

MENÙ PER ASILO NIDO

Articolato su 12 settimane

MENU'PRIMAVERA-ESTATE 1° SETTIMANA dal 04/05 al 08/05**Spuntino ore 10**

Frutta fresca di stagione

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|------------------------|------------------------|---------------------------------|--|------------------------------|
| (2) Pasta al pomodoro | (5) Riso in bianco | (8) Orzotto alle verdure | (57) Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro | (16) Pasta con crema di ceci |
| (30) Frittata al forno | (33) Pesce al pomodoro | (44) Bocconcini di pollo panato | (*) Formaggio morbido | (35) Arista al forno |
| (*) Verdura cotta | (*) Verdura cruda | Piselli | (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta |
| (*) Pane Integrale | (*) Pane Comune | (*) ½ Porzione Pane comune | (*) Pane integrale | (*) Pane comune |
| (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca |

Spuntino ore 16

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|--------|--------------------|-----------|---------|--------------------|
| Frutta | Yogurt alla frutta | Pizza | Frutta | Yogurt alla frutta |

CONSIGLI PER LA CENA

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|--|--|---|----------------------------|
| Primo piatto con verdura Legumi, Contorno Pane e Frutta | Purea di patate Carne bianca Contorno, Pane, Frutta | Minestra vegetale Pesce Contorno, Pane e Frutta | Insalata di cereali, Carne bianca, Contorno, Pane Frutta | Pizza Contorno e Frutta |

-(*) Gramature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

MENU'(PRIMAVERA-ESTATE) 2° SETTIMANA dal 11/05 al 15/05**Spuntino ore 10**

Frutta fresca di stagione

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|------------------------------------|------------------------------------|-------------------------|--|--------------------|
| (20) Risotto al pomodoro e verdure | (1)Pasta con piselli in bianco | (2) Pasta al pomodoro | (17) Minestra con verdure e pastina | (8) Pasta all'olio |
| (*) Formaggio | (50) Straccetti di pollo al limone | (55) Pesce alla mugnaia | (39)Polpettone/polpettine di vitellone al pomodoro | (30) Frittata |
| (*) Verdura cruda | (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cruda |
| (*) Pane comune | (*) Pane comune | (*) Pane Integrale | (*) Pane Co,mune | (*) Pane integrale |
| (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca |

Spuntino ore 16

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|-------------|---------|--------------------|-------------|---------|
| Pane e olio | Frutta | Yogurt alla frutta | Pizza rossa | Frutta |

CONSIGLI PER LA CENA

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|--|--|--|
| Piatto unico Contorno, Pane, Frutta | Patate arrosto Pesce Contorno, Pane Frutta | Primo piatto con verdure(minestra) formaggio, Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto al pomodoro Salumi Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto al pomodoro Carne bianca Contorno, Pane, Frutta |

-(*) Grammatore o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

MENU' (PRIMAVERA-ESTATE) 3° SETTIMANA dal 18/05 al 22/05**Spuntino ore 10**

Frutta fresca di stagione

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|----------------------------|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|--|
| Riso con crema di zucchine | (20) Orzo al pomodoro | (29) Gnocchi olio e salvia | (8) Pasta al pomodoro aromatico | (13) Pasta con lenticchie decorticate |
| Prosciutto cotto | (32) Fesa di tacchino al forno | (38) Frittata/ uovo strapazzato | (*) Pesce al limone | (48) Straccetti di pollo salvia e limone |
| (*) Verdura Cuda | (*) Verdura cruda | (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cotta |
| (*) Pane comune | (*) Pane comune | (*) Pane integrale | (*) Pane comune | (*) Pane integrale |
| (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca |

Spuntino ore 16

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|--------------------|---------|-------------|---------|--------------------|
| Yogurt alla frutta | Frutta | Pane e olio | Frutta | Yogurt alla frutta |

CONSIGLI PER LA CENA

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---------------------------------------|------------------------|
| Primo piatto con verdure cereali e legumi, Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto in bianco, Salume, verdura, Pane, Frutta | Primo piatto con verdure (minestra) Pesce Verdura, Pane, Frutta | Pasta al ragù, Contorno, Pane, Frutta | Pizza Contorno, Frutta |

