acido ascorbico, acido lattico, acido citrico, aglio, pinoli]	7	10	13
Parmigiano reggiano	2	3	4,5
Olio extravergine di oliva	1	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4
Nasello alla mugnaia			
Nasello	80	120	120
Succo di limone	6,5	8	8
Olio extravergine di oliva	5	6,5	6,5
Amido di mais	3	4	4
Prezzemolo	0,5	0,6	0,6
Sale	0,2	0,3	0,3
Finocchi in insalata			
Finocchi	35	56	74
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4
Pasta biologica olio e parmigiano			
Pasta	50	70	90
Olio extravergine di oliva	5	6	9
Parmigiano Reggiano	4	5	6,8
Sale	0,2	0,3	0,4

Crocchette con lenticchie			
Patate	17,4	26,1	34,8
Asiago e/o Caciotta	10,6	16,0	21,3
Lenticchie secche	10,4	15,6	20,8
Pane grattugiato	7,3	10,9	14,5
Carote	4,8	7,3	9,7
Cipolle	3,4	5,1	6,8
Parmigiano Reggiano	3,1	5	6,3
Olio extravergine di oliva	2,9	4,4	5,8
Uova	2,2	3,3	4,4
Sale	0,30	0,40	0,60
Zucchine trifolate			
Zucchine	85	106	123
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Prezzemolo	1	2	2
Aglio	0,2	0,3	0,3
Sale	0,2	0,3	0,4

4 settimana

	Infanzia	**Primaria**	**Secondaria/ adulti**
Ravioli di magro alla salvia			
Ravioli di magro [pasta: semola di grano duro, uova, acqua. Ripieno: ricotta (siero di latte, latte, crema di latte, sale, acido citrico), spinaci, formaggio stagionato (latte, sale, caglio microbico), patate disidratate, fibra vegetale, sale. Può contenere tracce di soia e senape.]	70	90	140
Olio extravergine di oliva	3	5	7,6
Parmigiano Reggiano	3	4	5,6
Salvia	0,25	0,4	0,55
Sale	0,2	0,3	0,4
Frittata			
Uova	60	70	120
Latte intero	8,5	10	17
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	7,2
Olio extravergine di oliva	1	1,2	2
Sale	0,2	0,3	0,4
Prezzemolo	0,1	0,1	0,2
Fagiolini agli aromi			
Fagiolini	50	80	105
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Aglio	1	1	1
Salvia	0,25	0,4	0,55
Rosmarino	0,25	0,4	0,55
Sale	0,2	0,3	0,4
Polenta biologica			
Farina di mais	50	60	80
Olio extravergine di oliva	3	5	7
Sale	0,2	0,3	0,4

Bocconcini di tacchino alla cacciatora			
Sovracosce di tacchino	67	76	109
Polpa di pomodoro	20	23	33
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Carote	3	4	5
Cipolle	3	4	5
Sedano	3	4	5
Amido di mais	1,5	2,3	3
Estratto per brodo vegetale	1	1,5	2
Sale	0,2	0,3	0,4
Finocchi in insalata			
Finocchi	35	56	74
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4
Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica			
Minestrone [patate, carote, fagiolini, pomodoro, zucchine, broccoli, cavolfiori, fagioli borlotti, piselli, verza, sedano, porro, spinaci]	80	90	100
Crostini con farina integrale	20	25	30
Patate	15	20	25
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Parmigiano Reggiano	2	3	4,5
Estratto per brodo vegetale	2	3	4,5
Sale	0,2	0,3	0,4
Formaggio			
Caciotta	40	50	60
Patate arrosto			
Patate	80	110	130
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Rosmarino	0,5	0,5	0,5
Salvia	0,5	0,5	0,5
Sale	0,2	0,3	0,4
Risotto allo zafferano			
Riso	50	70	90
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	6
Carote	3,2	4	5,4
Olio extravergine di oliva	3	4	5,6
Sedano	2,55	4,25	5,8
Burro	2	3	5,4
Estratto per brodo vegetale	2	3	4,5
Cipolle	1,6	3,2	4,6
Sale	0,2	0,3	0,4
Zafferano	0,05	0,075	0,11

Rustichelle di pollo biologico			
Sovracosce di pollo	67	76	109
Pane grattugiato	8	9	12
Uova	5	6	9
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Amido di mais	1,5	2,3	3
Sale	0,2	0,3	0,4
Broccoli al parmigiano			
Broccoli	70	80	100
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Parmigiano Reggiano	2	3	4
Burro	1	2	3
Sale	0,2	0,3	0,4
Pasta biologica al ragù di soia biologica			
Pasta	50	70	90
Polpa di pomodoro	43	60	77
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Fiocchi di soia	3,6	5	6,4
Sedano	3,6	5	6,4
Carote	3,6	5	6,4
Cipolle	3,6	5	6,4
Estratto per brodo vegetale	0,7	1	1,3
Sale	0,2	0,3	0,4
Salvia	0,035	0,05	0,065
Rosmarino	0,018	0,025	0,035
Bastoncini di pesce			
Bastoncini di pesce [Bastoncini di pesce - merluzzo, farina di frumento, oli vegetali (girasole e colza), acqua, sale, lievito naturale, paprica, fecola di patate, curcuma. Può contenere tracce di senape.]	60	120	120
Insalata di stagione			
Insalata	25	30	40
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
Frutta fresca			
Uva	150/170	150/170	150/170
Mele	140/160	140/160	140/160
Albicocche	140/160	140/160	140/160
Pesche	135/155	135/155	135/155
Pere	135/155	135/155	135/155
Arance	135/150	135/150	135/150
Miyagawa	130/150	130/150	130/150
Prugne	130/150	130/150	130/150
Clementine	130/145	130/145	130/145
Anguria	125/140	125/140	125/140
Melone	98/108	98/108	98/108
Banane	84/104	84/104	84/104
Merende			
Yogurt	125	125	
Polpa di frutta	100	100	
Budino al cacao equosolidale	100	100	
Torta al cacao senza glutine	50	65	
Zucchero	15,63	20,83	
Uova	14,06	18,75	
Burro	11,25	15,00	
Farina di riso	7,03	9,38	
Latte intero	6,25	8,33	
Amido di mais	4,22	5,63	
Cacao amaro	3,75	5,00	
Lievito	1,13	1,50	
Torta alle mele senza glutine	50	65	
Mele	14,664	19,176	
Farina di riso	14,06	18,75	
Zucchero	10,94	14,58	
Uova	9,38	12,5	
Latte intero	6,25	8,33	
Burro	6,25	8,33	
Amido	4,69	6,25	
Lievito	1	1,33	
Torta allo yogurt biologico senza glutine	50	65	
Farina di riso	14,06	18,75	
Yogurt	11,72	15,63	
Zucchero	10,94	14,58	
Uova	9,38	12,5	
Amido di mais	4,69	6,25	
Lievito	1	1,33	
Olio extravergine di oliva	0,63	0,83	

Torta margherita senza glutine	50	65
Uova	15,63	20,83
Farina di riso	12,50	16,67
Zucchero	12,50	16,67
Latte intero	9,38	12,50
Burro	6,25	8,33
Amido di mais	3,91	5,21
Lievito	1,25	1,67
Focaccia	50	50
Cioccolato equosolidale barretta	30	30
Pane tipo 0	30	30
Confettura di frutta monodose	25	25
Crackers di riso	20	20

Pane

Pane tipo 0	30	60	60
Pane tipo 0 di farina biologica	30	60	60
Pane di farina integrale biologica	30	60	60
Pane ai cereali	30	60	60
Pane tipo 0 previsto quando presente la pizza	30	30	30
Pane tipo 0 di farina biologica quando presente la pizza	30	30	30
Pane di farina integrale biologica quando presente la pizza	30	30	30
Pane ai cereali quando presente la pizza	30	30	30

Budino al cacao

Budino al cacao equosolidale	100	100	100

Tortino biologico alla carota

Tortino biologico alla carota	45	45	45

Menù scuole inverno 2023/24
Grammature crudo nette

	Infanzia	Primaria	Secondaria / adulti
Gite			
Pane tipo 0	100	100	100
Prosciutto cotto	40	40	40
Asiago	40	40	40
Polpa di frutta	100	100	100
Acqua minerale	500	500	500
Pane tipo 0	50	50	50
Cioccolato equosolidale barretta	30	30	30

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
Menù di emergenza caldo			
Riso all'olio			
Riso	50	70	90
Olio extravergine di oliva	4	5	9
Sale	0,2	0,3	0,4
Tonno			
Tonno	40	50	70
Fagiolini all'olio			
Fagiolini	50	80	105
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Sale	0,2	0,3	0,4
Frutta fresca			
Frutta fresca	84/170	84/170	84/170
Pane			
Pane tipo 0	30	60	60

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
Pasto sostitutivo			
Pane tipo 0	100	100	100
Prosciutto cotto	40	40	40
Asiago	40	40	40
Budino al cacao equosolidale	100	100	100
Nettare di frutta o acqua minerale			
Nettare di frutta/acqua minerale	200/500	200/500	200/500

Per la verifica delle grammature degli alimenti che non prevedono la cottura, quali formaggi, frutta, ortaggi da servire crudi e insalata, questi ultimi al netto degli eventuali condimenti, le parti concordano che il peso in grammi della singola porzione di tali alimenti, possa discostarsi dal valore medio previsto di una quota massima del 5% sia in diminuzione che in aumento. Tale scostamento del 5% rispetto al valore medio non è previsto per il Pane (di tutte le tipologie), per i Crostini e per il Parmigiano grattugiato (insacchettato per la successiva aggiunta alla pietanza), riguardo ai quali la Società dovrà rispettare e somministrare ad ogni utente il valore medio indicato nelle tabelle di cui sopra

MENU' SCUOLE INVERNO 2023/2024
GRAMMATURE A COTTO
PRIMI

	GRAMMATURE A COTTO					
GNOCCHI AL POMODORO BIOLOGICO	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	158	193	208	254	279	341

	GRAMMATURE A COTTO					
MINESTRA DI LENTICCHIE CON PASTA BIOLOGICA	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	208	254	248	303	342	418

	GRAMMATURE A COTTO					
PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI CON FARINA INTEGRALE BIOLOGICA	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	178	213	210	251	233	278

	GRAMMATURE A COTTO					
PASSATO DI VERDURA CON RISO	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	199	243	235	287	275	336

	GRAMMATURE A COTTO					
PASTA BIOLOGICA AGLI AROMI	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	90	110	126	154	162	198

	GRAMMATURE A COTTO					
PASTA BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	118	144	172	210	222	270

	GRAMMATURE A COTTO					
PASTA BIOLOGICA AL RAGU' DI SOIA BIOLOGICA	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	137	168	194	237	246	300

	GRAMMATURE A COTTO					
PASTA BIOLOGICA OLIO E PARMIGIANO	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	90	110	126	154	162	198

	GRAMMATURE A COTTO					
PASTA DI FARRO BIOLOGICA CON CREMA DI BROCCOLI E PESTO	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	104	127	149	182	191	233

	GRAMMATURE A COTTO					
PASTA INTEGRALE BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	118	144	172	210	222	270

	GRAMMATURE A COTTO					
POLENTA BIOLOGICA	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	180	220	225	275	270	330

