

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro e ricotta	Crema di carote con cous cous	Lasagne* alla bolognese	Pasta al sugo di verdure*	Crema di verdura e legumi* con pastina
	Burger di verdure e legumi*	Bocconcini di pollo agli aromi	Caciotta (½ porzione)	Crocchette di pesce* al forno	Frittata al forno
	Fagiolini* all'olio	Purea di patate	Pinzimonio di verdure (carote e finocchi)	Insalata verde	Carote all'olio
	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
	M. Latte e cereali	M. Pane e marmellata	M. Frutta fresca di stagione	M. Yogurt	M. Frutta fresca di stagione
		Variante stagionale: Crema di zucchine con cous cous	Variante stagionale: Carote e cetrioli (in stagione)/ Insalata	Variante stagionale: Pasta al pesto	
2° SETTIMANA	Pastina in brodo vegetale	Riso alla zucca	Raviolini ricotta e spinaci* al pomodoro	Pasta all'olio e parmigiano	Passato di verdure e legumi* con orzo
	Cotoletta di pollo	Erbazzone*	Parmigiano Reggiano (½ porzione)	Farinata di ceci*	Bastoncini di pesce*
	Patate* al forno	Carote a filetto	Fagiolini* all'olio	Insalata verde	Broccoli* all'olio
	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
	M. Focaccia	M. Frutta fresca di stagione	M. Latte e biscotti	M. Frutta fresca di stagione	M. Yogurt
		Variante stagionale: Riso alla barbabietola	Variante stagionale: Zucchine gratinate M. Gelato	Variante stagionale: Pomodori (in stagione)/ Insalata	Variante stagionale: Fagiolini* all'olio
3° SETTIMANA	Pasta al sugo di piselli*	Crema di verdure* con pastina	Riso alla parmigiana	Crema di lenticchie con pastina	Chicche di patate al pomodoro
	Frittata alle carote	Pizza Margherita	Polpettine vegetariane* con sugo	Arrosto di suino alle mele	Filetto di pesce* gratinato
	Cavolfiore all'olio	Insalata mista	Fagiolini* all'olio	Patate* lessate	Carote a filetto
	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
	M. Latte e cereali	M. Frutta fresca di stagione	M. Pane e cioccolato fondente	M. Yogurt	M. Frutta fresca di stagione
	Variante stagionale: Spinaci* all'olio		Variante stagionale: Riso alle zucchine	Variante stagionale: Arrosto di suino agli aromi	Variante stagionale: Pasta alle melanzane
4° SETTIMANA	Crema di verdura e legumi* con riso	Pasta al pomodoro	Pastina in brodo vegetale	Pasta al ragù	Pasta ai broccoli* (B)
	Straccetti di pollo agli aromi	Sformato di verdura	Polpette di pesce*	Parmigiano Reggiano (½ porzione)	Burger di verdure e legumi*
	Patate* al forno	Insalata mista	Spinaci* al parmigiano	Carote a bastoncino	Fagiolini* all'olio
	Galette di riso o mais e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
	M. Yogurt	M. Frutta fresca di stagione	M. Torta e tè deteinato	M. Latte e cereali	M. Frutta fresca di stagione
	Variante stagionale: Petto di pollo al limone M. Gelato	Variante stagionale: M. Crackers	Variante stagionale: M. Frutta fresca di stagione	Variante stagionale: Mozzarella (½ pozione) Pomodori (in stagione)/ Insalata	Variante stagionale: Pasta alle verdure* (B)
5° SETTIMANA	Pasta alla parmigiana	Crema di verdure* con pastina	Riso al pomodoro	Pasta all'olio e parmigiano	Pastina in brodo vegetale
	Polpette di vitellone con piselli (secondo comprensivo di contorno)	Pizza Margherita	Scaloppina di pollo agli aromi	Crocchette di ceci e verdura*	Cotoletta di pesce* al forno
		Carote julienne	Fagiolini* all'olio	Insalata verde	Patate prezzemolate*
	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
	M. Latte e biscotti	M. Frutta fresca di stagione	M. Focaccia	M. Yogurt	M. Frutta fresca di stagione
			Variante stagionale: Zucchine gratinate	Variante stagionale: Pomodori (in stagione)/ Insalata	

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere , come ingredienti o in tracce , uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e der , crostacei, uova e der , pesce , arachidi ,soia, latte e der . incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate