



CENTROPLURISERVIZI
S.p.A.

BUON PRANZO RAGAZZI !

**Servizio di Ristorazione Scolastica
per l'a.s. 2017-2018**

Gentili Utenti

Nell'introduzione delle [Linee guida per la ristorazione scolastica](#) del Ministero della salute viene ricordato che tra i diritti dell'infanzia, pronunciati dall'Onu nel 1989, c'è il diritto ad avere “un'alimentazione sana e adeguata al raggiungimento del massimo della salute”.

Negli ultimi anni il ruolo della mensa è profondamente cambiato, assumendo compiti e obiettivi importanti per la salute presente e futura dei piccoli utenti. Non ha più l'unico scopo di fornire un pasto nutrizionalmente equilibrato e completo, perfetto dal punto di vista igienico-sanitario, ma si veste del nobile fine di promuovere corretti stili di vita e sani abitudini alimentari.

Il bambino “non va solo sfamato, ma educato”, educato alla conoscenza degli alimenti e dei loro valori nutrizionali, alle diversità dei gusti e ad un atteggiamento positivo verso il cibo.

L'accesso alla mensa scolastica contribuisce inoltre a garantire infatti il pieno godimento del diritto allo studio, del diritto alla salute e del diritto alla non discriminazione.

**ASSESSORE TASSI STEFANO
COMUNE DI MONTEVARCHI**

COSA C'È DIETRO AL NOSTRO MENU'

Per la Centropuriservizi s.p.a e per le Amministrazioni Comunali la mensa scolastica è un ambiente molto importante per educare i bambini ed i ragazzi a mangiare in modo corretto. I menù che vi presentiamo, oltre a rispettare tutti gli standard di qualità propongono dei pasti nutrizionalmente equilibrati, gustosi e con una grande varietà di ricette per far scoprire ai nostri utenti l'importanza di ogni alimento. Elaboriamo i nostri menù su una turnazione di molte settimane, in modo da assicurare una maggiore varietà di ricette ed incontrare i gusti di tutti. E' previsto un menù per:

- ✓ bambini da 1 a 3 anni (nido)
- ✓ bambini da 3 a 6 anni (scuola d'infanzia)
- ✓ ragazzi da 6 a 11 anni (scuola primaria)
- ✓ ragazzi da 11 a 14 anni (scuola secondaria di primo grado).

Nel rispetto della '**STAGIONALITÀ**' si propongono:

- Menù **autunnale** da Settembre a metà Dicembre (5 settimane)
- Menu **invernale** da metà Dicembre a metà Aprile (6 settimane)
- Menu **primavera-estate** da metà Aprile a fine Giugno (4 settimane)

INFORMAZIONI GENERALI SULLA TABELLA DIETETICA

Gli alimenti utilizzati per i pasti scolastici rispondono ai requisiti di qualità merceologica esposti nel capitolato d'appalto (vedi sito Centropuriservizi S.p.a). Vengono garantiti standard di qualità: assenza OGM, tranciabilità completa degli alimenti, materie prime di preferenza regionale, impiego di prodotti biologici, selezione e verifica delle materie prime, utilizzo di fornitori certificati documentazione dei controlli. I pasti vengono preparati seguendo rigorosamente le indicazioni delle Linee guida regionali (grammature, tabelle dietetiche) e nel rispetto degli standard definiti dal LARN "Livelli di assunzione raccomandati di nutrienti"; i menù vengono aggiornati anche in base agli indici di gradimento registrati ed espressi tramite le rilevazioni della qualità nutrizionale ed organolettica presso le singole scuole.

- E' assolutamente vietato l'uso di grassi idrogenati, olio di colza e palma, esaltatori di sapidità, dadi anche se vegetali ed estratti di carne
- E' escluso l'uso di burro, di margarina, di panna
- Vengono privilegiate le **TECNICHE DI COTTURA** che mantengono inalterati i caratteri organolettici e nutrizionali dei cibi:
 - *lessatura in acqua*
 - *cottura al vapore*
 - *cotture al forno*
 - *cottura alla griglia o alla piastra*
 - *cottura brasata o stufata*
- Non è mai prevista la frittura, tutti i piatti 'impanati' vengono cotti in forno senza aggiunta di grassi di cottura.
- Tutte le preparazioni vengono effettuate nella stessa giornata dell'utilizzo e nel centro di cottura di riferimento; è vietato l'uso di prodotti preconfezionati e/o precotti: hamburger, polpette ecc...
- E' assolutamente vietato il riciclo delle pietanze avanzate e/o parti di esse non utilizzate;
- Per insaporire le pietanze si utilizzano aromi freschi ed ortaggi: prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia, carota, sedano, aglio, cipolla.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI UTILIZZATI

| Prodotto | Generali caratteristiche merceologiche |
|---|--|
| Pasta | Pasta di semola di grano duro di produzione locale |
| Riso | Riso parboiled |
| Pane | Pane toscano o integrale fresco, di produzione locale |
| Formaggi | Parmigiano reggiano, Mozzarella, Stracchino, pecorino toscano |
| Yogurt | Yogurt, al naturale o con frutta, di latte vaccino intero, di produzione biologica. |
| Latte | Latte parzialmente scremato a lunga conservazione (UHT). Fresco intero Bio |
| Prosciutto cotto | Prodotto nazionale senza polifosfati, caseinati, lattati, e nitrati, e glutine |
| Prosciutto crudo | Prosciutto crudo tipo toscano, produzione toscana |
| Carne | Fresche refrigerate di: pollo, tacchino, suino e manzo. I prodotti sono tutti di provenienza locale o nazionale, certificati, e con indicazione della filiera di produzione. Suino allevato e macellato in Toscana |
| Pesce | Surgelato: merluzzo, platessa, calamari, tonno conservato sottolio |
| Uova | Di gallina intere di categoria A extra di produzione biologica, uova di gallina sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate, refrigerate in tetrapak per le lavorazioni dove è previsto l'uovo |
| Frutta | Di stagione di provenienza nazionale o locale, di 1 ^a categoria |
| Verdure fresche | Di stagione di provenienza nazionale o locale: insalata, pomodori, carote, zucca, cavolfiore, cavolo verza, broccoli, finocchi, spinaci, bietola ecc.. Categoria 1 ^a |
| La fornitura di frutta e verdura avviene quotidianamente | |
| Verdure surgelate | Piselli, bietta, spinaci, fagiolini |
| Patate | Sempre fresche di produzione locale o nazionale |
| Legumi (secchi o surgelati) | Ceci, fagioli, piselli, lenticchie |
| Grassi da condimento | Olio extravergine d'oliva di produzione locale e biologica Utilizzato sia in cottura che per il condimento a crudo <u>Olio di semi di mais</u> per la preparazione delle torte e per ungere le teglie |
| Sale da condimento | Sale marino iodato, limitando al minimo indispensabile l'uso |
| E' previsto l'uso di erbe aromatiche fresche: rosmarino, salvia, erba cipollina, sedano, carota, cipolla ecc... | |

PRESENTAZIONE DEI PIATTI

Primi piatti asciutti:

- ▶ Pasta al pomodoro e pasta alla pomarola sono la solita cosa
- ▶ Pasta rosé: pomodoro e latte
- ▶ Pasta alla carrettiera: pomodoro, aglio e basilico
- ▶ Pasta al pesto: preparato con basilico fresco, non confezionato.
- ▶ Pasta al pesto d'inverno: il basilico è sostituito da foglie di cavolo nero stufato o da spinaci freschi, crudi.
- ▶ Pasta al ragù di verdure: sedano, carota, cipolla (le verdure possono essere in piccoli pezzi o in crema: crema di porri, crema di carciofi)
- ▶ Pasta all'amatriciana: con prosciutto anziché pancetta
- ▶ Pasta alla marinara: pomodoro, basilico, aglio, origano
- ▶ Pasta alla pizzaiola: pomodoro, capperi, basilico e origano
- ▶ Pasta all'erbette: trito di erbe aromatiche, far cui basilico, erba cipollina, prezzemolo

Minestra:

- ▶ Passato o crema (senza latte) di verdura fresca di stagione o surgelata, con aggiunta di pastina, riso, crostini di pane tostato senza grassi aggiunti
- ▶ Brodo di carne magro, con aggiunta di pastina
- ▶ Passato o crema di legumi, preparato con legumi secchi, cipolla, carota e brodo vegetale, con aggiunta di pasta, riso o crostini di pane tostato.