	GRAMMATURE A COTTO					
PURE' DI PATATE	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	144	176	207	253	252	308

	GRAMMATURE A COTTO					
RAVIOLI DI MAGRO ALLA SALVIA	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	84	102	108	132	167	205

	GRAMMATURE A COTTO					
RAVIOLI DI MAGRO OLIO E PARMIGIANO	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	84	102	108	132	167	205

RISOTTO AL POMODORO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	144	176	198	242	252	308

RISOTTO ALLA PARMIGIANA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	126	154	167	204	207	253

RISOTTO ALLO ZAFFERANO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	126	154	167	204	207	253

VELLUTATA CON ZUCCA CON CROSTINI CON FARINA INTEGRALE BIOLOGICA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	182	218	214	256	260	310

MENU' SCUOLE INVERNO 2023/2024
GRAMMATURE A COTTO
SECONDI

BASTONCINI DI PESCE	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	49	59	97	119	97	119

BOCCONCINI DI POLLO BIOLOGICO CON CREMA DI VERDURE MISTE	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	126	154	153	187	198	242

BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA CACCIATORA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	72	88	86	106	108	132

CHICCHE DI FILETTI DI MERLUZZO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	40	50	60	74	81	99

COTOLETTA DI LONZA ALLA MILANESE	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	60	74	75	91	104	127

CROCCHETTE CON LEGUMI	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	46	56	68	84	92	112

CROCCHETTE CON LENTICCHIE	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	46	56	68	84	92	112

FRITTATA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	45	55	54	66	90	110

NASELLO ALLA MUGNAIA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	64	78	94	114	94	114

NASELLO GRATINATO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	62	76	92	112	92	112

PIZZA MARGHERITA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	108	132	158	193	158	193

RUSTICHELLE DI POLLO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	61	75	72	88	108	132

STRACCETTI DI TACCHINO AGLI AROMI	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	65	76	71	83	109	128

MENU' SCUOLE INVERNO 2023/2024

GRAMMATURE A COTTO

CONTORNI

	GRAMMATURE A COTTO					
BROCCOLI AL PARMIGIANO	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	62	68	77	83	97	103

	GRAMMATURE A COTTO					
CAVOLFIORI GRATINATI	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	54	66	63	77	81	99

	GRAMMATURE A COTTO					
FAGIOLINI AGLI AROMI	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	42	52	54	66	77	94

	GRAMMATURE A COTTO					
FAGIOLINI ALL'OLIO	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	42	52	54	66	77	94

	GRAMMATURE A COTTO					
PATATE ARROSTO	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	50	62	69	85	82	100

	GRAMMATURE A COTTO					
PATATE E FAGIOLINI IN INSALATA	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	60	74	91	111	121	147

	GRAMMATURE A COTTO					
SPINACI AL PARMIGIANO	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	50	61	64	78	69	85

	GRAMMATURE A COTTO					
ZUCCHINE TRIFOLATE	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	45	55	59	72	72	88

Menù di emergenza caldo

RISO ALL'OLIO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	90	100	130	140	165	175

FAGIOLINI ALL'OLIO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	42	52	54	66	77	94

Per la verifica delle grammature di alimenti al cotto, le parti concordano che il peso in grammi di una singola porzione di tali alimenti, possa discostarsi dal valore medio previsto, di una quota massima del 5% sia in diminuzione che in aumento

GRAMMATURE MENU ESTATE

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Grammature crudo netto
Menù scuole estate 2023

1 settimana

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
Pasta biologica olio e parmigiano			
Pasta	50	70	90
Olio extravergine di oliva	5	6	9
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	6,1
Sale	0,2	0,3	0,4
Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino			
Sovracoscia di pollo	114	114	
Coscia di pollo			122
Senape	3	3	4
Succo di limone	1,24	1,24	1,55
Rosmarino	0,35	0,35	0,5
Sale	0,2	0,2	0,4
Carote julienne			
Carote	44	56	64
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Sale	0,2	0,3	0,4
Pasta biologica al pomodoro biologico			
Pasta	50	70	90
Polpa di pomodoro	30	50	68
Olio extravergine di oliva	4	5	6,6
Carote	3,2	4	5,4
Cipolle	2,4	3,2	4,5
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7	4
Sale	0,2	0,3	0,4
Nasello gratinato			
Nasello	52	81	95
Pane grattugiato	4	5	7
Olio extravergine di oliva	2	4	5
Parmigiano Reggiano	1,8	1,8	2,7
Prezzemolo	0,5	0,7	1
Sale	0,2	0,3	0,4
Patate e fagiolini in insalata			
Patate	40	60	80
Fagiolini	30	45	60
Olio extravergine di oliva	4	6	8
Sale	0,2	0,3	0,4

Grammature crudo netto
Menù scuole estate 2023

Risotto allo zafferano			
Riso	50	70	90
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	6
Carote	3,2	4	5,4
Olio extravergine di oliva	3	4	5,6
Sedano	2,6	4,3	5,8
Burro	2	3	5,4
Estratto per brodo vegetale	2	3	4,5
Cipolle	1,6	3,2	4,7
Sale	0,2	0,3	0,4
Zafferano	0,05	0,075	0,11
Frittata			
Uova	60	70	120
Latte intero	8,5	10	17
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	7,2
Olio extravergine di oliva	1	1,2	2
Sale	0,2	0,3	0,4
Prezzemolo	0,1	0,1	0,2
Pomodori			
Pomodori	90	103,5	120
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Sale	0,2	0,3	0,4
Carote julienne			
Carote	44	56	64
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Sale	0,2	0,3	0,4
Pizza margherita			
Base pizza margherita	133	200	200

Grammature crudo netto
Menù scuole estate 2023

Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo			
Pasta	50	70	90
Polpa di pomodoro	30	50	68
Merluzzo	16	21	27
Olio extravergine di oliva	3	4	6,5
Cipolle	1,6	2,4	3,6
Sale	0,2	0,3	0,4
Crocchette con legumi ed erbette			
Patate	15,6	23,4	31,2
Erbette	7,8	11,7	15,6
Asiago e/o Caciotta	7,8	11,7	15,6
Fagioli cannellini	6,5	9,7	13,0
Pane grattugiato	6,5	9,7	13,0
Carote	6,5	9,7	13,0
Ceci	4,2	6,3	8,4
Cipolle	3,2	4,9	6,5
Sedano	3,2	4,9	6,5
Uova	3,2	4,9	6,5
Parmigiano Reggiano	1,9	2,9	3,9
Olio extravergine di oliva	1,9	2,9	3,9
Sale	0,4	0,5	0,7
Rosmarino	0,0	0,1	0,1
Insalata di stagione			
Insalata	25	30	40
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Grammature crudo netto
Menù scuole estate 2023

2 settimana

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
Carote julienne			
Carote	44	56	64
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Sale	0,2	0,3	0,4
Pasta biologica pasticciata con ragù di vitellone			
Pasta	60	80	100
Polpa di pomodoro	50	60	78
Bovino adulto	47,5	57	74
Latte intero	30	40	56
Carote	4	4	5,3
Cipolle	4	4	5,3
Amido di mais	3	3,5	5
Olio extravergine di oliva	3	4	5,6
Parmigiano Reggiano	2,7	3,6	5
Sedano	2,6	3,4	4,8
Burro	2	3	4,4
Sale	0,2	0,3	0,4
Pasta biologica aglio, olio e parmigiano			
Pasta	50	70	90
Olio extravergine di oliva	5	6	9
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	6,1
Aglio	0,3	0,4	0,6
Sale	0,2	0,3	0,4
Crocchette con lenticchie			
Patate	17,4	26,1	34,8
Asiago e/o caciotta	10,6	16,0	21,3
Lenticchie secche	10,4	15,6	20,8
Pane grattugiato	7,3	10,9	14,5
Carote	4,8	7,3	9,7
Cipolle	3,4	5,1	6,8
Parmigiano Reggiano	3,1	4,7	6,3
Olio extravergine di oliva	2,9	4,4	5,8
Uova	2,2	3,3	4,4
Sale	0,3	0,4	0,6
Spinaci all'olio			
Spinaci	90	115	125
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Sale	0,2	0,3	0,4

Grammature crudo netto
Menù scuole estate 2023

Risotto pomodoro biologico e piselli			
Riso	50	70	90
Polpa di pomodoro	15	20	28
Piselli	10	20	23
Carote	3,2	4	5,6
Parmigiano Reggiano	2,7	4,5	6,1
Sedano	2,6	4,3	6
Estratto per brodo vegetale	2	3	4,5
Olio extravergine di oliva	2	3	4,5
Burro	2	3	3,4
Cipolle	1,6	3,2	4,7
Sale	0,2	0,3	0,4
Formaggio			
Mozzarella	60	90	90
Pomodori			
Pomodori	90	103,5	120
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Sale	0,2	0,3	0,4
Pasta integrale biologica al pesto			
Pasta integrale	50	70	90
Pesto	10	15	20
Olio extravergine di oliva	2	3	4,5
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7	4
Sale	0,2	0,3	0,4
Arrosto di tacchino agli aromi			
Fesa di tacchino	67	76	109
Olio extravergine di oliva	3,5	4	5,75
Amido di mais	0,79	0,9	1,3
Rosmarino	0,31	0,35	0,51
Salvia	0,31	0,35	0,51
Sale	0,26	0,3	0,43
Estratto per brodo vegetale	0,10	0,11	0,16
Insalata di stagione			
Insalata	25	30	40
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Grammature crudo netto
Menù scuole estate 2023

Gnocchi al pomodoro biologico			
Gnocchi	130	170	210
Polpa di pomodoro	50	70	84
Carote	3,2	4	5
Olio extravergine di oliva	3	5	6,3
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7	3,8
Cipolle	1,6	3,2	4,2
Sale	0,2	0,3	0,4
Bastoncini di pesce			
Bastoncini di pesce	60	120	120
Carote a tronchetto			
Carote	40	50	70

Grammature crudo netto
Menù scuole estate 2023

3 settimana

	Infanzia	Primaria	Secondaria/
Carote julienne			
Carote	44	56	64
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Sale	0,2	0,3	0,4
Pizza margherita			
Base pizza margherita	133	200	200
Ravioli di magro olio e parmigiano			
Ravioli di magro	70	90	140
Olio extravergine di oliva	3	5	7,6
Parmigiano Reggiano	2,7	3,6	5
Sale	0,2	0,3	0,4
Cotoletta di lonza alla milanese			
Lonza	67	76	109
Pane grattugiato	8	9	12
Uova	5	6	9
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Amido di mais	1,5	2,3	3
Sale	0,2	0,3	0,4
Insalata di stagione			
Insalata	25	30	40
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Grammature crudo netto
Menù scuole estate 2023

Pasta integrale biologica al pesto delle Lipari			
Pasta integrale	50	70	90
Polpa di pomodoro	40	60	70
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Basilico	3	4	6
Noci	3	3	4
Mandorle pelate	2	2	3
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7	3,6
Aglio	0,3	0,4	0,5
Sale	0,2	0,3	0,4
Tonno			
Tonno	40	50	70
Zucchine al forno			
Zucchine	85	106	123
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Cipolle	1,6	3,2	4
Sale	0,2	0,3	0,4
Riso olio e parmigiano			
Riso	50	70	90
Olio extravergine di oliva	4	5	9
Parmigiano Reggiano	2,7	4,5	7,2
Sale	0,2	0,3	0,4
Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste			
Sovracoscia di tacchino	67	76	109
Zucchine	24	28	40
Polpa di pomodoro	20	23	33
Carote	17,5	20	30
Cipolle	17,5	20	30
Sedano	17,5	20	30
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Estratto per brodo vegetale	1	1,5	2
Sale	0,2	0,3	0,4

