

N.B. * = indica che la preparazione delle pietanze deve prevedere l'assenza di proteine del latte vaccino e dell'uovo con il divieto di aggiungere parmigiano

(Regolamento (UE) 1169\2011), Etichettatura

MENU INVERNALE

LUNEDI	MARTEDI*	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con zucca Prosciutto cotto* Spinaci al limone	Riso al pomodoro* Filetto di pesce alla mugnaia* Tris di verdure	Pasta con lenticchie Pomodori e mais	Pasta con crema di carciofi* Filetto di pesce impanato* Carote lesse	Pasta con crema di zucchine* Hamburger di tacchino* Patate al forno
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con piselli Filetto di pesce impanato* Insalata di pomodori	Pasta con cavolo* Salsiccia di tacchino* Patate al forno	Pasta al pomodoro* Filetto di pesce alla mugnaia Zucchine a tocchetti al forno	Pasta con fagioli Spinaci al limone	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	Zuppa di farro con legumi Hamburger di coniglio* Insalata di pomodori	Riso con verza* Arista di maiale Piselli al prosciutto*	Pasta al pomodoro* Filetto di pesce con patate Zucchine a tocchetti al forno	Pasta con ceci Tris di verdure
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con lenticchie Carciofi	Pasta con passato di verdure* Filetto di pesce impanato*	Pasta con piselli Salsiccia di tacchino* Broccoli baresi al limone	Pasta con cavolo* Prosciutto cotto* Spinaci al limone	Riso al pomodoro* Filetto di pesce impanato* Carote lesse
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro* Hamburger di tacchino* Spinaci al limone	Pasta con fagioli Carote lesse	Pasta al pomodoro* Filetto di pesce alla mugnaia* Insalata verde al limone	Orecchiette con broccoli bares* Arista di maiale Patate al forno	Riso con minestrone* Scaloppina di maiale al limone* 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)

N.B. * = indica che la preparazione delle pietanze deve prevedere l'assenza di proteine del latte vaccino e dell'uovo con il divieto di aggiungere parmigiano
(Regolamento (UE) 1169\2011). Etichettatura

MENU ESTIVO

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro* Scaloppina di maiale al limone* Fagiolini al limone	Pasta con fagioli Spinaci al limone	Pasta con crema di zucchini* Insalata di tonno e pomodori	Pizza olio e pomodoro* Salsiccia di tacchino* Insalata verde al limone	Riso con zucca Filetto di pesce con patate Tris di verdure
LUNEDI	MARTEDI*	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Zuppa di farro e legumi Filetto di pesce alla mugnaia* Carote lesse	Pasta con crema di zucchini* Hamburger di tacchino* Insalata verde al limone	Riso al pomodoro* Filetto di pesce alla mugnaia* Zucchini a tocchetti al forno.	Pasta con fagioli Pomodori e mais	Pasta con patate* Prosciutto cotto* Carciofi
LUNEDI	*MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto con spinaci* Arista di maiale Patate al forno	Pasta con piselli Coniglio al pomodoro Bietoline	Riso con zucca Filetto di pesce alla mugnaia* Fagiolini al limone	Pasta con tonno Hamburger di coniglio* Insalata di pomodori	Pasta con ceci Tris di verdure
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con crema di zucchini* Salsiccia di tacchino* Insalata verde al limone	Pasta alla siciliana* Prosciutto cotto* Zucchini a tocchetti al forno	Pasta con lenticchie Tris di verdure.	Pasta con zucca Filetto di pesce impanato * Pomodori e mais	Riso al pomodoro* Scaloppina di maiale al limone* Zucchini a tocchetti al forno
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI*
Pasta con zucca Coniglio al pomodoro Pomodori e mais	Pasta al pomodoro* Filetto di pesce impanato* Insalata verde al limone	Pasta con piselli Prosciutto cotto* Bietoline	Pasta con crema di zucchini* Hamburger di tacchino* Fagiolini al pomodoro	Insalata di riso Piselli al prosciutto*

Tutti i giorni sono previsti:

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

N.B. * = indica che la preparazione delle pietanze deve prevedere l'assenza di proteine del latte vaccino e dell'uovo con il divieto di aggiungere parmigiano
(Regolamento (UE) 1169\2011). Etichettatura

MENU FESTIVI

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

NATALE	CARNEVALE	PASQUA
Enocchi di patate al pomodoro*	Pasta al pomodoro*	Pasta al pomodoro*
Salsiccia di tacchino*	Hamburger di tacchino	Spezzatino di tacchino con patate e piselli
Patate al forno	Insalata verde al limone	Un uovo di cioccolato* con sorpresa
Dolcetto privo di PLV e uovo	Dolcetto privo di PLV e uovo	

Tutti i giorni sono previsti:

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

N.B. * = indica che la preparazione delle pietanze deve prevedere l'assenza di proteine del latte vaccino e dell'uovo con il divieto di aggiungere parmigiano
(Regolamento (UE) 1169\2011). Etichettatura

CESTINI

Scuole materne	Scuole elementari	Scuole medie
Due rosette da g. 50 Prosciutto cotto privo di PLV g. 40 due confezioni	Due rosette da g. 80 Prosciutto cotto privo di PLV g. 50 due confezioni	Due rosette da g. 100 Prosciutto cotto privo di PLV g. 60 due confezioni
Succo di frutta 200 mL (tetrabrik)	Succo di frutta 200 mL (tetrabrik)	Succo di frutta 200 mL (tetrabrik)
Acqua oligominerale da 0.5 l	Acqua oligominerale da 0.5 l	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)

N.B. * = indica che la preparazione delle pietanze deve prevedere l'assenza di proteine del latte vaccino e dell'uovo con il divieto di aggiungere parmigiano
(Regolamento (UE) 1169\2011). Etichettatura

Le tabelle dietetiche per patologie e le diete personalizzate sono formulate per quanto possibile simili alla tabella standard al fine di ridurre le diseguglianze 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;
- leimpanature 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)