► Pasta e fagioli : classico piatto toscano , è una zuppa semi densa con la presenza di legumi interi

2° piatto:

► Polpette: sono preparate presso il centro cottura di riferimento, con carne macinata di vitello o tacchino , patate e uovo; impanati solo con farina e pane grattato; non vengono utilizzati prodotti surgelati , precotti.

► Hamburger di carne: vitello o tacchino e pane

► Scaloppine di pollo, tacchino, vitello o maiale magro sono infarinate e cotte in brasiera – teglia in forno

► Bocconcini di pollo o tacchino croccanti e pesce croccante sono impanati con pan grattato

► Sformato di verdure: verdure di stagione, uovo, latte e maizena.

Se non specificato , non contiene besciamella, burro, panna; idem per le torte di verdure.

► Piatti a base di pesce: merluzzo o filetti di platessa gratinato al forno, con pomodori, erbe aromatiche

► **Piatto freddo:** alternanza fra stracchino, ricotta, mozzarella caciotta fresca, prosciutto crudo magro o cotto.

Su suggerimento delle linee guida che invitano ad una riduzione dell'uso dei salumi e per il contenuto in calcio si predilige il formaggio anziché il salume.

Contorni:

| Verdure crude | Verdure cotte |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Insalata verde del tipo lattuga, radicchio• Insalata mista: lattuga , radicchio cavolo cappuccio, finocchio, pomodoro• <i>(a seconda della stagione)</i>• Carote• Pomodoro da insalata• Cavolo cappuccio• Cetrioli• Finocchi• Bastoncini di ortaggi crudi : carote, sedano, finocchio ecc..possono essere servita tale e quali senza condimento o con condimento (condite nel refettorio) | <ul style="list-style-type: none">• Cavolfiore, lessato, in brasiera, cime di rapa o broccoli• Bietola , spinaci e rafi, lessi o saltati aglio e olio• Cavolo cappuccio stufato• Zucchine ,lesse al pomodoro, trifolate• Finocchi stufati o trifolati, lessi• Melanzane al tegame• Fagiolini lessi o al pomodoro• Misto di verdure al forno, gratinate con pan grattato, o lesse.• Verdure cotte o verdure saltate: scelta libera a discrezione del capo cuoco |

LA COLAZIONE O LA MERENDA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA

Varia in relazione agli accordi presi con la referente del centro cottura di riferimento:

- una porzione di frutta fresca (da proporre almeno 2 volte a settimana)
- un vasetto di yogurt alla frutta
- mezza fettina di pane toscano e olio o pane toscano e pomodoro (a secondo della stagione)
- mezza fettina di pane toscano e marmellata
- latte e biscotti secchi non farciti ed a ridotto contenuto in grassi
- mezza fettina di pane toscano e cioccolato
- una fetta biscottata con marmellata
- cracker

DOLCI E DESSERT: A discrezione del centro cottura , la porzione della frutta può essere sostituita da un dolce : schiacciata alla fiorentina, torta di mele .Il dolce viene distribuito

una volta al mese , sempre in sostituzione della frutta fresca. Tutte le torte sono prodotte presso il centro di cottura di riferimento

MENÙ ALTERNATIVI

Vi è massima attenzione nel preparare pasti per chi ha delle esigenze alimentari particolari. Il servizio dietetico prevede diete per:

- motivi sanitari: allergie e/o intolleranze alimentari o esigenze cliniche specifiche;
- esclusioni di tipo etico/culturale/religioso.

Per la somministrazione di diete speciali, richieste per motivi di salute o per motivazioni etico - culturali - religiose, l'Amministrazione si attiene alle "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica". Non verranno prese in considerazione certificazioni mediche che non indichino in modo dettagliato la dieta prescritta, nonché gli ingredienti da utilizzare o da evitare nella preparazione della stessa.

DIETE PER MOTIVI SANITARI

La richiesta per l'attivazione di una dieta speciale va fatta esclusivamente presentando un certificato medico che indichi chiaramente la problematica alimentare e cosa deve essere escluso dalla dieta. Vista la delicatezza del servizio e la responsabilità che questo comporta, è necessario seguire un iter ben preciso:

► i certificati medici vanno presentati preventivamente rispetto all'inizio del servizio mensa; hanno validità per l'anno scolastico in corso

► la dieta verrà attivata a seguito della presentazione della documentazione medica;

► per garantire un'alimentazione equilibrata e varia, i certificati devono essere validati da medici specializzati in medicina tradizionale del SSN: pediatri o medici specialisti, mentre non possono essere presi in considerazione certificati stilati da personale non medico (es. medicine alternative, naturopati, fitoterapisti, paramedici).

All'interno di ogni centro cottura è stata individuata una cucina dietetica autonoma che si occupa della preparazione dei pasti per le diete speciali. Per garantire sempre un pasto sicuro e di qualità agli utenti che richiedono questo servizio, le diete speciali vengono preparate e confezionate a parte da personale dedicato e formato, che si accerta di evitare rischi di contaminazione e utilizza prodotti sicuri e privi degli allergeni in questione.

Il menù per le diete è uguale per gli utenti che hanno la stessa esigenza e, nei limiti del possibile, ripropone le stesse ricette o tipologie di alimenti, preparate e prodotte in maniera sicura e specifica.

Vitto per disturbo gastro – intestinale (senza certificato medico per un massimo di 3 gg.)

In caso di indisposizione passeggera, su richiesta del responsabile dell'obbligo scolastico (genitori, tutori, etc.), ai bambini viene somministrata una dieta "leggera", comunque composta e preparata secondo le indicazioni delle "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica". Qualora la durata dell'indisposizione sia superiore a 3 giorni la richiesta dovrà essere corredata da opportuno certificato medico. Il pasto prevede

- Pasta o riso all'olio (senza parmigiano)
- Carne di pollo o tacchino, arista magra o pesce, lessati o al forno senza condimenti aggiunti
- Patate lesse
- Pane toscano

Dieta in bianco per periodi maggiori a giorni 3

Questo tipo di dieta non può essere richiesta senza certificazione medica, con riportata la patologia e gli alimenti che possono essere somministrati. Se il certificato non riporta 'indicazioni precise' sul tipo dei cibi che devono essere esclusi il pasto verrà confezionato con:

Pasta o riso all'olio, fettina di pollo o tacchino in bianco e patate lesse e pane toscano per tutta la durata del certificato.