Grammature crudo netto
Menù scuole estate 2023

Pasta biologica pomodoro biologico e lenticchie			
Pasta	50	70	90
Polpa di pomodoro	30	45	68
Lenticchie secche	10	15	23
Olio extravergine di oliva	3	4	5,5
Carote	2,4	3,2	4,5
Sedano	1,7	2,6	3,8
Cipolle	1,6	2,4	3,6
Parmigiano Reggiano	0,9	1,8	3
Sale	0,2	0,3	0,4
Frittata			
Uova	60	70	120
Latte intero	8,5	10	17
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	7,2
Olio extravergine di oliva	1	1,2	2
Sale	0,2	0,3	0,4
Prezzemolo	0,1	0,1	0,2
Fagiolini agli aromi			
Fagiolini	50	80	105
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Aglio	1	1	1
Salvia	0,25	0,4	0,55
Rosmarino	0,25	0,4	0,55
Sale	0,2	0,3	0,4

Grammature crudo netto
Menù scuole estate 2023

4 settimana

	Infanzia	Primaria	Secondaria/
Risotto e zucchine			
Riso	50	70	90
Zucchine	40	50	68
Carote	3,2	4	5,6
Olio extravergine di oliva	3	5	5,6
Parmigiano Reggiano	2,7	4,5	6,8
Sedano	2,6	4,3	6
Burro	2	3	3,4
Estratto per brodo vegetale	2	3	4,5
Cipolle	1,6	3,2	4,6
Sale	0,2	0,3	0,4
Formaggio			
Primo sale	45	45	90
Patate arrosto			
Patate	80	110	130
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Rosmarino	0,5	0,5	0,5
Salvia	0,5	0,5	0,5
Sale	0,2	0,3	0,4
Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico			
Pasta di mais	50	70	90
Polpa di pomodoro	30	50	68
Olio extravergine di oliva	4	5	6,6
Carote	3,2	4	5,4
Cipolle	2,4	3,2	4,5
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7	4
Basilico	0,5	0,8	1,1
Sale	0,2	0,3	0,4
Frittata con porri			
Uova	45	50	90
Porri	18	21	36
Latte intero	8,5	10	17
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	7,2
Olio extravergine di oliva	1	1,2	2
Sale	0,2	0,3	0,4
Carote julienne			
Carote	44	56	64
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Sale	0,2	0,3	0,4

Grammature crudo netto
Menù scuole estate 2023

Ravioli di magro olio e parmigiano			
Ravioli di magro	70	90	140
Olio extravergine di oliva	3	5	7,6
Parmigiano Reggiano	2,7	3,6	5
Sale	0,2	0,3	0,4
Rustichelle di pollo biologico			
Sovracoscia di pollo	67	76	109
Pane grattugiato	8	9	12
Uova	5	6	9
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Amido di mais	1,5	2,3	3
Sale	0,2	0,3	0,4
Taccole agli aromi			
Taccole	50	80	105
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Aglio	1	1	1
Salvia	0,25	0,4	0,55
Rosmarino	0,25	0,4	0,55
Sale	0,2	0,3	0,4
Pasta biologica al pesto			
Pasta	50	70	90
Pesto	10	15	20
Olio extravergine di oliva	2	3	4,5
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7	4
Sale	0,2	0,3	0,4
Nasello olio e limone biologico			
Nasello	52	81	95
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Succo di limone	3	5	7
Prezzemolo	2	2	2
Sale	0,2	0,3	0,4
Pomodori			
Pomodori	90	103,5	120
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Sale	0,2	0,3	0,4

Grammature crudo netto
Menù scuole estate 2023

Pasta integrale biologica al pomodoro biologico			
Pasta integrale	50	70	90
Polpa di pomodoro	30	50	68
Olio extravergine di oliva	4	5	6,6
Carote	3,2	4,0	5,4
Cipolle	2,4	3,2	4,5
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7	4
Sale	0,2	0,3	0,4
Polpette con soia			
Patate	17,4	26,1	34,8
Fiocchi di soia	12,8	19,1	25,5
Parmigiano Reggiano	9,5	14,3	19,0
Pane grattugiato	7,2	10,9	14,5
Carote	4,8	7,2	9,7
Cipolle	3,4	5,1	6,8
Olio extravergine di oliva	2,9	4,3	5,8
Sedano	2,4	3,6	4,8
Uova	2,2	3,3	4,3
Rosmarino	0,2	0,3	0,4
Sale	0,3	0,4	0,6
Insalata di stagione			
Insalata	25	30	40
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Grammature crudo netto
Menù scuole estate 2023

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
Frutta fresca			
Uva	150/170	150/170	150/170
Mele	140/160	140/160	140/160
Albicocche	140/160	140/160	140/160
Pesche	135/155	135/155	135/155
Pere	135/155	135/155	135/155
Arance	135/150	135/150	135/150
Miyagawa	130/150	130/150	130/150
Prugne	130/150	130/150	130/150
Clementine	130/145	130/145	130/145
Anguria	125/140	125/140	125/140
Melone	98/108	98/108	98/108
Banane	84/104	84/104	84/104
Merende			
Yogurt biologico	125	125	
Polpa di frutta	100	100	
Budino al cacao equosolidale	100	100	
Torta al cacao	50	65	
Torta alle mele	50	65	
Torta allo yogurt biologico	50	65	
Torta margherita	50	65	
Focaccia	50	50	
Pane tipo 0	30	30	
Confettura di frutta monodose	25	25	
Crackers di riso biologico	20	20	
Pane			
Pane tipo 0	30	60	60
Pane tipo 0 di farina biologica	30	60	60
Pane di farina integrale biologica	30	60	60
Pane ai cereali	30	60	60
Pane tipo 0 previsto quando presente la pizza	30	30	30
Pane tipo 0 di farina biologica quando presente la pizza	30	30	30
Pane di farina integrale biologica quando presente la pizza	30	30	30
Pane ai cereali quando presente la pizza	30	30	30
Gelato coppa panna/cacao			
Gelato coppa panna/cacao	60	60	60

Grammature crudo netto
Menù scuole estate 2023

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
Gite			
Pane tipo 0	100	100	100
Prosciutto cotto	40	40	40
Asiago	40	40	40
Polpa di frutta	100	100	100
Acqua minerale	500	500	500
Pane tipo 0	50	50	50
Confettura di frutta monodose	25	25	25

Grammature crudo netto
Menù scuole estate 2023

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
Menù di emergenza caldo			
Riso all'olio			
Riso	50	70	90
Olio extravergine di oliva	4	5	9
Sale	0,2	0,3	0,4
Tonno			
Tonno	40	50	70
Fagiolini all'olio			
Fagiolini	50	80	105
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Sale	0,2	0,3	0,4
Frutta fresca			
Frutta fresca	84/170	84/170	84/170
Pane			
Pane tipo 0	30	60	60

	Infanzia		Adulti infanzia
Menù di emergenza freddo			
Pane tipo 0	60	-	60
Parmigiano reggiano	40	-	60
Polpa di frutta	200	-	200
Budino al cacao equosolidale/Dolce da forno	100/45	-	100/45

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
Pasto sostitutivo			
Pane tipo 0	100	100	100
Prosciutto cotto	40	40	40
Asiago	40	40	40
Budino al cacao equosolidale	100	100	100
Nettare di frutta o acqua minerale			
Nettare di frutta/acqua minerale	200/500	200/500	200/500

Grammature a cotto
Menù scuole estate 2023
PRIMI PIATTI

GNOCCHI AL POMODORO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	158	193	208	254	279	341

PASTA BIOLOGICA AGLIO, OLIO E PARMIGIANO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	90	110	126	154	162	198

PASTA BIOLOGICA AL PESTO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	96	117	137	168	177	215

PASTA BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	118	144	172	210	222	270

PASTA BIOLOGICA AL SUGO DI POMODORO BIOLOGICO CON MERLUZZO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	118	144	172	210	237	289

PASTA BIOLOGICA OLIO E PARMIGIANO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	90	110	126	154	162	198

PASTA BIOLOGICA PASTICCIATA CON RAGU' DI VITELLONE	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	178	217	227	278	277	337

PASTA BIOLOGICA POMODORO BIOLOGICO E LENTICCHIE	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	154	188	213	160	266	325

PASTA DI MAIS BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO E BASILICO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	118	144	172	210	222	270

PASTA INTEGRALE BIOLOGICA AL PESTO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	96	117	137	168	177	215

PASTA INTEGRALE BIOLOGICA AL PESTO DELLE LIPARI	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	126	155	180	221	232	282

PASTA INTEGRALE BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	118	144	172	210	222	270

RAVIOLI DI MAGRO OLIO E PARMIGIANO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	84	102	108	132	167	205

RISO OLIO E PARMIGIANO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	90	100	130	140	165	175

RISOTTO ALLO ZAFFERANO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	126	154	167	204	207	253

RISOTTO E ZUCCHINE	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	144	176	185	226	225	275

RISOTTO POMODORO BIOLOGICO E PISELLI	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	131	160	158	193	216	264

ARROSTO DI TACCHINO AGLI AROMI	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	58	70	72	88	108	132

BASTONCINI DI PESCE	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	49	59	97	119	97	119

BOCCONCINI DI TACCHINO CON CREMA DI VERDURE MISTE	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	126	154	153	187	198	242

COTOLETTA DI LONZA ALLA MILANESE	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	60	74	75	91	104	127

CROCCHETTE CON LEGUMI ED ERBETTE	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	46	56	68	84	92	112

CROCCHETTE CON LENTICCHIE	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	46	56	68	84	92	112

FRITTATA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	45	55	54	66	90	110

FRITTATA CON PORRI	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	45	55	54	66	90	110

Grammature a cotto
Menù scuole estate 2023
SECONDI PIATTI

NASELLO GRATINATO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	34	42	52	64	72	88

NASELLO OLIO E LIMONE BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	34	42	52	64	72	88

PIZZA MARGHERITA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	108	132	158	193	158	193

POLLO MARINATO ALLA SENAPE, SUCCO DI LIMONE BIOLOGICO E ROSMARINO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	63	77	63	77	90	110

POLPETTE CON SOIA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	46	56	68	84	92	112

RUSTICHELLE DI POLLO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	61	75	72	88	108	132

FAGIOLINI AGLI AROMI	**GRAMMATURE A COTTO**					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	42	52	54	66	77	94

PATATE ARROSTO	**GRAMMATURE A COTTO**					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	50	62	69	85	82	100

PATATE E FAGIOLINI IN INSALATA	**GRAMMATURE A COTTO**					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	63	77	95	116	126	154

SPINACI ALL'OLIO	**GRAMMATURE A COTTO**					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	50	61	64	78	69	85

TACCOLE AGLI AROMI	**GRAMMATURE A COTTO**					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	42	52	54	66	77	94

