

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'
Prima Settimana	Risotto ai piselli 3-7-9 Filetto di pesce* gratinato 1-4 Fagiolini* all'olio Pane 1 Frutta fresca di stagione Succo con biscotti 1-3-7-8	Pasta al ragù* 1-9 Verdura cruda mista (Nido: Finocchi* cotti) Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione Yogurt alla frutta 7	Passato di ceci con pasta 1-9 Frittata 3-7 Pomodori (Nido: Erbette*) Pane 1 Frutta fresca di stagione Gelato 1-6-7	Pizza margherita 1-7 Carote crude (Nido: Carote* cotte) Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione Budino 7	Pasta integrale al pomodoro 1-9 Tortino di legumi 3-7 Zucchine* Pane 1 Frutta fresca di stagione Plumcake 1-3-7
Seconda Settimana	Orzotto allo zafferano 3-7-9 Mozzarella 7 (Nido: Formaggio spalmabile 7) Pomodori (Nido: Finocchi* cotti) Pane 1 Frutta fresca di stagione Succo con biscotti 1-3-7-8	Cous cous al pomodoro e origano con straccetti di tacchino 1-9 Zucchine* Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione Yogurt alla frutta 7	Pasta integrale Bio alle verdure* 1 Uova strapazzate 3-7 Fagiolini* all'olio Pane 1 Frutta fresca di stagione Gelato 1-6-7	Crema di verdure* 9 Farinata di ceci Carote crude (Nido: Carote* cotte) Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione Budino 7	Pasta olio e Grana 1-3-7 Filetto di pesce* impanato 1-4 Spinaci* Pane 1 Frutta fresca di stagione Muffin 1-3-6-7
Terza Settimana	Pizza margherita 1-7 Fagiolini* all'olio Pane 1 Frutta fresca di stagione Succo con biscotti 1-3-7-8	Ravioli di magro olio e Grana 1-3-7-9 Piselli* in umido 9 Carote* cotte Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione Yogurt alla frutta 7	Pasta integrale alle zucchine* 1-9 Frittata 3-7 Verdura cotta* mista Pane 1 Frutta fresca di stagione Gelato 1-6-7	Minestra di verdure* con orzo 1-9 Pollo* al forno Patate* Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione Budino 7	Risotto alla Parmigiana 3-7-9 Filetto di pesce* al limone 1-4 Zucchine* Pane 1 Frutta fresca di stagione Plumcake 1-3-7
Quarta Settimana	Risotto allo zafferano 3-7-9 Scaglie di Grana 3-7 Melanzane* al forno Pane 1 Frutta fresca di stagione Succo con biscotti 1-3-7-8	Pasta al pesto con fagiolini e patate* 1-3-7-8 Cotoletta di tacchino* al forno 1-3 Spinaci* Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione Yogurt alla frutta 7	Crema di carote e patate* 9 Filetto di pesce* al forno 1-4 Fagiolini* all'olio Pane 1 Frutta fresca di stagione Gelato 1-6-7	Pasta olio e Grana 1-3-7 Lenticchie in umido 9 Pomodori Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione Budino 7	Minestra di verdure* con farro 1-9 Uova strapazzate 3-7 Finocchi* cotti Pane 1 Frutta fresca di stagione Muffin 1-3-6-7

*Possibile presenza di materia prima congelata o surgelata all'origine

MERENDA POMERIDIANA

UFFICIO NUTRIZIONE REFECTIO

Ad ogni pasto è prevista una porzione di Pane fresco a ridotto contenuto di sale (<1,7% sul peso della farina - adesione al Progetto Regionale "Con meno sale nel pane c'è più gusto e guadagni in salute"). Il pane integrale e il pane ai cinque cereali vengono somministrati rispettivamente una volta a settimana. Il sale è di tipo iodato e viene utilizzato in modica quantità. Viene utilizzato esclusivamente Olio Extravergine di Oliva come condimento a crudo dei piatti.

In riferimento alla normativa "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011) nel menù vengono indicati gli allergeni presenti come ingredienti delle ricette. L'eventuale presenza accidentale di allergene ("può contenere") della materia prima dichiarata dal produttore è riportata nelle schede tecniche a disposizione in cucina. Per una ottimale gestione si invita la clientela allergica o intollerante a formulare richiesta scritta specifica e certificata di Dieta Speciale per allergia/intolleranza alla Scuola

ALLERGENI: 1-GLUTINE, 2-CROSTACEI, 3-UVOVA, 4-PESCE, 5-ARACHIDI, 6-SOIA, 7-LATTE, 8-FRUTTA A GUSCIO, 9-SEDANO, 10-SENAPE, 11-SESAMO, 12-ANIDRIDE SOLFOROSA, 13 LUPINI, 14-MOLLUSCHI