Diete speciali per allergie e/o intolleranze alimentari

Diete speciali per allergie e/o intolleranze alimentari verranno somministrate solo a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria proveniente da pediatra e/o da medico appartenente al S.S.N. Il certificato del medico dovrà esplicitamente indicare altresì: la diagnosi, il tipo di dieta da seguire, il periodo preposto per la dieta e gli alimenti che non possono essere somministrati.

1. Dieta per intolleranti al glutine

Viene preparato lo stesso tipo di menù, ma utilizzando prodotti privi di glutine.

2. Dieta intolleranti al pomodoro

Tutte le preparazioni che prevedono il pomodoro saranno proposte in bianco (olio extravergine) o con ragù di verdure di stagione : melanzane, zucchine zucca, ecc...

3. Dieta intolleranti al pesce

Tutte le proposte del menu a base di pesce saranno sostituite con formaggio tipo mozzarella, stracchino, pecorino, ricotta, carne di pollo o tacchino, di manzo, prosciutto crudo o cotto, uova o legumi.

4. Dieta intolleranti ai latticini

Si esclude il latte vaccino e derivati:

- lasagne: solo con pomodoro
- formaggio sarà sostituito da carne di vitello o pollo, tacchino, pesce o uovo

5. Dieta intolleranti all'uovo

Si esclude l'uovo dalle varie preparazioni: la frittata sarà sostituita con carne di manzo o pollo o tacchino, prosciutto crudo o cotto, pesce o formaggio; lasagne sono preparate con pasta senza uovo

Diete speciali per convinzioni etico - religiose o culturali

I genitori potranno richiedere per i propri figli diete particolari che rispettino le convinzioni etico - religiose o culturali del nucleo familiare, specificando l'indicazione degli alimenti da escludere. I primi piatti a base di pasta ripiena con carne tipo tortellini (carne e prosciutto) o conditi con ragù di carne sono sostituiti con pasta comune o risotti al pomodoro, all'olio o condimenti a base di verdura .Il secondo piatto a base carne, di pollo o tacchino, di prosciutto crudo e cotto e di pesce saranno sostituiti con: uova sode, frittata di solo uovo, polpette di patate e formaggio, formaggio tipo mozzarella, caciotta, parmigiano, legumi (accompagnati da un contorno di verdura).

Dieta per vegetariani

il piatto a base di proteine animali sarà sostituito con uova, formaggio, oppure solo con legumi e verdure

Gli **ALLERGENI** presenti nel menù proposto vengono evidenziati con un numero, di seguito la legenda:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati,
2. Uova e prodotti a base di uova.
3. Pesce e prodotti a base di pesce
4. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
5. Sedano e prodotti a base di sedano
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Frutta a guscio

8. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO² totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
9. Lupini e prodotti a base di lupini.

Sono presenti preparazioni a base di

- pomodoro
- pasta integrale arricchita in farina di semi di lino (omega 3)
- pinoli

Variazioni del menu:

in caso di sciopero e/o assemblea del personale scolastico, così come in caso di calamità naturali che possono compromettere la regolare consegna delle derrate alimentari ecc. il menù può subire una modifica-unificazione:

- pasta riso in bianco
- piatto freddo (formaggio, prosciutto cotto o uova)
- verdure crude.

Le variazioni del menu vengono pubblicate quotidianamente sul sito dell'azienda .

COSA C'È DENTRO IL PIATTO

Il pasto prevede: primo piatto , secondo piatto , contorno crudo e/o cotto, frutta fresca , pane, parmigiano reggiano grattugiato

Per i primi piatti ci siamo sbizzarriti con pasta, riso, orzo- farro, orecchiette ,pasta integrale e gustosissime minestre di verdure e di legumi .

I secondi piatti spaziano tra carni bianche e rosse, formaggi freschi e stagionati, pesce, uova, affettati senza polifosfati, legumi. Sempre presenti pane, verdura e frutta di stagione, anche se occasionalmente sostituita da un dolce

Per avvicinare i nostri piccoli utenti ad un maggior numero di alimenti, abbiamo pensato di introdurre i [piatti della tradizione regionale e le giornate a tema : vegetariano ed il menù senza glutine .](#)

Per tutte le informazioni e curiosità si invita a consultare il sito
www.centropluriservizi.com

TUTTI A SCUOLA

| LUNEDÌ | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|--|---|--|--|---|
| 02 Ottobre | 03 Ottobre | 04 Ottobre | 05 Ottobre | 06 Ottobre |
| Pasta all'olio e peperoncino Spezzatino di vitello al pomodoro Spinaci olio e limone (1,5) | Pasta integrale* alla pomarola Polpettine di patate formaggio Carote lesse (1,2,4,5) <i>* contiene farina di semi di lino</i> | Tortellini in bordo vegetale Piatto freddo PROSCIUTTO COTTO Misto di verdure con patate al forno EMILIANO (1, 2,4) | Pasta alle melanzane Scaloppine di pollo agli agrumi Insalata mista Pane integrale (1,5) | Pasta alle zucchine e pinoli Bocconcini di merluzzo dorati Bastoncini di Finocchi crudi (1,3) |
| NIDO | | | | |
| Pasta all'olio | | | | Verdure cotte |
| | NO PESCE NO CARNE DI SUINO | | | |
| | | Pastina in brodo formaggio | | Formaggio |
| | INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | |
| | Polpette solo patate e uovo | | | |
| | INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | |
| | Polpette no uovo | Pastina in brodo | | |
| 09 Ottobre | 10 Ottobre | 11 Ottobre | 12 Ottobre | 13 Ottobre |
| Brodo di verdura con pasta Fesa di tacchino al rosmarino Patate al forno (1,5) | Pasta e fagioli CACIOTTA toscana Spinaci TOSCANO (1, 4) | Pasta integrale* al pesto di spinaci Pollo al forno (1, 4) Insalata <i>* contiene farina di semi di lino</i> | Pasta alla pomarola Filetto di pesce al forno Bastoncini ortaggi crudi (1,3,5) | Risotto olio e parmigiano Omelette Insalata di pomodori Pane integrale (2,4) |
| | NIDO | | | |
| | | Petto di pollo | Verdura cotta | Verdura cotta |
| | NO PESCE - NO CARNE DI SUINO | | | |
| | | | Legumi | |
| | INTOLLERANTI | | | |

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
| | AL LATTOSIO | | | |
| | Prosciutto crudo- cotto | | | Riso all'olio |
| | INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | |
| | | | | Prosciutto crudo |
| | VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | |
| Piselli | | Ceci | Fagioli | |
| | VEGETARIANI NO CARNE - PESCE- UOVA- FORMAGGIO | | | |
| Piselli | Fagioli | Ceci | Piselli | Ceci |
| 16 Ottobre | 17 Ottobre | 18 Ottobre | 19 Ottobre | 20 Ottobre |
| Pasta integrale* alla zucca Hamburger di tacchino Insalata mista (con cavolo cappuccio – no carote) (1,) <i>* contiene farina di semi di lino</i> | Pasta all'erbette aromatiche Scaloppine di vitello alla pizzaiola Fagiolini lessi Pane integrale (1,) | Pasta pomodoro e olive Filetto di pesce dorato Finocchi trifolati (1,3) | Crema di ceci con riso Bocconcini di pollo con aromi Patate lesse al prezzemolo SENZA GLUTINE <i>n.b ai bambini intolleranti alla frutta secca verrà distribuito pane toscano</i> | Pasta al ragù Piatto freddo STRACCHINO Misto di erbette lesse olio e limone (1,4,5) |
| | NIDO | | | |
| | | | Pane comune | Caciottina |
| | NO PESCE - NO CARNE NO SUINO | | | |
| Piselli | Formaggio | Uovo sodo | Legumi | |
| | VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | |
| Piselli | Ceci | Fagioli | Ceci | |
| | VEGETARIANI NO CARNE - PESCE- UOVA- FORMAGGIO | | | |
| Piselli | Ceci | Fagioli | Ceci | Piselli |