ZUCCHINE AL FORNO	**GRAMMATURE A COTTO**					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	45	55	59	72	72	88

Menù di emergenza caldo

RISO ALL'OLIO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	90	100	130	140	165	175

FAGIOLINI ALL'OLIO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	42	52	54	66	77	94

TABELLE DIETETICHE

ASILO NIDO

GRAMMATURE MENU INVERNO

ASILO NIDO

1 settimana

	Bambini 13/36 mesi	Adulti
Risotto alla parmigiana		
Riso	40	80
Sedano	5,1	6
Carote	4,8	5,6
Cipolle	4,8	5,6
Olio extravergine di oliva	3	3
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Burro	1	3
Sale	-	0,4
Lenticchie in umido con pomodoro biologico		
Lenticchie secche	30	60
Polpa di pomodoro	15	30
Olio extravergine di oliva	6	6
Carote	4	8
Sedano	1,7	3,4
Cipolle	1,6	3,2
Sale	-	0,4
Zucchine trifolate		
Zucchine	64	123
Olio extravergine di oliva	3	5
Prezzemolo	0,5	2
Aglio	0,2	0,3
Sale	-	0,4
Pasta integrale biologica alla pizzaiola		
Pasta integrale	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Olio extravergine di oliva	5	5
Carote	2,4	4,8
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Origano	0,3	0,6
Aglio	0,2	0,4
Sale	-	0,4
Nasello gratinato		
Nasello	40	120
Pane grattugiato	2	6,5
Olio extravergine di oliva	1,5	5
Parmigiano Reggiano	0,9	2,7
Prezzemolo	0,3	0,8
Sale	-	0,4
Fagiolini all'olio		
Fagiolini	40	105
Olio extravergine di oliva	3	5
Sale	-	0,4

Purè di patate		
Patate	108	230
Latte intero	20,5	41
Parmigiano Reggiano	4	7
Burro	3	5
Sale	-	0,4
Polpettine di pollo biologico con verdure		
Sovracoscia di pollo	31,5	104,5
Carote	30	36
Polpa di pomodoro	20	40
Patate	10	24
Olio extravergine di oliva	8	8
Sedano	5,1	6
Uova	5	15
Pane grattugiato	5	7
Cipolle	4,8	5,6
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Prezzemolo	0,5	0,5
Sale		0,4
Pasta biologica al pesto		
Pasta	40	80
Pesto [olio extravergine d'oliva, basilico, ricotta (siero di latte, latte, sale, acido citrico), parmigiano reggiano (latte, sale, caglio), acqua, pecorino romano (latte ovino, sale, caglio), sale, fibra di carota, acido ascorbico, acido lattico, acido citrico, aglio, pinoli]	10	18
Olio extravergine di oliva	2	4
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Sale	-	0,4
Formaggio (crescenza biologica)		
Crescenza	50	100
Spinaci all'olio		
Spinaci	90	170
Olio extravergine di oliva	5	6
Sale	-	0,4
Passato di verdura con riso		
Minestrone [patate, carote, fagiolini, pomodoro, zucchine, broccoli, cavolfiori, fagioli borlotti, piselli, verza, sedano, porro, spinaci]	60	100
Riso	20	50
Patate	8	24
Olio extravergine di oliva	6	6
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Sale	-	0,4

Platessa alla mugnaia		
Platessa	40	120
Olio extravergine di oliva	3	6
Amido di mais	2	6
Limoni	0,6	3
Prezzemolo	0,3	1
Sale	-	0,4
Carote trite o julienne		
Carote	32	64
Olio extravergine di oliva	5	7
Aceto	-	1
Sale	-	0,4

2 settimana

	Bambini 13/36 mesi	**Adulti**
Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico		
Pasta	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Olio extravergine di oliva	4	5
Carote	2,4	4,8
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Cipolle	1,6	4
Basilico	0,3	0,6
Sale	-	0,4
Nasello al limone		
Nasello	40	120
Olio extravergine di oliva	2	6,5
Limoni	2	6
Prezzemolo	1	3
Sale	-	0,4
Fagiolini e patate all'olio		
Patate	44	96
Fagiolini	35	80
Olio extravergine di oliva	6	10
Sale	-	0,4
Risotto allo zafferano		
Riso	40	80
Sedano	5,1	6
Carote	4,8	5,6
Cipolle	4,8	5,6
Olio extravergine di oliva	3	5
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Burro	1	4
Zafferano	0,015	0,1
Sale	-	0,4

Sformato con lenticchie		
Patate	16	40
Lenticchie secche	10	25
Pane grattugiato	10	25
Asiago	5,5	13,8
Carote	4,8	12
Uova	4	10
Olio extravergine di oliva	4	7
Cipolle	2,4	6,4
Parmigiano Reggiano	1,8	5,4
Amido di mais	1,5	3,8
Sale	-	0,4
Carote trite o julienne		
Carote	32	64
Olio extravergine di oliva	5	7
Aceto	-	1
Sale	-	0,4
Polenta biologica		
Farina di mais	30	55
Olio extravergine di oliva	4	6
Sale	-	0,4
Bruscitt di vitellone con verdure		
Vitellone	48	114
Carote	40	50
Polpa di pomodoro	30	55
Sedano	5,1	11
Olio extravergine di oliva	5	7
Cipolle	4,8	5,6
Rosmarino	0,25	0,5
Salvia	0,25	0,5
Sale	-	0,4
Pasta biologica agli aromi		
Pasta	40	80
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Rosmarino	0,5	0,5
Salvia	0,5	0,5
Sale	-	0,4

Frittatina		
Uova	30	120
Latte intero	3	17
Parmigiano Reggiano	2,7	7,2
Olio extravergine di oliva	2	2
Sale	-	0,4
Zucchine trifolate		
Zucchine	64	123
Olio extravergine di oliva	3	5
Prezzemolo	0,5	2
Aglio	0,2	0,3
Sale	-	0,4
Passato di verdura con pasta di farro biologico		
Minestrone [patate, carote, fagiolini, pomodoro, zucchine, broccoli, cavolfiori, fagioli borlotti, piselli, verza, sedano, porro, spinaci]	60	100
Pasta di farro	20	35
Patate	8	16
Olio extravergine di oliva	6	6
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Sale	-	0,4
Formaggio (scaglie di parmigiano)		
Parmigiano Reggiano	27	54
Purè di zucca		
Zucca	50	90
Patate	48	80
Latte intero	10	20
Parmigiano Reggiano	2,7	5,4
Burro	2	5
Sale	-	0,4

3 settimana

	Bambini 13/36 mesi	**Adulti**
Risotto al pomodoro biologico e basilico		
Riso	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Sedano	5,1	8,5
Carote	4,8	8
Cipolle	4,8	8
Olio extravergine di oliva	3	3
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Burro	1	3
Basilico	0,5	0,5
Sale	-	0,4

Frittatina con erbette		
Uova	30	120
Erbette	10	45
Olio extravergine di oliva	4	2
Latte intero	2	17
Parmigiano Reggiano	1,8	5,4
Sale	-	0,4
Finocchi gratinati		
Finocchi	71	98
Olio extravergine di oliva	5	5
Parmigiano Reggiano	2,7	4,5
Sale	-	0,4
Pastina biologica in brodo con verdure		
Patate	30	48
Pasta	20	35
Zucchine	20	34
Carote	20	24
Olio extravergine di oliva	5	7
Cipolle	4,8	8
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7
Sale	-	0,4
Formaggio (crescenza biologica)		
Crescenza	50	100
Erbette all'olio		
Erbette	90	170
Olio extravergine di oliva	5	6
Sale	-	0,4
Pasta biologica agli aromi		
Pasta	40	80
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Rosmarino	0,5	0,5
Salvia	0,5	0,5
Sale	-	0,4
Burro	1	3
Sale	-	0,4

Sformato con lenticchie		
Patate	16	40
Lenticchie secche	10	25
Pane grattugiato	10	25
Asiago	5,5	13,8
Carote	4,8	12
Uova	4	10
Olio extravergine di oliva	4	7
Cipolle	2,4	6,4
Parmigiano Reggiano	1,8	5,4
Amido di mais	1,5	3,8
Sale	-	0,4
Zucchine trifolate		
Zucchine	64	123
Olio extravergine di oliva	3	5
Prezzemolo	0,5	2
Aglio	0,2	0,3
Sale	-	0,4
Pasta biologica al ragù di vitellone		
Pasta	50	100
Polpa di pomodoro	40	80
Vitellone	38	95
Sedano	5,1	6
Olio extravergine di oliva	5	5
Carote	4,8	5,6
Cipolle	4,8	5,6
Parmigiano Reggiano	2,7	4,5
Sale	-	0,4
Fagiolini all'olio		
Fagiolini	40	105
Olio extravergine di oliva	3	5
Sale	-	0,4
Minestra d'orzo biologico		
Zucchine	21	34
Patate	20	48
Orzo	20	35
Carote	20	21
Olio extravergine di oliva	6	6
Sedano	5,1	6,8
Cipolle	4,8	5,6
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Sale	-	0,4

Nasello al pomodoro biologico		
Nasello	40	120
Polpa di pomodoro	15	44
Olio extravergine di oliva	2	7
Cipolle	1,6	5,2
Amido di mais	0,6	2
Sale	-	0,4
Carote brasate		
Carote	60	112
Olio extravergine di oliva	3	4
Cipolle	1,6	4
Sale	-	0,4

4 settimana

	Bambini 13/36 mesi	**Adulti**
Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico		
Pasta	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Olio extravergine di oliva	4	5
Carote	2,4	4,8
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Cipolle	1,6	4
Basilico	0,3	0,6
Sale	-	0,4
Nasello gratinato		
Nasello	40	120
Pane grattugiato	2	6,5
Olio extravergine di oliva	1,5	5
Parmigiano Reggiano	0,9	2,7
Prezzemolo	0,3	0,8
Sale	-	0,4
Fagiolini all'olio		
Fagiolini	40	105
Olio extravergine di oliva	3	5
Sale	-	0,4
Crema di cannellini con pasta biologica		
Fagiolini cannellini secchi	21	38
Pasta	20	35
Patate	16	28
Polpa di pomodoro	12	20
Sedano	5,1	8,5
Carote	4,8	12
Cipolle	4,8	5,6
Olio extravergine di oliva	4	6
Sale	-	0,4

Finocchi gratinati		
Finocchi	71	98
Olio extravergine di oliva	5	5
Parmigiano Reggiano	2,7	4,5
Sale	-	0,4
Pasta biologica agli aromi		
Pasta	40	80
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Rosmarino	0,5	0,5
Salvia	0,5	0,5
Sale	-	0,4
Tortino con patate e piselli		
Patate	48	96
Piselli	30	60
Uova	10	20
Pane grattugiato	6	12
Olio extravergine di oliva	4	6
Parmigiano Reggiano	2,7	5,4
Sale	-	0,4
Zucchine trifolate		
Zucchine	64	123
Olio extravergine di oliva	3	5
Prezzemolo	0,5	2
Aglio	0,2	0,3
Sale	-	0,4
Pasta biologica al pomodoro biologico		
Pasta	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Olio extravergine di oliva	4	5
Carote	2,4	4,8
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Cipolle	1,6	4
Sale	-	0,4
Bocconcini di tacchino con verdure		
Sovracosce di tacchino	42	109
Carote	40	50
Polpa di pomodoro	20	40
Olio extravergine di oliva	6	7
Sedano	5,1	11
Cipolle	4,8	5,6
Salvia	0,25	0,5
Rosmarino	0,25	0,5
Sale	-	0,4