-(*) Grammatore o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

MENU'(PRIMAVERA-ESTATE) 4° SETTIMANA dal 25/05 al 29/05**Spuntino ore 10**

Frutta fresca di stagione

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|----------------------------|-------------------------------------|------------------------------|---|-------------------------|
| (11) Pasta al pesto | (6) Pasta con verdure | (5)Risotto alla parmigiana | (28) Passato di verdure e legumi con riso | (2) Pasta al pomodoro |
| (30) Mozzarella/Stracchino | (39) Polpette di vit.ne al pomodoro | (31)Pesce gratinato al forno | (46) Frittata/uovo strapazzato | (*) Straccetti di polli |
| (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cruda |
| (*) Pane comune | (*) Pane comune | (*) Pane Integrale | (*) Pane Comune | (*) Pane integrale |
| (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca |

Spuntino ore 16

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|--------|---------|-------------|---------|--------------------|
| Frutta | Dolce | Pane e olio | Frutta | Yogurt alla frutta |

CONSIGLI PER LA CENA

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|--|
| Primo piatto al pomodoro pesce Contorno Pane, Frutta | Primo piatto al pomodoro Uovo Contorno ,Pane, Frutta | Primo piatto con legumi Formaggio Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto con verdure, Pesce Pane, Frutta | Primo piatto in bianco, carne bianca, Contorno, Pane, Frutta |

-(*) Gramature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

MENU'(PRIMAVERA-ESTATE) 5° SETTIMANA dal 01/06 al 05/06**Spuntino ore 10**

Frutta fresca di stagione

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|------------------------|----------------------------|--------------------------|-----------------------|------------------------|
| (6) Pasta con zucchine | (20)Farro al pomodoro | (25) Gnocchi al pomodoro | (5) Pasta in bianco | (14) Riso e lenticchie |
| (30) Frittata | (32)Spezzatino di tacchino | (55) Pesce olio e limone | (35) Formaggio Fresco | (*)Arista al forno |
| (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cotta |
| (*) Pane comune | (*) Pane integrale | (*) Pane integrale | (*) Pane comune | (*) Pane comune |
| (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca |

Spuntino ore 16

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|--------|-------------|-----------|--------------------|-------------------|
| Frutta | Pane e olio | Frutta | Yogurt alla frutta | Pane e Marmellata |

CONSIGLI PER LA CENA

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|------------------------------------|---|--|---|---|
| Pizza Contorno, Pane, Frutta | Piatto unico Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto con verdure Salumi Pane, Contorno, Frutta | Primo piatto con verdure Pesce Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto al pomodoro Carne bianca, Contorno, Pane, Frutta |

-(*) Grammatore o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

MENU' (PRIMAVERA-ESTATE) 6° SETTIMANA

dal 08/06 al 12/06

Spuntino ore 10

Frutta fresca di stagione

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------|
| (2) Pasta al pomodoro | (8) Risotto con verdure | (23) Pasta al ragù | (5) Riso e orzo all'olio | (1) Pasta con piselli |
| (40) Filetti di pesce in umido | (37) Bocconcini di pollo agli aromi | (51) Sformato di verdura | (35) Mozzarella | (*) Arista al forno |
| (*) Ortaggi e patate all'olio | (*) Verdura cruda | | (*) Verdura cruda | (*) Verdura cruda |
| (*) ½ Pane integrale | (*) Pane comune | (*) Pane integrale | (*) Pane comune | (*) Pane comune |
| (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca |

Spuntino ore 16

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|--------|-------------------|-----------|--------------------|-------------|
| Frutta | Pizza al pomodoro | Frutta | Yogurt alla frutta | Pane e olio |

CONSIGLI PER LA CENA

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|--|--|--|
| Piatto unico Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto con verdure Formaggio Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto al pomodoro Carne bianca Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto con verdure Uova Contorno, Pane, Frutta | Piatto unico con Pesce Contorno, Pane, Frutta |

-(*) Gramature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

MENU'(PRIMAVERA-ESTATE) 7° SETTIMANA dal 15/06 al 19/06**Spuntino ore 10**

Frutta fresca di stagione

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|--------------------------------|---|-------------------------------|--------------------------|-----------------------|
| (5) Pasta in bianco | (28) Minestra di riso, verdure e legumi | (2) Pasta alla marinara | (14) Risotto con piselli | (2) Pasta al pomodoro |
| (55) Frittata/uovo strapazzato | (50) Bocconcini di tacchino | (38) Pesce gratinato al forno | (50) Arista al forno | (*) Formaggio |
| (*) Verdura cotta | (*) Verdura cruda | (*) Verdura Cotta | (*) Verdura cotta | (*) Verdura Cruda |
| (*) Pane comune | (*) Pane integrale | (*) Pane Integrale | (*) Pane Comune | (*) Pane comune |
| (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca |

Spuntino ore 16

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|-------------|--------------------|-----------|---------|--------------------|
| Pane e olio | Yogurt alla frutta | Frutta | Dolce | Yogurt alla frutta |

CONSIGLI PER LA CENA

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|--|--|--|--|--|
| Primo piatto con verdure (minestra) Carne rossa Contorno, Pane, Frutta | Piatto unico con pasta ripiena Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto al pomodoro Legumi Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto con verdure Uova Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto asciutto Pesce Contorno, Pane, Frutta |

-(*) Grammatore o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

MENU'(PRIMAVERA-ESTATE) 8° SETTIMANA dal 22/06 al 26/06**Spuntino ore 10**

Frutta fresca di stagione

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|-------------------------------|---------------------------------|--|-----------------------|--------------------------|
| (20) Riso ed orzo al pomodoro | (2) Pasta al pomodoro aromatico | (28) Passato di verdure e legumi con pasta | (6) Pasta con verdure | (5) Riso all'olio |
| (*) Prosciutto cotto | (30) Frittata | (35) Straccetti/polpette di vit.ne | (40)Pesce al pomodoro | (50) Bocconcini di pollo |
| (*)Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta |
| (*) Pane Comune | (*) Pane comune | (*) Pane comune | (*) Pane Integrale | (*) Pane integrale |
| (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca |

Spuntino ore 16

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|--------|---------|-------------|---------|--------------------|
| Frutta | dolce | Pizza rossa | Frutta | Yogurt alla frutta |

CONSIGLI PER LA CENA

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|--|--|----------------------------|--------------------------------------|---|
| Primo piatto con verdure Carne rossa Contorno, Pane, Frutta | Piatto unico con pesce, Contorno, Pane, Frutta | Pizza Contorno e frutta | Patate Salumi Contorno, Frutta | Primo piatto con verdure Legumi Contorno, Pane, Frutta |

-(*) Grammatore o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

MENÙ PRIMAVERA-ESTATE 9° SETTIMANA dal 29/06 al 03/07**Spuntino ore 10**

Frutta fresca di stagione

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|----------------------------|-----------------------------------|---------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| (5) Pasta all'olio | (14)Riso e lenticchie decorticate | (11) Pasta al pesto | (23)Pasta pomodoro e basilico | (20) Farro al pomodoro |
| (30)Frittata al parmigiano | (46)Bocconcini di pollo arrosto | (*) Formaggio | (55)Pesce al limone | (44) Bocconcini di maiale panati |
| (*) Verdura cotta | (*) Verdura cruda | (*) Verdura Cruda | (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta |
| (*) Pane Comune | (*) Pane Integrale | (*) Pane comune | (*) Pane comune | (*) Pane integrale |
| (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca |

Spuntino ore 16

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|--------|--------------------|-------------------|---------|--------------------|
| Frutta | Yogurt alla frutta | Pane e marmellata | Frutta | Yogurt alla frutta |

CONSIGLI PER LA CENA

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|--|--|--|--|
| Primo piatto con verdura Pesce Contorno, Pane, Frutta | Piatto unico con pasta ripiena Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto con cereali, Carne rossa Contorno, Pane Frutta | Primo piatto con verdure ro Legumi Contorno crudo, Pane, Frutta | Primo piatto al pomodo Salumi Contorno, Pane, Frutta |