| LUNEDÌ 23 Ottobre | MARTEDÌ 24 Ottobre | MERCOLEDÌ 25 Ottobre | GIOVEDÌ 26 Ottobre | VENERDÌ 27 Ottobre |
|--|---|-----------------------------------|---|--|
| Pasta alla pommarola | Riso all'olio | Lasagne | Pasta integrale* alla marinara | Passato di verdura con pastina |
| Arista | Bocconcini di petto di pollo dorati | Piatto freddo MOZZARELLA | Filetto di pesce | Polpette di verdure e patate |
| Insalata Pane integrale (1,5) | Cavolo cappuccio all'olio (1) | Fagiolini olio e limone (1,2,4,5) | Insalata mista (no carote) (1,3) <i>* contiene farina di semi di lino</i> | Carote julienne VEGETARIANO (1,2,5) |
| NIDO | | | | |
| Verdure cotte | | Pasta al pomodoro Caciotta | | |
| NO PESCE - NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Scaloppina di vitello | Legumi | | Uovo sodo | |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | | Lasagne al pomodoro | | |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | | Pasta senza uovo | | No uovo |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Piselli | Fagioli | | Piselli | |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Fagioli | Ceci | Piselli | Ceci |
| 30 Ottobre | 31 Ottobre | 01 Novembre | 02 Novembre | 03 Novembre |
| Pasta rosè | Pasta integrale* alla pizzaiola | | Pasta all'olio | Risotto alla rucola / radicchio |
| Piatto freddo PROSCIUTTO CRUDO | Filetto di pesce dorato | | Frittata di verdure (porri) | Arrosto di vitello |
| Spinaci all'olio (1,4,5) | Insalata mista (1, 3, 5) <i>* contiene farina di semi di lino</i> | | Fagiolini e carote lesse (1,2) | Legumi all'olio Pane integrale |
| NIDO | | | | |
| Prosciutto cotto | | | | |
| NO PESCE – NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Mozzarella | Mozzarella | | | Legumi |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| Pasta al pomodoro | | | | |

| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
|---|--|---|--|---|
| | | | Tonno | |
| | VEGETARIANI | SI UOVO | SI LATTE | |
| Piselli | Fagioli | Ceci | | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Fagioli | Ceci | Piselli | Ceci |
| 06 Novembre | 07 Novembre | 08 Novembre | 09 Novembre | 10 Novembre |
| Pasta all'erbette aromatiche | Lasagne | Passato di verdura con crostini | Pasta al ragu di verdure | Pasta integrale * al pomodoro e olive |
| Hamburger | Piatto freddo STRACCHINO | Polpettine di patate formaggio | Bocconcini di pollo agli agrumi | Quadretti di merluzzo dorati |
| Misto di verdure al forno (1,) | Carote julienne (1,2,4) | Insalata (1, 2,4 | Insalata di finocchi Pane integrale (1,5) | Spinaci (1,3, 5) <i>* contiene farina di semi di lino</i> |
| NIDO | | | | |
| | Pasta al pomodoro Caciotta | | Finocchi cotti | |
| NO PESCE NO CARNE NO SUINO | | | | |
| legumi | | | legumi | Uovo sodo |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | Lasagne solo di pomodoro | Polpette uovo e patate | | |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | Pasta senza uovo | Polpette no uovo | | |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Piselli | | | Piselli | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Fagioli | Ceci | Piselli | Ceci |
| 13 Novembre | 14 Novembre | 15 Novembre | 16 Novembre | 17 Novembre |
| Brodo di verdura con pasta | Pasta integrale * al pesto di spinaci | Risotto olio e parmigiano | Pasta alla pomarola | Pasta al ragù di legumi |
| Fesa di tacchino al forno | Pollo al forno | Omelette | Filetto di pesce al forno | Piatto freddo PROSCIUTTO COTTO |
| Patate al forno (1) | Insalata (1,4) <i>* contiene farina di semi di lino</i> | Spinaci Pane integrale (2,4) | Bastoncini ortaggi crudi (1,3,5) | Fagiolini e carote lesse (1,5) |

| | | | | |
|--|---|------------------------------|--|-------------------------------------|
| NIDO | | | | |
| | Bocconcini di petto di pollo al forno | | Verdure cotte | |
| NO PESCE NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Legumi | Formaggio | | Legumi | Formaggio |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | Pesto senza formaggio | Riso all'olio | | |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | | Tonno | | |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Piselli | Fagioli | | Piselli | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Fagioli | Ceci | Piselli | Ceci |
| 20 Novembre | 21 Novembre | 22 Novembre | 23 Novembre | 24 Novembre |
| Pasta integrale* pomodoro e olive | Crema di ceci con riso | Pasta all'erbette aromatiche | Lasagne | Pasta alla zucca |
| Arrosto di vitello | Hamburger di tacchino | Filetto di pesce dorato | Piatto freddo CACIOTTA | Bocconcini di petto di pollo dorati |
| Spinaci o bietoline all'olio (1,5) <i>* contiene farina di semi di lino</i> | Misto di erbe lesse olio e limone Pane integrale (1) | Finocchi trifolati (1,3) | Insalata di cavolo cappuccio (1,2,4,5) | Insalata mista (1,) |
| NIDO | | | | |
| No olive | | | Pasta al pomodoro Cavolo cappuccio stufato | Verdure cotte |
| NO PESCE - NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Legumi | uovo | Uovo sodo/ formaggio | | legumi |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | | | Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto | |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Piselli | Ceci | Fagioli | | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Ceci | Fagioli | Pasta al pomodoro Piselli | Ceci |

| LUNEDÌ 27 Novembre | MARTEDÌ 28 Novembre | MERCOLEDÌ 29 Novembre | GIOVEDÌ 30 Novembre | VENERDÌ 01 Dicembre |
|--|--|---|--|---|
| Pasta alla pommarola | Risotto alle verdure di stagione | Pasta integrale* al ragù di pesce | Passato di verdure con pastina | Pasta alla marinara (<i>basilico aglio origano</i>) |
| Arista | Bocconcini di tacchino croccanti (al forno) | Piatto freddo STRACCHINO | Polpette di verdure e patate (cavolfiore e carote) | Filetto di pesce |
| Insalata (1,5) | Bastoncini di verdure crude Pane integrale (5) | Fagiolini olio e limone (1,3,4) <i>* contiene farina di semi di lino</i> | Carote julienne (1,2,4, 5) | Spinaci (1, 3) |
| NIDO | | | | |
| Verdure cotte | Verdure cotte | caciotta | Carote lesse | |
| NO PESCE NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Scaloppina di vitello / tacchino | Legumi | Pasta al pomodoro | | Uovo sodo |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | | Prosciutto cotto | | |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | | | Polpette senza uovo | |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Piselli | Fagioli | Pasta al pomodoro | | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Fagioli | Pasta al pomodoro Ceci | Piselli | Ceci |
| 04 Dicembre | 05 Dicembre | 06 Dicembre | 07 Dicembre | 08 Dicembre |
| Pasta alla Rosé | Pasta alla pizzaiola | Risotto alla zucca | Pasta olio e peperoncino | |
| Piatto freddo PROSCIUTTO CRUDO | Filetto di pesce dorato | Arrostato di vitello | Frittata di verdure (porri) | |
| Verdure cotte (1,4, 5) | Insalata mista (1,3) | Legumi all'olio Pane integrale | Misto verdure cotte (1,2) | |
| NIDO | | | | |
| Prosciutto cotto | Verdure cotte | | Pasta all'olio | |
| NO PESCE NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Stracchino | Tonno | Legumi | | |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| Pasta al pomodoro | | | | |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | | | Tonno | |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Piselli | Fagioli | Piselli | | |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Fagioli | Piselli | | |