Carote trite o julienne		
Carote	32	64
Olio oliva extravergine	5	7
Aceto	-	1
Sale	-	0,4
Risotto con zucca		
Riso	40	80
Zucca	30	60
Sedano	5,1	6
Carote	4,8	5,6
Cipolle	4,8	5,6
Olio extravergine di oliva	4	4
Parmigiano Reggiano	1,8	5,4
Burro	1	4
Salvia	0,25	0,5
Rosmarino	0,25	0,5
Sale	-	0,4
Ricotta biologica		
Ricotta di latte vaccino	40	100
Erbette all'olio		
Erbette	90	170
Olio extravergine di oliva	5	6
Sale	-	0,4

	Bambini 13/36 mesi	Adulti
Frutta fresca		
Mele	93	140/160
Albicocche	93	140/160
Pesche	90	135/155
Pere	90	135/155
Arance	89	153/171
Banane	65	85/104
Merende		
Yogurt naturale	125	
Latte intero	120	
Polpa di frutta	100	
Torta alle mele senza glutine	40	
Mele	11,6	
Farina di riso	10	
Zucchero	8,75	
Uova	7,5	
Amido di mais	5	
Latte intero	5	
Burro	5	
Lievito	0,8	
Focaccia	35	
Biscotti	20	
Pane		
Pane tipo 0	30	60
Pane tipo 0 di farina biologica	30	60
Pane di farina integrale biologica	30	60
Pane ai cereali	30	60

Menù di emergenza

Menù di emergenza bambini e adulti caldo	**Bambini 13/36 mesi**	**Adulti**
Pasta biologica olio e parmigiano		
Pasta	40	80
Olio extravergine di oliva	6	8
Parmigiano Reggiano	2,7	5,4
Sale	-	0,4
Scaglie di Parmigiano		
Parmigiano Reggiano	27	54
Fagiolini all'olio		
Fagiolini	40	105
Olio extravergine di oliva	3	5
Sale	-	0,4
Frutta fresca o polpa di frutta		
Frutta fresca/polpa di frutta	65/93 - 100	85/171 - 100
Pane		
Pane tipo 0	30	60

Menù di emergenza adulti freddo	**Bambini 13/36 mesi**	**Adulti**
Tonno	-	52
Formaggini fusi	-	35
Pancarrè a fette/Pane tipo 0	-	82,5 - 60
Polpa di frutta	-	100

Menù di emergenza bambini freddo	**Bambini 13/36 mesi**	**Adulti**
Formaggini fusi	52,5	-
Polpa di frutta	100	-
Pancarrè a fette/Pane tipo 0	66 - 30	-
Purea di frutta/Polpa di frutta	100	-
Biscotti	20	-
Latte intero	120	-

Per la verifica delle grammature degli alimenti che non prevedono la cottura, quali formaggi, frutta, ortaggi da servire crudi e insalata, questi ultimi al netto degli eventuali condimenti, le parti concordano che il peso in grammi della singola porzione di tali alimenti, possa discostarsi dal valore medio previsto di una quota massima del 5% sia in diminuzione che in aumento. Tale scostamento del 5% rispetto al valore medio non è previsto per il Pane (di tutte le tipologie), per i Crostini e per il Parmigiano grattugiato (insacchettato per la successiva aggiunta alla pietanza), riguardo ai quali la Società dovrà rispettare e somministrare ad ogni utente il valore medio indicato nelle tabelle di cui sopra

MENU' ASILI NIDO INVERNO 2023/24
GRAMMATURE A COTTO
PRIMI PIATTI

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI CANNELLINI CON PASTA BIOLOGICA	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	162	198	288	352

	GRAMMATURE A COTTO			
MINESTRA D'ORZO BIOLOGICO	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	162	198	279	341

	GRAMMATURE A COTTO			
PASSATO DI VERDURA CON PASTA DI FARRO BIOLOGICO	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	117	143	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
PASSATO DI VERDURA CON RISO	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	117	143	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTA BIOLOGICA AGLI AROMI	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	72	88	144	176

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTA BIOLOGICA AL PESTO	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	77	94	162	198

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTA BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	95	116	198	242

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTA BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO E BASILICO	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	95	116	198	242

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTA BIOLOGICA AL RAGU' DI VITELLONE	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	135	165	284	347

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTA INTEGRALE BIOLOGICA ALLA PIZZAIOLA	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	95	116	198	242

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO CON VERDURE	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	126	154	234	286

	GRAMMATURE A COTTO			
POLENTA BIOLOGICA	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	131	160	207	253

	GRAMMATURE A COTTO			
PURE' DI PATATE	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	126	154	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
RISOTTO AL POMODORO BIOLOGICO E BASILICO	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	108	132	189	231

	GRAMMATURE A COTTO			
RISOTTO ALLA PARMIGIANA	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	108	132	176	215

	GRAMMATURE A COTTO			
RISOTTO ALLO ZAFFERANO	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	108	132	185	226

	GRAMMATURE A COTTO			
RISOTTO CON ZUCCA	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	108	132	203	248

MENU' ASILI NIDO INVERNO 2023/24
GRAMMATURE A COTTO
SECONDI PIATTI

	GRAMMATURE A COTTO			
BOCCONCINI DI TACCHINO CON VERDURE	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	72	88	180	220

	GRAMMATURE A COTTO			
BRUSCITT DI VITELLONE CON VERDURE	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	81	99	189	231

	GRAMMATURE A COTTO			
FRITTATINA	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	18	22	90	110

	GRAMMATURE A COTTO			
FRITTATINA CON ERBETTE	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	23	28	108	132

	GRAMMATURE A COTTO			
LENTICCHIE IN UMIDO CON POMODORO BIOLOGICO	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	90	110	180	220

	GRAMMATURE A COTTO			
NASELLO AL LIMONE	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	35	43	105	129

	GRAMMATURE A COTTO			
NASELLO AL POMODORO BIOLOGICO	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	40	48	120	146

	GRAMMATURE A COTTO			
NASELLO GRATINATO	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	31	37	92	112

	GRAMMATURE A COTTO			
PLATESSA ALLA MUGNAIA	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	35	43	105	129

	GRAMMATURE A COTTO			
POLPETTINE DI POLLO BIOLOGICO CON VERDURE	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	72	88	162	198

	GRAMMATURE A COTTO			
SFORMATO CON LENTICCHIE	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	45	55	110	135

	GRAMMATURE A COTTO			
TORTINO CON PATATE E PISELLI	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	68	83	135	165

MENU' ASILI NIDO INVERNO 2023/24
GRAMMATURE A COTTO
CONTORNI

	GRAMMATURE A COTTO			
CAROTE BRASATE	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	59	72	95	116

	GRAMMATURE A COTTO			
ERBETTE ALL'OLIO	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	50	61	99	121

	GRAMMATURE A COTTO			
FAGIOLINI ALL'OLIO	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	32	39	77	94

	GRAMMATURE A COTTO			
FAGIOLINI E PATATE ALL'OLIO	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	68	83	153	187

	GRAMMATURE A COTTO			
FINOCCHI GRATINATI	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	50	61	68	83

	GRAMMATURE A COTTO			
PURE' DI ZUCCA	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	81	99	153	187

	GRAMMATURE A COTTO			
SPINACI ALL'OLIO	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	50	61	99	121

	GRAMMATURE A COTTO			
ZUCCHINE TRIFOLATE	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	41	50	81	99

Menù di emergenza caldo

PASTA BIOLOGICA OLIO E PARMIGIANO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	72	88	144	176

FAGIOLINI ALL'OLIO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	32	39	77	94

Per la verifica delle grammature di alimenti al cotto, le parti concordano che il peso in grammi di una singola porzione di tali alimenti, possa discostarsi dal valore medio previsto, di una quota massima del 5% sia in diminuzione che in aumento

CREMA DI RISO- MAIS E TAPIOCA- MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI- SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (patate ed erbette)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI- SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e zucca)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI- SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e fagiolini)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI- SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e lattuga)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI- SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e taccole)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI- SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (patate ed erbette)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e zucca)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e fagiolini)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e lattuga)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e taccole)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi
Acqua	250
Zucchine	26
Patate	24
Carote	24
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (patate ed erbette)	4/8 mesi
Acqua	250
Erbette	45
Patate	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e zucca)	4/8 mesi
Acqua	250
Zucca	45
Carote	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e fagiolini)	4/8 mesi
Acqua	250
Fagiolini	45
Carote	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e lattuga)	4/8 mesi
Acqua	250
Carote	36
Lattuga	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e taccole)	4/8 mesi
Acqua	250
Taccole	45
Carote	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (spinaci e zucchine)	4/8 mesi
Acqua	250
Spinaci	45
Zucchine	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Nasello	19	28
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (patate ed erbette)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Nasello	19	28
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e zucca)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Nasello	19	28
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e fagiolini)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Nasello	19	28
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e lattuga)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Nasello	19	28
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e taccole)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Nasello	19	28
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Nasello	19	28
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (patate ed erbette)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Erbette	45	45
Patate	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e zucca)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Zucca	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e fagiolini)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e lattuga)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e taccole)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Taccole	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (patate ed erbette)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Erbette	45	45
Patate	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e zucca)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Zucca	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e fagiolini)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e lattuga)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e taccole)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Taccole	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (patete ed erbette)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e zucca)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e fagiolini)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (caote e lattuga)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e taccole)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Platessa	19	28
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (patate ed erbette)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Platessa	19	28
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e zucca)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Platessa	19	28
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e fagiolini)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Platessa	19	28
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e lattuga)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Platessa	19	28
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e taccole)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Platessa	19	28
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Platessa	19	28
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (patate ed erbette)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e zucca)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e fagiolini)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e lattuga)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e taccole)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (patate ed erbette)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e zucca)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e fagiolini)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e lattuga)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e taccole)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON LIOFILIZZATO	4/8 mesi
Acqua	250
Zucchine	26
Patate	24
Carote	24
Pastina prima infanzia	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON LIOFILIZZATO	4/8 mesi
Acqua	250
Erbette	45
Patate	36
Pastina prima infanzia	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON LIOFILIZZATO	4/8 mesi
Acqua	250
Zucca	45
Carote	36
Pastina prima infanzia	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON LIOFILIZZATO	4/8 mesi
Acqua	250
Fagiolini	45
Carote	36
Pastina prima infanzia	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON LIOFILIZZATO	4/8 mesi
Acqua	250
Carote	36
Lattuga	30
Pastina prima infanzia	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON LIOFILIZZATO	4/8 mesi
Acqua	250
Taccole	45
Carote	36
Pastina prima infanzia	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON LIOFILIZZATO	4/8 mesi
Acqua	250
Spinaci	45
Zucchine	36
Pastina prima infanzia	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON NASELLO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Nasello	19	28
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON NASELLO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Nasello	19	28
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON NASELLO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Nasello	19	28
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON NASELLO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Nasello	19	28
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON NASELLO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Nasello	19	28
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON NASELLO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Nasello	19	28
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON NASELLO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Nasello	19	28
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Erbette	45	45
Patate	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Zucca	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Taccole	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Erbette	45	45
Patate	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Zucca	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Taccole	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON PLATESSA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Platessa	19	28
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON PLATESSA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Platessa	19	28
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON PLATESSA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Platessa	19	28
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON PLATESSA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Platessa	19	28
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON PLATESSA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Platessa	19	28
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON PLATESSA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Platessa	19	28
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON PLATESSA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Platessa	19	28
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON RICOTTA BIOLOGICA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON RICOTTA BIOLOGICA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON RICOTTA BIOLOGICA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON RICOTTA BIOLOGICA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON RICOTTA BIOLOGICA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON RICOTTA BIOLOGICA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON RICOTTA BIOLOGICA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

