

Gli allergeni esclusi (soia e alimenti a base di soia) non sono previsti nella preparazione delle pietanze come tali, ma possono essere presenti nei prodotti industriali quali le impanature, i prodotti da forno ed il coccolato

*Verificare l'etichettatura (Regolamento (UE) 1169\2011)

MENU INVERNALE

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con zucca Frittata con spinaci	Riso al pomodoro Filetto di pesce alla muggina* Tris di verdure	Pasta con patate Prosciutto cotto Pomodori e mais	Pasta con crema di carciofi Mozzarella Carote lesse	Pasta con crema di zucchine Polpette di bovino al forno Patate al forno
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con passato di verdure Filetto di pesce impanato* Insalata di pomodori	Pasta con cavolo Sovracoscia di pollo Patate al forno	Pasta al pomodoro Frittata con zucchine	Pasta con zucca Formaggio spalmabile Spinaci al parmigiano	Riso con patate Prosciutto cotto Insalata verde al limone
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto con spinaci Scaloppina di maiale al limone Insalata verde al limone	Pasta al pomodoro Mozzarella Insalata di pomodori	Riso con verza Polpette di bovino al forno Carote lesse	Pasta al pomodoro Filetto di pesce con patate Zucchine a tocchetti al forno	Pasta con zucca Formaggio spalmabile Polpette di spinaci e ricotta al forno*
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con besciamella* Carciofi trifolati oppure Pasta con crema di carciofi Mozzarella	Pasta con passato di verdure Uova strapazzate con formaggio	Pasta con zucca Salsiccia di tacchino Broccoli baresi al limone	Pasta con cavolo Prosciutto cotto Spinaci al limone	Riso al pomodoro Bastoncini di pesce* Carote lesse
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro Sovracoscia di pollo Spinaci al limone	Pasta con crema di zucchine Fesa di tacchino Polpette di melanzane al forno *	Pasta con cacio e uovo Bastoncini di pesce* Insalata verde al limone	Orecchiette con broccoli baresi Arista di maiale Purea di patate*	Riso con passato di verdure Mozzarella Pomodori e mais

Tutti i giorni sono previsti:

☞ panino bianco o integrale

☞ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)

Gli allergeni esclusi (soia e alimenti a base di soia) non sono previsti nella preparazione delle pietanze come tali, ma possono essere presenti nei prodotti industriali quali le impanature, i prodotti da forno ed il cioccolato

*Verificare l'etichettatura (Regolamento (UE) 1169/2011)

MENU ESTIVO

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro Scaloppina di maiale al limone Zucchine a tocchetti al forno	Pasta con patate Prosciutto cotto Spinaci al parmigiano	Pasta con crema di zucchine Insalata di tonno e pomodori	Pizza olio e pomodoro Mozzarella Insalata verde al limone	Riso con zucca Filetto di pesce con patate Tris di verdure
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce* Carote lesse	Pasta o con crema di zucchine Sovracoscia di pollo Insalata verde al limone	Riso al pomodoro Frittata con zucchine	Pasta con passato di verdure Filetto di pesce al pomodoro Polpettine di melanzane al forno*	Pasta con patate Prosciutto cotto Carciofi trifolati
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto con spinaci Arista di maiale Patate al forno	Pasta con pomodoro Uova strapazzate con formaggio Bietoline	Riso con zucca Filetto di pesce alla muggina* Insalata verde al limone	Pasta con tonno Mozzarella Insalata di pomodori	Pasta con crema di zucchine Formaggio spalmabile Polpettine ricotta e spinaci al forno*
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con crema di zucchine Salsiccia di tacchino Insalata verde al limone	Pasta alla siciliana Formaggio spalmabile Zucchine a tocchetti al forno	Pasta con passato di verdure Scaloppina di maiale al limone Polpettine di melanzane al forno*	Pasta con zucca Bastoncini di pesce* Pomodori e mais	Riso al pomodoro Frittata con zucchine
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con zucca Mozzarella Pomodori e mais	Pasta al pomodoro Filetto di pesce impanato* Insalata verde al limone	Pasta con patate Prosciutto cotto Bietoline	Pasta con crema di zucchine Polpette di bovino al forno Tris di verdure	Insalata di riso Carote lesse all'agro

Tutti i giorni sono previsti:

✶ panino bianco o integrale

✶ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)

Gli allergeni esclusi (soia e alimenti a base di soia) non sono previsti nella preparazione delle pietanze come tali, ma possono essere presenti nei prodotti industriali quali le impanature, i prodotti da forno ed il cioccolato

*Verificare l'etichettatura (Regolamento (UE) 1169\2011)

MENU FESTIVI

Le grammature vanno riferite a quelle indicate nei menu dei giorni comuni.

NATALE	CARNEVALE	PASQUA
Gnocchi di patate al ragù	Lasagna	Tortellini * al ragù
con mozzarella	Mozzarella	Spezzatino di tacchino con patate
Carne al ragu'		
Patate al forno		

Tutti i giorni sono previsti:

☒ panino bianco o integrale

☒ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)

Gli allergeni esclusi (soia e alimenti a base di soia) non sono previsti nella preparazione delle pietanze come tali, ma possono essere presenti nei prodotti industriali quali le impanature, i prodotti da forno ed il cioccolato

*Verificare l'etichettatura (Regolamento (UE) 1169/2011)

CESTINI

Scuole materne	Scuole elementari	Scuole medie
Due rosette da g. 50	Due rosette da g. 80	Due rosette da g. 100
Prosciutto cotto g. 40	Prosciutto cotto g. 50	Prosciutto cotto g. 60 oppure
Formaggio fresco g. 25	Formaggio fresco g. 50	salame tipo Napoli g 60
Succo di frutta 200 mL	Succo di frutta 200 mL	Formaggio fresco g. 75
(tetrabrik)	(tetrabrik)	Succo di frutta 200 mL
Acqua oligominerale da 0.5 l	Acqua oligominerale da 0.5 l	(tetrabrik)
		Acqua oligominerale da 0.5 l

Tutti i giorni sono previsti:

☞ panino bianco o integrale

☞ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)

Gli allergeni esclusi (soia e alimenti a base di soia) non sono previsti nella preparazione delle pietanze come tali, ma possono essere presenti nei prodotti industriali quali le impanature, i prodotti da forno ed il cioccolato

*Verificare l'etichettatura (Regolamento (UE) 1169\2011)

Le tabelle dietetiche per patologie e le diete personalizzate sono formulate per quanto possibile simili alla tabella standard al fine di ridurre le disuguaglianze percepite dai piccoli utenti.

Nella preparazione della filiera di pasti speciali e diete personalizzate si rende necessario, per alcune preparazioni, sostituire uno o più ingredienti previsti nel ricettario con prodotti privi dell'allergene interessato:

- il burro deve essere sostituito con olio extravergine d'oliva o altro olio su specifiche richieste;
- le impanature previste devono essere preparate con ingredienti privi dell'allergene interessato, in caso non fosse possibile l'alimento dovrà prevedere cottura in umido o al forno;
- per i prodotti industriali è necessario verificare nelle schede tecniche la presenza dell'ingrediente da non utilizzare e l'etichettatura ai sensi del Regolamento (UE) 1169\2011.

Tutti i giorni sono previsti:

- ☞ panino bianco o integrale
- ☞ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)