MENU INVERNO

| 11 Dicembre | 12 dicembre | 13 dicembre | 14 dicembre | 15 dicembre |
|--|--|---------------------------------------|--|---|
| Pasta aglio olio e peperoncino | Orecchiette ai broccoli | Risotto al parmigiano | Lasagne | Crema di porri e zucca con riso |
| Omelette | Filetto di pesce al forno | Hamburger di tacchino | Piatto freddo MOZZARELLA | Arista |
| Carote julienne (1,2) | Verdure cotte PUGLIA (1,3,5) | Fagiolini Pane integrale (1,4) | Bastoncini di ortaggi crudi (1,2,4,5) | Patate al forno Pane integrale |
| NIDO | | | | |
| Pasta olio | | | Pasta al pomodoro Caciotta Verdure cotte | |
| NO PESCE - NO CARNE NO SUINO | | | | |
| | Omelette | Legumi | | Scaloppina di tacchino/vitello |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | | Riso all'olio | Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto o crudo | |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | | | Pasta senza uovo | |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| | Fagioli | Ceci | | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Fagioli | Ceci | Piselli | Ceci |
| 18 Dicembre | 19 Dicembre | 20 Dicembre | 21 Dicembre | 22 Dicembre |
| Ravioli al pomodoro | Minestrina in brodo di carne magro | Pasta all'olio | Pasta al pesto d'inverno | Pasta integrale* alla marinara |
| Piatto freddo PARMIGIANO | Scaloppina di tacchino alla salvia | Polpette di vitello al pomodoro | Pollo al forno | Filetto di pesce al forno |
| Verdure cotte (1,2,4,5) | Legumi all'olio (<i>piselli</i>) Pane integrale (1,5) | Finocchi trifolati (1,2,4) | Insalata di cavolo cappuccio (1,4) | Insalata di Mista (1,3) <i>* contiene farina di semi di lino</i> |
| NIDO | | | | |
| Pastina al pomodoro | | | Bocconcini di petto di pollo Cavolo cappuccio stufato | Verdure cotte |
| NO PESCE - NO CARNE NO SUINO | | | | |
| | Uovo / tonno | Legumi | legumi | Formaggio |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| Pasta al pomodoro | | | Pesto sena | |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| Prosciutto cotto | | | formaggio | |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | | Polpette senza uovo | | |
| | VEGETARIANI | SI UOVO | SI LATTE | |
| | Piselli | Ceci | Fagioli | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Piselli | Ceci | Fagioli | Ceci |
| 08 Gennaio | 09 Gennaio | 10 Gennaio | 11 Gennaio | 12 Gennaio |
| Pasta al ragù di verdure | Pasta integrale* rosè | Crema di legumi con pasta | Pasta tricolore olio e peperoncino | Risotto al pomodoro |
| Hamburger di tacchino | Piatto freddo PROSCIUTTO CRUDO | Bocconcini di petto di pollo agli agrumi | Filetto di pesce dorato | Omelette |
| Bastoncini di ortaggi crudi (1, 5) | Misto di verdure cotte (1,4,5) <i>* contiene farina di semi di lino</i> | Insalata mista (1,5) | Verdure saltate in brasiera Pane integrale (1,3) | Fagiolini olio e limone SENZA GLUTINE (2,5) <i>n.b ai bambini intolleranti alla frutta secca verrà distribuito pane toscano</i> |
| NIDO | | | | |
| Verdure cotte | Prosciutto cotto | Verdure cotte | Pasta tricolore all'olio | Pane comune |
| NO PESCE- NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Tonno | Stracchino | legumi | Legumi | |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | | | | Tonno |
| | VEGETARIANI | SI UOVO | SI LATTE | |
| Piselli | Ceci | Fagioli | Ceci | |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Pasta al pomodoro Ceci | Fagioli | Ceci | Piselli |
| 15 Gennaio | 16 Gennaio | 17 Gennaio | 18 Gennaio | 19 Gennaio |
| Brodo vegetale con pasta | Pasta aglio e olio | Lasagne | Pasta alla crema di cavolfiore | Pasta integrale* all'erbette |
| Spezzatino | Filetto di pesce al forno | Piatto freddo STRACCHINO | Polpettine di vitello al pomodoro | Scaloppine di petto di pollo |
| Patate lesse Pane integrale (1,5) | Finocchi stufati (1,3) | Carote julienne (1,2,4,5) | Insalata (1,2,4) | Mix di verdure lesse (1,) <i>* contiene farina di semi di lino</i> |

| | | | | |
|--|-----------------------------------|--|---|------------------------------|
| NIDO | | | | |
| | | Pasta al pomodoro Caciottina | Verdure cotte | |
| NO PESCE - NO CARNE DI SUINO | | | | |
| Formaggio | Omelette | | Formaggio/ tonno | legumi |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | | Pasta al pomodoro Prosciutto cotto | | |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | | Pasta senza uovo | Polpette senza uovo | |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Piselli | Fagioli | | FPiselli | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Fagioli | Pasta al pomodoro Ceci | Piselli | Ceci |
| 22 Gennaio | 23 Gennaio | 24 Gennaio | 25 Gennaio | 26 Gennaio |
| Pasta al ragù | Passato di legumi con crostini | Risotto allo zucca e/o porri | Pasta integrale * al pomodoro | Pasta al pesto inverno |
| Piatto freddo CACIOTTA | Pollo al forno | Scaloppina di vitello alla pizzaiola | Frittata di verdure | Filetto di pesce al forno |
| Finocchi trifolati (1, 4,5) | Carote julienne (1,5) | Insalata verde Pane integrale (1,) | Bastoncini ortaggi VEGETARIANO (1, 2,5) <i>* contiene farina di semi di lino</i> | Fagiolini lessi (1,3,4) |
| NIDO | | | | |
| | Petto di pollo al forno | Verdure cotte | Verdure cotte | |
| NO PESCE – NO CARNE NO SUINO | | | | |
| | Legumi | Tonno | | Legumi |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| Prosciutto cotto | | | | Pesto senza formaggio |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | | | Formaggio | |

| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
|---|--|---------------------------------|--------------------------------|--|
| | Fagioli | Ceci | | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Fagioli | Ceci | Piselli | Pesto senza formaggio Ceci |
| 29 Gennaio | 30 Gennaio | 31 Gennaio | 01 Febbraio | 02 Febbraio |
| Pasta ai broccoli | Lasagne | Pasta rosè | Passato di verdura con riso | Pasta integrale * al ragù di verdure |
| Fesa di tacchino al forno | Piatto freddo PROSCIUTTO COTTO | Filetto di pesce agli agrumi | Polpette di verdure | Hamburger |
| Verdure cotte (1,) | Insalata mista Pane integrale (1,2,4,5) | Spinaci lessi (1, 3,4,5) | Carote julienne (1, 2,4,5) | Fagiolini (1,5) <i>* contiene farina di semi di lino</i> |
| NIDO | | | | |
| | Pasta al pomodoro Verdure cotte | | | |
| NO PESCE - NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Legumi | Formaggio | Uovo sodo | | Legumi |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | Lasagne solo pomodoro | Pasta al pomodoro | | |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | Lasagne senza uovo | | Polpette senza uovo | |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Piselli | Fagioli | Ceci | | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Fagioli | Ceci | Piselli | Ceci |