FRUTTA FRESCA/OMOGENEIZZATO	**4/8 mesi**	**9/12 mesi**
Omogeneizzato frutta	104	104
Mele	93	93
Pere	90	90
Banane	64	64

MERENDE	**4/8 mesi**	**9/12 mesi**
Yogurt naturale	125	125
Omogeneizzato frutta	104	104

Menù di emergenza

MENU' DI EMERGENZA BAMBINI CALDO	**4/8 mesi**	**9/12 mesi**
CREMA DI RISO BIOLOGICA CON PARMIGIANO REGGIANO		
Acqua	250	250
Crema di riso	30	30
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Parmigiano reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	6	10
Frutta		
Omogeneizzato frutta	104	104

MENU' DI EMERGENZA BAMBINI FREDDO	**4/8 mesi**	**9/12 mesi**
Latte di seguito	120	120
Omogeneizzato frutta	104	104
Omogeneizzato formaggino	80	80
Biscotti	15	15
Purea di frutta/Omogeneizzato frutta	100/104	100/104
Biscotti	15	15

Per la verifica delle grammature degli alimenti che non prevedono la cottura, quali formaggi, frutta, ortaggi da servire crudi e insalata, questi ultimi al netto degli eventuali condimenti, le parti concordano che il peso in grammi della singola porzione di tali alimenti, possa discostarsi dal valore medio previsto di una quota massima del 5% sia in diminuzione che in aumento. Tale scostamento del 5% rispetto al valore medio non è previsto per il Pane (di tutte le tipologie), per i Crostini e per il Parmigiano grattugiato (insacchettato per la successiva aggiunta alla pietanza), riguardo ai quali la Società dovrà rispettare e somministrare ad ogni utente il valore medio indicato nelle tabelle di cui sopra

Grammature a cotto

Menù asili nido 4/12 mesi - inverno 2023/2024

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (patate ed erbette)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e taccole)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (spinaci e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	279	341
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (patate ed erbette)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	279	341
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	279	341
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	279	341
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	279	341
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e taccole)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	279	341
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (spinaci e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	279	341

Grammature a cotto

Menù asili nido 4/12 mesi - inverno 2023/2024

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (patate, carote e zucchine)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (patate ed erbette)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e zucca)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e fagiolini)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e lattuga)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e taccole)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (spinaci e zucchine)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (patate, carote e zucchine)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi		4/8 mesi	
	g		g	
	270		330	
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (patate ed erbette)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi		4/8 mesi	
	g		g	
	270		330	
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e zucca)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi		4/8 mesi	
	g		g	
	270		330	
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e fagiolini)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi		4/8 mesi	
	g		g	
	270		330	
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e lattuga)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi		4/8 mesi	
	g		g	
	270		330	
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e taccole)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi		4/8 mesi	
	g		g	
	270		330	
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (spinaci e zucchine)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi		4/8 mesi	
	g		g	
	270		330	

Grammature a cotto

Menù asili nido 4/12 mesi - inverno 2023/2024

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (patate ed erbette)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e zucca)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e fagiolini)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e lattuga)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e taccole)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (patate ed erbette)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e zucca)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e fagiolini)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e lattuga)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e taccole)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (patate ed erbette)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e zucca)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e fagiolini)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e lattuga)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e taccole)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (patate ed erbette)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e zucca)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e fagiolini)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e lattuga)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e taccole)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330

Grammature a cotto

Menù asili nido 4/12 mesi - inverno 2023/2024

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (patate ed erbette)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e zucca)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e fagiolini)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e lattuga)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e taccole)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (patata ed erbette)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e zucca)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e fagiolini)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e lattuga)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e taccole)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	253	225	275

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	253	225	275

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	253	225	275

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	253	225	275

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	253	225	275

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	253	225	275

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	253	225	275

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON NASELLO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330

Grammature a cotto

Menù asili nido 4/12 mesi - inverno 2023/2024

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON NASELLO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON NASELLO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON NASELLO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON NASELLO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON NASELLO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON NASELLO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON LIOFILIZZATO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi		4/8 mesi	
	g		g	
	225		275	
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON LIOFILIZZATO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi		4/8 mesi	
	g		g	
	225		275	
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON LIOFILIZZATO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi		4/8 mesi	
	g		g	
	225		275	
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON LIOFILIZZATO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi		4/8 mesi	
	g		g	
	225		275	
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON LIOFILIZZATO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi		4/8 mesi	
	g		g	
	225		275	
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON LIOFILIZZATO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi		4/8 mesi	
	g		g	
	225		275	
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON LIOFILIZZATO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi		4/8 mesi	
	g		g	
	225		275	
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330

Grammature a cotto

Menù asili nido 4/12 mesi - inverno 2023/2024

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON PARMIGIANO REGGIANO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON PLATESSA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON PLATESSA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON PLATESSA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON PLATESSA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON PLATESSA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON PLATESSA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON PLATESSA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON RICOTTA BIOLOGICA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

Grammature a cotto

Menù asili nido 4/12 mesi - inverno 2023/2024

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON RICOTTA BIOLOGICA	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON RICOTTA BIOLOGICA	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON RICOTTA BIOLOGICA	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON RICOTTA BIOLOGICA	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON RICOTTA BIOLOGICA	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON RICOTTA BIOLOGICA	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON UOVO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	234	286

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON UOVO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	234	286

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON UOVO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	234	286

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON UOVO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	234	286

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON UOVO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	234	286

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON UOVO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	234	286

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON UOVO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	234	286

Per la verifica delle grammature di alimenti al cotto, le parti concordano che il peso in grammi di una singola porzione di tali alimenti, possa discostarsi dal valore medio previsto, di una quota massima del 5% sia in diminuzione che in aumento

GRAMMATURE MENU ESTATE

ASILO NIDO

1 settimana

	Bambini 13/36 mesi	Adulti
Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine		
Pasta	40	80
Polpa di pomodoro	20	30
Zucchine	17	26
Olio extravergine di oliva	4	6
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Cipolle	1,6	4
Sale	-	0,4
Formaggio (Ricotta biologica di latte vaccino)		
Ricotta	50	100
Pomodori		
Pomodori	50	120
Olio extravergine di oliva	4	6
Sale	-	0,4
Riso olio e parmigiano		
Riso	40	90
Olio extravergine di oliva	5	9
Parmigiano Reggiano	2,7	7,2
Sale	-	0,4
Bruscitt di vitellone con verdure		
Bovino adulto	48	114
Carote	40	50
Polpa di pomodoro	30	55
Sedano	5,1	11
Olio extravergine di oliva	5	7
Cipolle	4,8	5,6
Rosmarino	0,25	0,5
Salvia	0,25	0,5
Sale	-	0,4

Pasta biologica al pesto		
Pasta	40	80
Pesto	10	18
Olio extravergine di oliva	2	4
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Sale	-	0,4
Nasello gratinato		
Nasello	52	95
Pane grattugiato	5	7
Olio extravergine di oliva	3	5
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7
Prezzemolo	0,5	1
Sale	-	0,4
Fagiolini e patate all'olio		
Patate	44	96
Fagiolini	35	80
Olio extravergine di oliva	6	10
Sale	-	0,4
Risotto alla parmigiana		
Riso	40	80
Sedano	5,1	6
Carote	4,8	5,6
Cipolle	4,8	5,6
Olio extravergine di oliva	3	3
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Burro	1	3
Sale	-	0,4
Sformato con lenticchie		
Patate	16	40
Lenticchie secche	10	25
Pane grattugiato	10	25
Formaggio Asiago	5,7	14,3
Carote	4,8	12
Uova	4	10
Olio extravergine di oliva	4	7
Cipolle	2,4	6,4
Parmigiano Reggiano	1,8	5,4
Amido di mais	1,5	3,8
Sale	-	0,4
Erbette all'olio		
Olio extravergine di oliva	5	6
Sale	-	0,4

Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico		
Pasta di mais	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Olio extravergine di oliva	4	5
Carote	2,4	4,8
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Cipolle	1,6	4
Basilico	0,3	0,6
Sale	-	0,4
Frittatina		
Uova	30	120
Latte intero	3	17
Parmigiano Reggiano	2,7	7,2
Olio extravergine di oliva	2	2
Sale	-	0,4
Zucchine brasate		
Zucchine	64	123
Olio extravergine di oliva	5	6
Cipolle	1,6	4
Sale	-	0,4

2 settimana

	Bambini 13/36 mesi	Adulti
Pasta biologica agli aromi		
Pasta	40	80
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Rosmarino	0,5	0,5
Salvia	0,5	0,5
Sale	-	0,4
Formaggio (scaglie di Parmigiano)		
Parmigiano Reggiano	27	54
Taccole all'olio		
Taccole	40	105
Olio extravergine di oliva	3	5
Sale	-	0,4
Risotto alla parmigiana		
Riso	40	80
Sedano	5,1	6
Carote	4,8	5,6
Cipolle	4,8	5,6
Olio extravergine di oliva	3	3
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Burro	1	3
Sale	-	0,4
Lenticchie in umido con pomodoro biologico		
Lenticchie secche	30	60
Polpa di pomodoro	15	30
Olio extravergine di oliva	6	6
Carote	4	8
Sedano	1,7	3,4
Cipolle	1,6	3,2
Sale	-	0,4
Zucchine trifolate		
Zucchine	64	123
Olio extravergine di oliva	3	5
Prezzemolo	0,5	2
Aglio	0,2	0,3
Sale	-	0,4

Pasta integrale biologica al pesto		
Pasta integrale	40	80
Pesto	10	20
Olio extravergine di oliva	2	4
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Sale	-	0,4
Nasello al limone		
Nasello	52	95
Olio extravergine di oliva	5	6
Limoni	1	2
Prezzemolo	0,5	1
Sale	-	0,4
Pomodori		
Pomodori	50	120
Olio extravergine di oliva	4	6
Sale	-	0,4
Risotto al pomodoro biologico e basilico		
Riso	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Sedano	5,1	8,5
Carote	4,8	8
Cipolle	4,8	8
Olio extravergine di oliva	3	3
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Burro	1	3
Basilico	0,5	0,5
Sale	-	0,4
Bocconcini di pollo biologico al forno		
Sovracoscia di pollo	42	109
Pane grattugiato	7	14
Olio extravergine di oliva	4,0	6
Parmigiano Reggiano	2,7	4,5
Rosmarino	0,25	0,5
Salvia	0,25	0,5
Sale	-	0,4
Spinaci all'olio		
Spinaci	90	170
Olio extravergine di oliva	5	6
Sale	-	0,4

