

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'
Prima Settimana	Pasta al pomodoro 1-9 Filetto di pesce* al limone 1-4 Spinaci* Pane 1 Frutta fresca di stagione Succo con biscotti 1-3-7-8	Risotto alla zucca* 3-7-9 Frittata 3-7 Finocchi* cotti Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione Yogurt alla frutta 7	Pizza margherita 1-7 Verdura* cotta mista Pane 1 Frutta fresca di stagione The caldo con biscotti 1-3-7-8	Passato di verdure* con orzo 1-9 Cotoletta di pollo* al forno 1-3 Cavolfiori* gratinati 1-3-7 Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione Budino 7	Pasta olio e Grana 1-3-7 Tortino di legumi 3-7 Zucchine* Pane 1 Frutta fresca di stagione Plumcake 1-3-7
Seconda Settimana	Risotto al pomodoro 3-7-9 Frittata alle zucchine* 3-7 Carote* cotte Pane 1 Frutta fresca di stagione Succo con biscotti 1-3-7-8	Minestra di verdure* con pasta 1-9 Spezzatino di manzo con verdure* 9 Patate* Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione Yogurt alla frutta 7	Pasta con i broccoletti* 1-9 Filetto di pesce* al forno 1-4 Erbette* Pane 1 Frutta fresca di stagione The caldo con biscotti 1-3-7-8	Polenta Piselli* in umido 9 Verdura* cotta Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione Budino 7	Pasta integrale bio al pomodoro 1-9 Mozzarella 7 (Nido: Formaggio spalmabile 7) Finocchi* gratinati 1-3-7 Pane 1 Frutta fresca di stagione Muffin 1-3-6-7
Terza Settimana	Pizza margherita 1-7 Fagiolini* Pane 1 Frutta fresca di stagione Succo con biscotti 1-3-7-8	Pasta olio e Grana 1-3-7 Farinata di ceci Zucchine* Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione Yogurt alla frutta 7	Risotto allo zafferano 3-7-9 Polpette di manzo* 1-6-7 Verdura* cotta mista Pane 1 Frutta fresca di stagione The caldo con biscotti 1-3-7-8	Minestra di verdure* e legumi con farro 1-9 Filetto di pesce* gratinato 1-4 Carote* al vapore Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione Budino 7	Pasta integrale bio alla Portofino 1-3-7-8 Uova strapazzate al pomodoro 3-7-9 Broccoli* Pane 1 Frutta fresca di stagione Plumcake 1-3-7
Quarta Settimana	Pasta alle verdure* 1-9 Crescenza 7 Finocchi* gratinati 1-3-7 Pane 1 Frutta fresca di stagione Succo con biscotti 1-3-7-8	Risotto alla Parmigiana 3-7-9 Lenticchie in umido 9 Verdura* cotta mista Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione Yogurt alla frutta 7	Passato di verdure* con riso 9 Filetto di pesce* impanato 1-4 Fagiolini* all'olio Pane 1 Frutta fresca di stagione The caldo con biscotti 1-3-7-8	Lasagna al ragù* 1-3-7-9 Zucchine* Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione Budino 7	Orzotto al pomodoro 3-7-9 Uova strapazzate 3-7 Spinaci* 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-UOVA, 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