| 05 Febbraio | 06 Febbraio | 07 Febbraio | 08 Febbraio | 09 Febbraio |
|---|------------------------------|--|--|--|
| Pasta marinara (aglio origano e prezzemolo) | Risotto e piselli | Pasta all'olio | Lasagne | Crema di porri con crostini |
| Omelette | Filetto di pesce al forno | Polpettine di vitello al pomodoro | Piatto freddo PARMIGIANO | Arista |
| Carote julienne (1,2) | Misto verdure cotte (1,3) | Fagiolini Pane integrale (1,2,) | Bastoncini di ortaggi crudi (1,2,4,5) | Patate al forno Pane integrale (1,) |

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| NIDO | | | | |
| Verdure cotte | | | Pasta al pomodoro Verdure cotte | |
| NO PESCE - NO CARNE NO SUINO | | | | |
| | Mozzarella | Legumi | | Tonno |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | | | Lasagne solo pomodoro Prosciutto cotto | |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| Prosciutto cotto | | Polpette senza uovo | Pasta senza uovo | |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| | Piselli | Ceci | | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Piselli | Ceci | Fagioli | Ceci |
| 12 Febbraio | 13 Febbraio | 14 Febbraio | 15 Febbraio | 16 Febbraio |
| Pasta alle erbe aromatiche | Minestrina in brodo di vegetale | Risotto al ragù di pesce | Pasta al pesto d'inverno | Pasta integrale* alla marinara |
| Arrosti di vitello con salsa di verdure | Polpette di verdure | Piatto freddo CACIOTTA | Pollo al forno | Filetto di pesce al forno |
| Finocchi trifolati (1, 5) | Insalata Pane integrale VEGETARIANO (1, 2,) | Verdure cotte CENERI (3, 4) | Insalata di cavolo cappuccio (1,2,4) | Insalata di Mista QUARESIMA (1,3) <i>* contiene farina di semi di lino</i> |
| NIDO | | | | |
| | Verdure cotte | | Petto di pollo al forno cavolo cappuccio stufato | Verdure cotte |
| NO PESCE - NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Legumi | | Pasta all'olio | Formaggio | Uovo sodo |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | | Prosciutto crudo | Pesto senza formaggio | |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | Polpette senza uovo | | | |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Piselli | | | Piselli | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Fagioli | Ceci | Piselli | Ceci |

| 19 Febbraio | 20 Febbraio | 21 Febbraio | 22 Febbraio | 23 Febbraio |
|--|--|--|---|--|
| Pasta al ragù di verdure | Pasta integrale *rosè | Pasta e ceci | Risotto al pomodoro | Pasta tricolore olio e peperoncino |
| Hamburger di tacchino | Piatto freddo PROSCIUTTO CRUDO | Cosce di pollo alla cacciatora | Filetto di pesce al forno | Omelette |
| Bastoncini di ortaggi crudi (1, 5) | Misto di verdure cotte (1,5) <i>* contiene farina di semi di lino</i> | Carote julienne TOSCANO (1,) | Verdure saltate in brasiera Pane integrale (3,5) | Fagiolini olio e limone QUARESIMA (1, 2) |
| NIDO | | | | |
| Verdure cotte | Prosciutto cotto | Verdure cotte | | |
| NO PESCE- NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Legumi | Formaggio | Legumi | Formaggio | |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | Pasta al pomodoro | | | |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | | | | Stracchino |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Piselli | Fagioli | Ceci | Piselli | |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Fagioli | Ceci | Piselli | Ceci |
| 26 Febbraio | 27 Febbraio | 28 Febbraio | 01 Marzo | 02 Marzo |
| Brodo vegetale con pasta | Pasta alla crema di cavolfiore | Pasta integrale *pomodoro e olive | Pasta aglio e olio | Lasagne |
| Spezzatino | Pollo al forno | Quadretti di merluzzo dorati | Hamburger di tacchino | Piatto freddo STRACCHINO |
| Patate lesse Pane integrale (1,5) | Insalata mista (1,) | Mix di verdure lesse (1,3, 5) <i>* contiene farina di semi di lino</i> | Finocchi stufati (1,) | Carote julienne QUARESIMA (1, 2,4, 5) |
| NIDO | | | | |
| | Verdure cotte | Pasta integrale al pomodoro | | Pasta al pomodoro Mozzarella |
| NO PESCE - NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Formaggio | Legumi | Omelette | Formaggio/ legumi | |

| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
|---|--|--------------------------------|---|--|
| | | | | Lasagne al pomodoro Tonno |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | | | | Pasta senza uovo |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Piselli | Fagioli | Ceci | Piselli | |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Fagioli | Ceci | Piselli | Pasta al pomodoro Ceci |
| 05 Marzo | 06 Marzo | 07 Marzo | 08 Marzo | 09 Marzo |
| Pasta al ragù | Risotto allo zafferano | Passato di legumi con crostini | Pasta integrale * al pomodoro | Pasta al pesto inverno |
| Piatto freddo PROSCIUTTO COTTO | Scaloppina di maiale magro impanata (cotta al forno) | Pollo al forno | Tortino di patate e formaggio (gateau) | Filetto di pesce al forno |
| Bastoncini di ortaggi crudi (1,5) | Fagiolini Pane integrale LOMBARDO (1,2) | Finocchi crudi (1,) | Insalata VEGETARIANO (1, 2,4,5) <i>* contiene farina di semi di lino</i> | Spinaci Pane integrale QUARESIMA (1, 3, 4) |
| NIDO | | | | |
| Verdure cotte | | Petto di pollo al forno | Verdure cotte | |
| NO PESCE – NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Pasta all'olio Tonno | Omelette | Legumi | | Omelette/ formaggio |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | | | Tortino patate e uovo | Pesto senza formaggio |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | | | Tortino senza uovo | |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Piselli | Fagioli | Ceci | | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Fagioli | Ceci | Piselli | Pesto senza formaggio Ceci |