Pasta biologica pomodoro biologico e cannellini		
Pasta	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Fagioli cannellini secchi	5	20
Olio extravergine di oliva	5	5
Carote	2,4	4,8
Sedano	1,7	3,4
Cipolle	1,6	3,2
Parmigiano Reggiano	0,9	1,8
Sale	-	0,4
Frittatina		
Uova	30	120
Latte intero	3	17
Parmigiano Reggiano	2,7	7,2
Olio extravergine di oliva	2	2
Sale	-	0,4
Carote trite o julienne		
Carote	32	64
Olio extravergine di oliva	5	7
Aceto	-	1
Sale	-	0,4

3 settimana

	Bambini 13/36 mesi	Adulti
Risotto con piselli		
Riso	40	80
Piselli	20	35
Olio extravergine di oliva	3	3
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Sedano	1,7	5,1
Carote	1,6	4,8
Cipolle	1,6	4
Burro	1	3
Sale	-	0,4
Nasello gratinato		
Nasello	52	95
Pane grattugiato	5	7
Olio extravergine di oliva	3	5
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7
Prezzemolo	0,5	1
Sale	-	0,4
Insalata di stagione		
Insalata	26	43
Olio extravergine di oliva	5	7
Aceto	-	1
Sale	-	0,4
Pasta biologica al pesto		
Pasta	40	80
Pesto	10	18
Olio extravergine di oliva	2	4
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Sale	-	0,4
Rustichelle di pollo biologico		
Sovracoscia di pollo	42	109
Pane grattuggiato	10	12
Uova	5	9
Olio extravergine di oliva	4	5
Amido di mais	1,5	3,8
Sale	-	0,4
Pomodori		
Pomodori	50	120
Olio extravergine di oliva	4	6
Sale	-	0,4

Orzotto biologico allo zafferano		
Orzo	40	80
Sedano	5,1	6
Carote	4,8	5,6
Cipolle	4,8	5,6
Olio extravergine di oliva	3,0	5
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Burro	1	4
Sale	-	0,4
Zafferano	0,015	0,1
Platessa alla mugnaia		
Platessa	52	95
Olio extravergine di oliva	5	6
Amido di mais	3	6
Limoni	1	3
Prezzemolo	0,5	1
Sale	-	0,4
Zucchine trifolate		
Zucchine	64	123
Olio extravergine di oliva	3	5
Prezzemolo	0,5	2
Aglio	0,2	0,3
Sale	-	0,4

Pasta biologica al pomodoro biologico		
Pasta	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Olio extravergine di oliva	4	5
Carote	2,4	4,8
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Cipolle	1,6	4
Sale	-	0,4
Sformato con legumi ed erbette		
Patate	15,6	31,2
Erbette	7,8	15,6
Formaggio Asiago	7,8	15,6
Carote	6,5	13,0
Pane grattugiato	6,5	13,0
Fagioli cannellini secchi	6,5	13,0
Lenticchie secche	4,2	8,4
Cipolle	3,2	6,4
Uova	3,2	6,5
Parmigiano Reggiano	1,9	3,9
Olio extravergine di oliva	1,9	3,9
Sale		0,4
Carote trite o julienne		
Carote	32	64
Olio extravergine di oliva	5	7
Aceto	-	1
Sale	-	0,4
Risotto con zucchine		
Riso	40	80
Zucchine	40	80
Sedano	5,1	8,5
Carote	4,8	8
Cipolle	4,8	8
Parmigiano Reggiano	2,7	5,4
Olio extravergine di oliva	3	3
Burro	2	4
Sale	-	0,4
Formaggio (Primo sale biologico)		
Primo sale	45	90
Spinaci all'olio		
Spinaci	90	170
Olio extravergine di oliva	5	6
Sale	-	0,4

4 settimana

	Bambini 13/36 mesi	Adulti
Pasta biologica agli aromi		
Pasta	40	80
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Rosmarino	0,5	0,5
Salvia	0,5	0,5
Sale	-	0,4
Frittatina		
Uova	30	120
Latte intero	3	17
Parmigiano Reggiano	2,7	7,2
Olio extravergine di oliva	2	2
Sale	-	0,4
Carote trite o julienne		
Carote	32	64
Olio extravergine di oliva	5	7
Aceto	-	1
Sale	-	0,4
Pasta biologica al pomodoro biologico		
Pasta	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Olio extravergine di oliva	4	5
Carote	2,4	4,8
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Cipolle	1,6	4
Sale	-	0,4
Formaggio (Crescenza biologica)		
Crescenza	50	100
Fagiolini e patate all'olio		
Patate	44	96
Fagiolini	35	80
Olio extravergine di oliva	6	10
Sale	-	0,4

Risotto alla parmigiana		
Riso	40	80
Sedano	5,1	6
Carote	4,8	5,6
Cipolle	4,8	5,6
Olio extravergine di oliva	3	3
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Burro	1	3
Sale	-	0,4
Polpettine di pollo biologico con verdure		
Sovracoscia di pollo	31,5	104,5
Carote	30	36
Polpa di pomodoro	20	40
Patate	10	24
Olio extravergine di oliva	8	8
Sedano	5,1	6
Uova	5	15
Pane grattugiato	5	7
Cipolle	4,8	5,6
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Prezzemolo	0,5	0,5
Sale	-	0,4
Pasta biologica alla pizzaiola		
Pasta	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Olio extravergine di oliva	4	5
Carote	2,4	4,8
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Origano	0,3	0,6
Aglio	0,2	0,4
Sale	-	0,4
Tortino con patate e piselli		
Patate	48	96
Piselli	30	60
Uova	10	20
Pane grattugiato	6	12
Olio extravergine di oliva	4	6
Parmigiano Reggiano	2,7	5,4
Sale	-	0,4
Zucchine trifolate		
Zucchine	64	123
Olio extravergine di oliva	3	5
Prezzemolo	0,5	2
Aglio	0,2	0,3
Sale		0,4

Cous-cous		
Cous-cous	40	80
Olio extravergine di oliva	5	6
Parmigiano Reggiano	2,7	5,4
Prezzemolo	0,5	1
Sale	-	0,4
Nasello al pomodoro biologico		
Nasello	52	95
Polpa di pomodoro	20	40
Olio extravergine di oliva	6	6
Cipolle	3,2	4,8
Amido di mais	1,5	1,5
Sale	-	0,4
Carote brasate		
Carote	60	112
Olio extravergine di oliva	3	4
Cipolle	1,6	4
Sale	-	0,4

Grammature crudo netto
Menù asilo nido estate 2023

	Bambini 13/36 mesi	Adulti
Frutta fresca		
Mele	93	140/160
Albicocche	93	140/160
Pesche	90	135/155
Pere	90	135/155
Arance	89	153/171
Banane	65	85/104
Merende		
Yogurt	125	
Latte intero	120	
Polpa di frutta	100	
Torta alle mele	40	
Focaccia	35	
Biscotti	20	
Pane		
Pane tipo 0	30	60
Pane tipo 0 di farina biologica	30	60
Pane di farina integrale biologica	30	60
Pane ai cereali	30	60

Menù di emergenza

Menù di emergenza bambini e adulti caldo	**Bambini 13/36 mesi**	**Adulti**
Pasta biologica olio e parmigiano		
Pasta	40	80
Olio extravergine di oliva	6	8
Parmigiano Reggiano	2,7	5,4
Sale	-	0,4
Scaglie di Parmigiano		
Parmigiano Reggiano	27	54
Fagiolini all'olio		
Fagiolini	40	105
Olio extravergine di oliva	3	5
Sale	-	0,4
Frutta fresca o polpa di frutta		
Frutta fresca/polpa di frutta	65/93 - 100	85/171 - 100
Pane		
Pane tipo 0	30	60

Menù di emergenza adulti freddo	**Bambini 13/36 mesi**	**Adulti**
Tonno	-	52
Formaggini fusi	-	35
Pancarrè a fette/Pane tipo 0	-	82,5 - 60
Polpa di frutta	-	100

Menù di emergenza bambini freddo	**Bambini 13/36 mesi**	**Adulti**
Formaggini fusi	52,5	-
Polpa di frutta	100	-
Pancarrè a fette/Pane tipo 0	66 - 30	-
Purea di frutta/Polpa di frutta	100	-
Biscotti	20	-
Latte intero	120	-

Grammature a cotto
Menù asili nido estate 2023
PRIMI PIATTI

COUS COUS	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	104	127	203	248

ORZOTTO BIOLOGICO ALLO ZAFFERANO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	108	132	185	226

PASTA BIOLOGICA AGLI AROMI	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	72	88	144	176

PASTA BIOLOGICA AL PESTO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	77	94	162	198

PASTA BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	95	116	198	242

PASTA BIOLOGICA ALLA PIZZAIOLA	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	95	116	198	242

PASTA BIOLOGICA POMODORO BIOLOGICO E ZUCCHINE	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	95	116	194	237

PASTA BIOLOGICA POMODORO BIOLOGICO E CANNELLINI	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	117	143	252	308

PASTA DI MAIS BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO E BASILICO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	95	116	198	242

PASTA INTEGRALE BIOLOGICA AL PESTO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	77	94	162	198

RISO OLIO E PARMIGIANO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	68	83	165	175

RISOTTO AL POMODORO BIOLOGICO E BASILICO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	108	132	189	231

RISOTTO ALLA PARMIGIANA	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	108	132	176	215

RISOTTO CON PISELLI	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	90	110	185	226

RISOTTO CON ZUCCHINE	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	117	143	225	275

Grammature a cotto
Menù asili nido estate 2023
SECONDI PIATTI

BOCCONCINI DI POLLO BIOLOGICO AL FORNO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	40	50	88	108

BRUSCITT DI VITELLONE CON VERDURE	**GRAMMATURE A COTTO**			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	81	99	189	231

FRITTATINA	**GRAMMATURE A COTTO**			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	18	22	90	110

LENTICCHIE IN UMIDO CON POMODORO BIOLOGICO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	90	110	180	220

NASELLO AL LIMONE	**GRAMMATURE A COTTO**			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	36	44	72	88

NASELLO AL POMODORO BIOLOGICO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	50	61	99	121

NASELLO GRATINATO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	36	44	72	88

PLATESSA ALLA MUGNAIA	**GRAMMATURE A COTTO**			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	41	50	72	88

POLPETTINE DI POLLO BIOLOGICO CON VERDURE	**GRAMMATURE A COTTO**			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	72	88	162	198

RUSTICHELLE DI POLLO BIOLOGICO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	38	46	108	132

SFORMATO CON LEGUMI ED ERBETTE	**GRAMMATURE A COTTO**			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	54	66	108	132

SFORMATO CON LENTICCHIE	**GRAMMATURE A COTTO**			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	45	55	110	135

TORTINO CON PATATE E PISELLI	**GRAMMATURE A COTTO**			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	68	83	135	165

Grammature a cotto
Menù asili nido estate 2023
CONTORNI

	GRAMMATURE A COTTO			
CAROTE BRASATE	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	59	72	95	116

	GRAMMATURE A COTTO			
ERBETTE ALL'OLIO	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	50	61	99	121