-(*) Grammatore o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

MENÙ PRIMAVERA-ESTATE 10° SETTIMANA dal 06/07 al 10/07**Spuntino ore 10**

Frutta fresca di stagione

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|-----------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|
| (2) Pasta al pomodoro | (1) Pasta pomodoro e ceci | (6) Pasta con verdure | (5) Riso all'olio | (17) Minestra con verdure con pasta |
| (*) Formaggio | (35) Arista al Forno | (50) Straccetti di pollo | (43) Filetti di pesce gratinati | (39) Polpettone di Vit.ne |
| (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cotta |
| (*) Pane comune | (*) Pane comune | (*) Pane comune | (*) Pane integrale | (*) Pane integrale |
| (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca |

Spuntino ore 16

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|-------------------|---------|-------------|---------|--------------------|
| Dolce artigianale | Frutta | Pane e olio | Frutta | Yogurt alla frutta |

CONSIGLI PER LA CENA

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|--|--|---|---|------------------------------------|
| Primo piatto al pomodoro Tonno o pesce Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto con verdura Uova Verdura Frutta | Insalata di legumi Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto al pomodoro Formaggio Contorno, Pane, Frutta | Pizza Contorno, Pane, Frutta |

-(*) Grammatore o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

MENÙ PRIMAVERA-ESTATE 11° SETTIMANA dal 13/07 al 17/07**Spuntino ore 10**

Frutta fresca di stagione

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|------------------------------|---------------------------|--|---------------------|----------------------------|
| (2)Pasta pomodoro e basilico | (20)Riso al pomodoro | (28) Passato di verdure e legumi con pasta | (2)Pasta in bianco | (8) Orzo con verdure |
| (*) Formaggio | (30)Frittata al formaggio | (46) Straccetti di pollo | (*) Pesce al limone | (42)Straccetti di tacchino |
| (*) Verdura cruda | (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*) Verdura Cotta | (*) Verdura cotta |
| (*) Pane Comune | (*) Pane comune | (*) Pane comune | (*) Pane comune | (*) Pane integrale |
| (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca |

Spuntino ore 16

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|-------------|-------------------|-----------|--------------------|---------|
| Pizza rossa | Pane e marmellata | Frutta | Yogurt alla frutta | Frutta |

CONSIGLI PER LA CENA

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|--|---|--|---------------------------|---|
| Primo piatto al pomodoro Legumi, Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto con verdure Carne bianca Contorno, Pane, Frutta | Patate lesse al prezzemolo Formaggio fresco spalmabile Contorno, Pane, Frutta | Pizza Contorno, Frutta | Piatto unico Contorno, Pane, Frutta |

-(*) Grammatore o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

MENÙ PRIMAVERA-ESTATE 12° SETTIMANA**Spuntino ore 10**

Frutta fresca di stagione

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|-----------------------|--------------------------|--|---------------------------------------|-------------------------------|
| (2) Pasta al pomodoro | (6) Pasta con verdure | (25) Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro | (20) Pasta con piselli e prosc. cotto | (13) Risotto alla parmigiana |
| (*) Mozzarella | (50) Straccetti di pollo | (64) Insalata di legumi/polpette | (31) Bocconcini di tacchino | (42) Pesce gratinato al forno |
| (*) Verdura cruda | (*) Verdura gratinata | (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cotta |
| (*) Pane integrale | (*) Pane comune | (*) Pane comune | (*) Pane comune | (*) Pane comune |
| (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca |

Spuntino ore 16

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|-------------|---------|-----------|---------|--------------------|
| Pizza rossa | Frutta | Dolce | Frutta | Yogurt alla frutta |

CONSIGLI PER LA CENA

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|--|---|--|---|---------------------------------|
| Primo piatto con verdure (minestra) Carne rossa Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto in bianco Pesce Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto al pomodoro Salumi Contorno, Pane, Frutta | Insalata di cereali Contorno, Pane, Frutta | Pizza Contorno, Pane, Frutta |

-(*) Gramature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e gramature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.