	GRAMMATURE A COTTO			
FAGIOLINI E PATATE ALL'OLIO	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	68	83	153	187

	GRAMMATURE A COTTO			
SPINACI ALL'OLIO	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	50	61	99	121

	GRAMMATURE A COTTO			
TACCOLE ALL'OLIO	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	32	39	77	94

	GRAMMATURE A COTTO			
ZUCCHINE BRASATE	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	41	50	81	99

	GRAMMATURE A COTTO			
ZUCCHINE TRIFOLATE	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	41	50	81	99

Menù di emergenza caldo

PASTA BIOLOGICA OLIO E PARMIGIANO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	72	88	144	176

FAGIOLINI ALL'OLIO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/36 mesi	13/36 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	32	39	77	94

CREMA DI RISO- MAIS E TAPIOCA- MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI- SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (patate ed erbette)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI- SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e zucca)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI- SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e fagiolini)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI- SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e lattuga)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI- SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e taccole)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI- SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/multicereali/semolino	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e zucca)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e fagiolini)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e lattuga)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e taccole)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi
Acqua	250
Zucchine	26
Patate	24
Carote	24
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (patate ed erbette)	4/8 mesi
Acqua	250
Erbette	45
Patate	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e zucca)	4/8 mesi
Acqua	250
Zucca	45
Carote	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e fagiolini)	4/8 mesi
Acqua	250
Fagiolini	45
Carote	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e lattuga)	**4/8 mesi**
Acqua	250
Carote	36
Lattuga	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e taccole)	**4/8 mesi**
Acqua	250
Taccole	45
Carote	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (spinaci e zucchine)	**4/8 mesi**
Acqua	250
Spinaci	45
Zucchine	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (patate, carote e zucchine)	**4/8 mesi**	**9/12 mesi**
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Nasello	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (patate ed erbette)	**4/8 mesi**	**9/12 mesi**
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Nasello	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e zucca)	**4/8 mesi**	**9/12 mesi**
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Nasello	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e fagiolini)	**4/8 mesi**	**9/12 mesi**
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Nasello	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e lattuga)	**4/8 mesi**	**9/12 mesi**
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Nasello	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e taccole)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Nasello	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Nasello	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (patate ed erbette)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Erbette	45	45
Patate	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e zucca)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Zucca	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e fagiolini)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e lattuga)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e taccole)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Taccole	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (patate ed erbette)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Erbette	45	45
Patate	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e zucca)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Zucca	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e fagiolini)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e lattuga)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e taccole)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Taccole	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (patete ed erbette)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e zucca)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e fagiolini)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (caote e lattuga)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e taccole)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Platessa	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (patate ed erbette)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Platessa	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e zucca)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Platessa	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e fagiolini)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Platessa	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e lattuga)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Platessa	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e taccole)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Platessa	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Platessa	20	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (patate ed erbette)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e zucca)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e fagiolini)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e lattuga)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e taccole)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Ricotta	30	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (patate ed erbette)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e zucca)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e fagiolini)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e lattuga)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e taccole)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

CREMA DI RISO-MAIS E TAPIOCA-MULTICEREALI-SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Uovo	25	25
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Sovracoscia di pollo/Sovracoscia di tacchino/Bovino adulto	15	30
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON LIOFILIZZATO	**4/8 mesi**
Acqua	250
Zucchine	26
Patate	24
Carote	24
Pastina prima infanzia	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON LIOFILIZZATO	**4/8 mesi**
Acqua	250
Erbette	45
Patate	36
Pastina prima infanzia	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON LIOFILIZZATO	**4/8 mesi**
Acqua	250
Zucca	45
Carote	36
Pastina prima infanzia	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON LIOFILIZZATO	**4/8 mesi**
Acqua	250
Fagiolini	45
Carote	36
Pastina prima infanzia	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON LIOFILIZZATO	**4/8 mesi**
Acqua	250
Carote	36
Lattuga	30
Pastina prima infanzia	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON LIOFILIZZATO	**4/8 mesi**
Acqua	250
Taccole	45
Carote	36
Pastina prima infanzia	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON LIOFILIZZATO	**4/8 mesi**
Acqua	250
Spinaci	45
Zucchine	36
Pastina prima infanzia	20
Liofilizzato	5
Olio extravergine di oliva	5

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON NASELLO	**4/8 mesi**	**9/12 mesi**
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Nasello	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON NASELLO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Nasello	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON NASELLO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Nasello	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON NASELLO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Nasello	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON NASELLO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Nasello	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON NASELLO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Nasello	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON NASELLO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Nasello	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Erbette	45	45
Patate	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Zucca	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Taccole	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	80
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Erbette	45	45
Patate	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Zucca	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Taccole	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Pastina prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON PLATESSA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Platessa	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON PLATESSA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Platessa	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON PLATESSA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Platessa	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON PLATESSA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Platessa	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON PLATESSA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Platessa	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON PLATESSA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Platessa	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON PLATESSA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Platessa	20	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON RICOTTA BIOLOGICA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON RICOTTA BIOLOGICA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON RICOTTA BIOLOGICA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON RICOTTA BIOLOGICA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON RICOTTA BIOLOGICA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON RICOTTA BIOLOGICA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON RICOTTA BIOLOGICA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Ricotta	30	30
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette	45	45
Patate	36	36
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca	45	45
Carote	36	36
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini	45	45
Carote	36	36
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote	36	36
Lattuga	30	30
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Taccole	45	45
Carote	36	36
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	45	45
Zucchine	36	36
Uovo	25	25
Pastina prima infanzia	20	25
Olio extravergine di oliva	5	10

FRUTTA FRESCA/OMOGENEIZZATO	**4/8 mesi**	**9/12 mesi**
Omogeneizzato frutta	104	104
Mele	93	93
Pere	90	90
Banane	64	64

MERENDE	**4/8 mesi**	**9/12 mesi**
Yogurt biologico	125	125
Omogeneizzato frutta	104	104

Menù di emergenza

MENU' DI EMERGENZA BAMBINI CALDO	**4/8 mesi**	**9/12 mesi**
CREMA DI RISO BIOLOGICA CON PARMIGIANO REGGIANO		
Acqua	250	250
Crema di riso	30	30
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Parmigiano reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	6	10
Frutta		
Omogeneizzato frutta	104	104

MENU' DI EMERGENZA BAMBINI FREDDO	**4/8 mesi**	**9/12 mesi**
Latte di seguito	120	120
Omogeneizzato frutta	104	104
Omogeneizzato formaggino	80	80
Biscotti	15	15
Purea di frutta/Omogeneizzato frutta	100/104	100/104
Biscotti	15	15

Grammature a cotto

Menù asilo nido 4/12 mesi - estate 2023

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (patate, carote e zucchine)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (patate ed erbette)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e zucca)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e fagiolini)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e lattuga)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e taccole)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (spinaci e zucchine)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (patate, carote e zucchine)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	279	341
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (patate ed erbette)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	279	341
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e zucca)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	279	341
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e fagiolini)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	279	341
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e lattuga)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	279	341
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e taccole)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	279	341
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (spinaci e zucchine)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	279	341

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (patate, carote e zucchine)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (patate ed erbette)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e zucca)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e fagiolini)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote lattuga)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e taccole)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (spinaci e zucchine)	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (patate, carote e zucchine)	**GRAMMATURE A COTTO**	
	4/8 mesi	4/8 mesi
	g	g
	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (patate ed erbette)	**GRAMMATURE A COTTO**	
	4/8 mesi	4/8 mesi
	g	g
	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e zucca)	**GRAMMATURE A COTTO**	
	4/8 mesi	4/8 mesi
	g	g
	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e fagiolini)	**GRAMMATURE A COTTO**	
	4/8 mesi	4/8 mesi
	g	g
	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e lattuga)	**GRAMMATURE A COTTO**	
	4/8 mesi	4/8 mesi
	g	g
	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e taccole)	**GRAMMATURE A COTTO**	
	4/8 mesi	4/8 mesi
	g	g
	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (spinaci e zucchine)	**GRAMMATURE A COTTO**	
	4/8 mesi	4/8 mesi
	g	g
	270	330

Grammature a cotto

Menù asilo nido 4/12 mesi - estate 2023

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (patate ed erbette)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e zucca)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e fagiolini)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e lattuga)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e taccole)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (patate ed erbette)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e zucca)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e fagiolini)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e lattuga)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e taccole)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	306	374

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (patate ed erbette)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e taccole)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (spinaci e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (patate ed erbette)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e taccole)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (spinaci e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	306	374

Grammature a cotto

Menù asilo nido 4/12 mesi - estate 2023

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (patate ed erbette)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e zucca)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e fagiolini)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e lattuga)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e taccole)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (patate, carote e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (patata ed erbette)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e zucca)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e fagiolini)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e lattuga)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e taccole)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (spinaci e zucchine)	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

Grammature a cotto

Menù asilo nido 4/12 mesi - estate 2023

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	253	225	275

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	253	225	275

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	253	225	275

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	253	225	275

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	253	225	275

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	253	225	275

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON CARNE FRESCA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	253	225	275

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON NASELLO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON NASELLO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON NASELLO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON NASELLO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON NASELLO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON NASELLO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON NASELLO	**GRAMMATURE A COTTO**			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON LIOFILIZZATO	**GRAMMATURE A COTTO**	
	4/8 mesi	4/8 mesi
	g	g
	225	275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON LIOFILIZZATO	**GRAMMATURE A COTTO**	
	4/8 mesi	4/8 mesi
	g	g
	225	275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON LIOFILIZZATO	**GRAMMATURE A COTTO**	
	4/8 mesi	4/8 mesi
	g	g
	225	275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON LIOFILIZZATO	**GRAMMATURE A COTTO**	
	4/8 mesi	4/8 mesi
	g	g
	225	275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON LIOFILIZZATO	**GRAMMATURE A COTTO**	
	4/8 mesi	4/8 mesi
	g	g
	225	275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON LIOFILIZZATO	**GRAMMATURE A COTTO**	
	4/8 mesi	4/8 mesi
	g	g
	225	275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON LIOFILIZZATO	**GRAMMATURE A COTTO**	
	4/8 mesi	4/8 mesi
	g	g
	225	275

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	270	330

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON PARMIGIANO REGGIANO	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON PARMIGIANO REGGIANO	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON PARMIGIANO REGGIANO	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON PARMIGIANO REGGIANO	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON PARMIGIANO REGGIANO	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON PARMIGIANO REGGIANO	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON PARMIGIANO REGGIANO	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON PLATESSA	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON PLATESSA	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON PLATESSA	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON PLATESSA	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON PLATESSA	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON PLATESSA	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON PLATESSA	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	270	330

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON RICOTTA BIOLOGICA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON RICOTTA BIOLOGICA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON RICOTTA BIOLOGICA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON RICOTTA BIOLOGICA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON RICOTTA BIOLOGICA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON RICOTTA BIOLOGICA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON RICOTTA BIOLOGICA	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	234	286

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbette) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	234	286

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	234	286

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	234	286

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	234	286

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	234	286

	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON UOVO BIOLOGICO	4/8 mesi	4/8 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	286	234	286