| 12 Marzo | 13 Marzo | 14 Marzo | 15 Marzo | 16 Marzo |
|--|--|--|---|---|
| Pasta al crema di broccoli | Lasagne | Pasta rosè | Pasta integrale* al ragù di verdure | Passato di verdura con riso |
| Fesa di tacchino al rosmarino | Piatto freddo CACIOTTA | Filetto di pesce agli agrumi | Hamburger | Polpette di verdure |
| Verdure cotte (1,) | Insalata mista Pane integrale (1,2,4,5) | Spinaci lessi (1, 3,4, 5) | Fagiolini (1,5) * <i>contiene farina di semi di lino</i> | Carote julienne QUARESIMA (1,2,4) |
| NIDO | | | | |
| | Pasta al pomodoro Verdure cotte | | | Verdure cotte |
| NO PESCE – NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Legumi | | Uovo sodo | Tonno/ legumi | |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | Lasagne al pomodoro e Prosciutto cotto | Pasta al pomodoro | | |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | Pasta senza uovo | | | Polpette senza uovo |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Piselli | | Piselli | Fagioli | |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Pasta al pomodoro Ceci | Piselli | Fagioli | Ceci |
| 19 Marzo | 20 Marzo | 21 Marzo | 22 Marzo | 23 Marzo |
| Pasta aglio olio e peperoncino | Crema di porri con riso | Risotto al parmigiano | Lasagne | Pasta ai broccoli |
| Omelette | Arista | Hamburger di tacchino | Piatto freddo PROSCIUTTO CRUDO | Filetto di pesce al forno |
| Insalata (1, 2) | Patate al forno | Fagiolini Pane integrale (1, 4) | Bastoncini di ortaggi crudi (1,2,4,5) | Verdure cotte Pane integrale QUARESIMA (1, 3) |
| NIDO | | | | |
| | | | Pasta al pomodoro Prosciutto cotto verdure cotte | |
| NO PESCE NO CARNE NO SUINO | | | | |

| | | | | |
|--|--|------------------------------------|--|---|
| | Formaggio | Legumi | Tonno | Formaggio |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | | Risotto all'olio | Lasagne al pomodoro | |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| Tonno | | | Pasta senza uovo | |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| | Ceci | Piselli | Fagioli | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Ceci | Piselli | Fagioli | Ceci |
| 26 Marzo | 27 Marzo | 28 Marzo | 29 Marzo | 30 Marzo |
| Ravioli al pomodoro | Riso in brodo vegetale | Pasta all'olio | Pasta al pesto d'inverno | Pasta integrale* alla marinara |
| Piatto freddo CACIOTTA | Bocconcini di tacchino alla salvia | Polpette di verdure | Pollo al forno | Filetto di pesce al forno |
| Verdure cotte (1, 2,4) | Legumi all'olio (<i>piselli</i>) Pane integrale (5) | Finocchi trifolati (1,2,4) | Insalata di cavolo cappuccio (1, 4) | Insalata di Mista QUARESIMA (1,3) <i>* contiene farina di semi di lino</i> |
| NIDO | | | | |
| Pasta al pomodoro | | | Verdure cotte | Verdure cotte |
| NO PESCE - NO CARNE NO SUINO | | | | |
| | Legumi + verdure | | Legumi | Omelette |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| Pasta al pomodoro Prosciutto cotto | | | Pesto senza formaggio | |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| Pasta al pomodoro | | Polpette senza uovo | | |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| | Legumi + verdure | | Fagioli | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Legumi + verdure | Ceci | Fagioli | Ceci |
| Aprile | Aprile | 04 Aprile | 05 Aprile | 06 Aprile |
| | | Pasta integrale olio e peperoncino | Riso al pomodoro | Pasta rose |
| | | Hamburger | Filetto di pesce al forno | Frittata di verdure |
| | | Misto di verdure cotte (1,) | Verdure cotte Pane integrale (3,5) | Fagiolini olio e limone (1, 2,4,5) |
| NIDO | | | | |
| | | Pasta all'olio | | |

| NO PESCE--- NO CARNE DI SUINO | | | | |
|---|---------------------------|--|--|---|
| | | Parmigiano | Parmigiano | |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | | | | Pasta al pomodoro |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | | | | Parmigiano |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| | | Piselli | Fagioli | |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| | | Piselli | Fagioli | Pasta al pomodoro Piselli |
| 09 Aprile | 10 Aprile | 11 Aprile | 12 Aprile | 13 Aprile |
| Pasta all'erbette aromatiche | Pasta aglio e olio | Lasagne | Pasta integrale* alla crema di cavolfiore | Brodo vegetale con pasta |
| Polpettine di vitello al pomodoro | Filetto di pesce al forno | Piatto freddo PROSCIUTTO CRUDO | Hamburger tacchino | Tortino di patate e formaggio (gateau) |
| Mix di verdure lesse | Insalata mista (1,3) | Fagiolini lessi (1,2,4,5) | Finocchi stufati (1,) <i>* contiene farina di semi di lino</i> | Carote julienne (1, 2,4,5) |
| Pane integrale (1, 2,4) | | | | |
| NIDO | | | | |
| | | Pasta al pomodoro Prosciutto cotto | | |
| NO PESCE NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Legumi | Prosciutto crudo | Mozzarella | Legumi | |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | | Lasagne al pomodoro | | Tortino di patate e uovo |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| Polpette senza uovo | | Pasta senza uovo | | Tortino senza uovo |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Piselli | Fagioli | Pasta al pomodoro Ceci | Piselli | |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Fagioli | Ceci | Piselli | Ceci |

PRIMAVERA

| LUNEDÌ 16 aprile | MARTEDÌ 17 aprile | MERCOLEDÌ' 18 aprile | GIOVEDÌ 19 Aprile | VENERDÌ 20 aprile |
|--|--|---------------------------------|--|---|
| Pasta integrale* al tonno (con pomodoro) | Pasta alla crema di peperoni | Passato di verdura con crostini | Risotto olio e prezzemolo | Lasagne di verdure |
| Omelette | Pollo al forno | Arista | Pesce al forno | Piatto freddo PROSCIUTTO COTTO |
| Zucchine trifolate (1,2,3,4) <i>* contiene farina di semi di lino</i> | Insalata mista (1,) | Legumi all'olio (1,5) | Insalata di finocchi (3) | Insalata verde Pane integrale (1,2,4,5) |
| NIDO | | | | |
| Pasta al pomodoro | Petto di pollo al forno Verdure cotte | | Finocchi lessi | Pasta alle verdure Verdure cotte |
| NO PESCE - NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Pasta al pomodoro | Tonno | Legumi + verdure | Formaggio | Formaggio |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | | | | Pasta alle verdure |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| Formaggio | | | | Pasta senza uovo |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| | Fagioli | Piselli | Ceci | Fagioli |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Fagioli | Piselli | Ceci | Fagioli |
| 23 Aprile | 24 Aprile | 25 Aprile | 26 Aprile | 27 Aprile |
| Pasta all'amatriciana | Pasta alle melanzane | | Pasta integrale* al pesto | Orzotto con verdura (zuppa) |
| PECORINO romano | Vitello al forno | | Fesa di tacchino al forno con salsa di verdure | Filetto di pesce al forno |
| Insalata mista LAZIO (1,4,5) | Fagiolini olio e limone Pane integrale (1,) | | Zucchine e carote trifolate (1,4) <i>* contiene farina di semi di lino</i> | Carote filnage (1,3,5) |
| NIDO | | | | |
| Pasta al pomodoro Verdure cotte | | | | Carote lesse |
| NO PESCE - NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Pasta al pomodoro | Uovo sodo | | Legumi | Formaggio |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |

| | | | | |
|--|---|--|---|---|
| Prosciutto cotto | | | Pesto senza formaggio | |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Pasta al pomodoro | Fagioli | | Piselli | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Pasta al pomodoro Piselli | Fagioli | | Piselli | Ceci |
| 30 Aprile | 01 Maggio | 02 Maggio | 03 Maggio | 04 Maggio |
| Pasta all'olio Hamburger Fagiolini e carote lesse Pane integrale (1,) | | Pasta al ragù Piatto freddo PROSCIUTTO CRUDO Spinaci Pane integrale (1,5) | Pasta al pomodoro Tortino di patate e fagiolini e parmigiano Carote julienne VEGETARIANO (1,2,4,5) | Pasta integrale* al pesto di zucchine Pollo al forno Insalata mista (1,4) <i>* contiene farina di semi di lino</i> |
| NIDO | | | | |
| | | Prosciutto cotto | | Verdure cotte |
| NO PESCE -- NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Legumi | | Formaggio | | Legumi |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | | | Tortino senza formaggio | Pesto senza formaggio |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | | | Tortino senza uovo | |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Piselli | | Piselli | | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | | Piselli | Fagioli | Pesto senza formaggio Ceci |
| 07 Maggio | 08 Maggio | 09 Maggio | 10 Maggio | 11 Maggio |
| Malloreddu alla contadina (<i>piselli grana</i>) Arista di maiale al rosmarino Insalata mista SARDO (1,3, 5) | Farro pesto e pomodorini Merluzzo dorato Bastoncini di ortaggi crudi (1,3,4) | Brodo vegetale con pastina Fesa di tacchino alle verdure Pisellini (1,5) | Lasagne alle verdure Piatto freddo STRACCHINO insalata Pane integrale (1,2,4,5) | Pasta alla marinara Omelette Zucchine al pomodoro Pane integrale (1, 2) |

| | | | | |
|---|---|---|---|--|
| NIDO | | | | |
| Verdure cotte | Verdure cotte | | Pasta alle verdure Caciotta Verdure cotte | |
| NO PESCE -- NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Uovo | Formaggio | Legumi e Verdure | | |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | | | Lasagne senza besciamella | |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | | | Pasta senza uovo | Formaggio |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Piselli | Fagioli | Piselli | | |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Fagioli | Piselli | Fagioli | Ceci |
| 14 Maggio | 15 Maggio | 16 Maggio | 17 Maggio | 18 Maggio |
| Pasta al ragù Piatto freddo PROSCIUTTO COTTO Insalata verde Pane integrale (1,5) | Risotto allo zafferano Frittata di verdure Carote julienne SENZA GLUTINE (2) <i>n.b ai bambini intolleranti alla frutta secca verrà distribuito pane toscano</i> | Pasta integrale* al pomodoro Pesce al forno Zucchine trifolate (1,3,5) <i>* contiene farina di semi di lino</i> | Passato di verdura con riso Tacchino al forno Patate al forno (5) | Pasta alla crema di peperoni Scaloppine di petto di pollo alle erbe aromatiche Insalata mista (1,) |
| NIDO | | | | |
| Verdure cotte | Carote cotte Pane comune | | | |
| NO PESCE -- NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Pasta al pomodoro Formaggio | | Formaggio | Uovo | Legumi |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | Tonno | | | |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Pasta al pomodoro Piselli | | Ceci | Piselli | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Pasta al pomodoro Piselli | Fagioli | Ceci | Piselli | Ceci |

| 21 Maggio | 22 Maggio | 23 Maggio | 24 Maggio | 25 Maggio |
|---|---|---------------------------------------|-----------------------------|--|
| Pasta integrale *al pesto | Pasta alle melanzane | Pasta all'olio | Risotto alle zucchine | Pasta al tonno |
| Fesa di tacchino al forno con salsa di verdure | Pollo al forno | Arista | Filetto di pesce al forno | Piatto freddo (PECORINO) |
| Insalata mista (1,4,5) * contiene farina di semi di lino | Fagiolini olio e limone Pane integrale (1) | Fagioli all'uccelletto (1,) | Carote julienne (3) | Insalata (1,3,4) |
| NIDO | | | | |
| | | | | Pasta all'olio |
| NO PESCE NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Legumi | Formaggio | Legumi | Omelette | Pasta all'olio |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| Pesto senza formaggio | | | | Prosciutto crudo |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Piselli | Ceci | Fagioli | Ceci | |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Ceci | Fagioli | Ceci | Piselli |
| 28 Maggio | 29 Maggio | 30 Maggio | 31 Maggio | 01 Giugno |
| Pasta al zucchine e pinoli | Pasta all'olio | Pasta al ragù | Farro pomodorini e basilico | Pasta integrale* al pesto |
| Hamburger | Filetto di pesce | Piatto freddo PROSCIUTTO CRUDO | Polpette di verdure | Pollo al forno |
| Fagiolini e carote lesse Pane integrale (1,) | Insalata verde (1, 3) | POPONE (1,5) | Insalata (1,2,4) | Carote julienne (1,4) * contiene farina di semi di lino |
| NIDO | | | | |
| | Verdure cotte | Prosciutto cotto | | Petto di pollo al forno |
| NO PESCE – NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Legumi | Mozzarella | Tonno | | Uovo |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | | | | Pesto senza formaggio |

| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
|--|-------------------------------|--|---|---|
| | | | Polpette senza uovo | |
| | VEGETARIANI | SI UOVO | SI LATTE | |
| Pasta al pomodoro Piselli | Fagioli | Ceci | | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Pasta al pomodoro Piselli | Fagioli | Ceci | Piselli | Pesto senza formaggio Ceci |
| 04 Giugno | 05 Giugno | 06 Giugno | 07 Giugno | 08 Giugno |
| Riso al ragù di verdure | Pasta ai peperoni | Pasta integrale *alla pommarola | Pasta al pesto | Pasta alla pizzaiola |
| Omelette | Arista di maiale al rosmarino | Fesa di tacchino alle verdure | Piatto freddo STRACCHINO | Filetto di pesce |
| Zucchine al pomodoro (1,2,5) | Insalata mista (1,) | Pisellini (1,5) * contiene farina di semi di lino | insalata Pane integrale (1, 4) | Bastoncini di ortaggi crudi (1,3) |
| NIDO | | | | |
| | | | Parmigiano Verdure cotte | Verdure cotte |
| NO PESCE - NO CARNE NO SUINO | | | | |
| | Formaggio | Legumi e verdure | | Omelette |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | | | Pesto senza formaggio | |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| Parmigiano | | | | |
| | VEGETARIANI | SI UOVO | SI LATTE | |
| | Ceci | Piselli | | Fagioli |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Ceci | Piselli | Fagioli | Fagioli |
| 11 Giugno | 12 Giugno | 13 Giugno | 14 Giugno | 15 Giugno |
| Pasta al ragù | Risotto allo zafferano | Pasta integrale * al pomodoro | Passato di verdura con riso | Pasta alla crema di peperoni |
| Piatto freddo PROSCIUTTO COTTO | Frittata di verdure | Bocconcini di merluzzo dorati | Tacchino al forno | Scaloppine di petto di pollo alle erbe aromatiche |
| Insalata verde Pane integrale (1,5) | Carote julienne (2) | Zucchine trifolate (1,3,5) * contiene farina di semi di lino | Patate al forno (5) | Insalata mista (1) |

| | | | | |
|--|---|-----------------------------|---------------------------|---------------------------|
| NIDO | | | | |
| Verdure cotte | Carote cotte | | | |
| NO PESCE--- NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Mozzarella | | Mozzarella | Legumi | Legumi |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | Mozzarella | | | |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Pasta al pomodoro Piselli | | Ceci | Fagioli | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Pasta al pomodoro Piselli | Piselli | Ceci | Fagioli | Ceci |
| 18 Giugno | 19 Giugno | 20 Giugno | 21 Giugno | 22 Giugno |
| Pasta integrale* al pesto | Pasta alle melanzane | Pasta all'olio | Risotto alle zucchine | Pasta al tonno |
| Fesa di tacchino al forno con salsa di verdure | Pollo al forno | Arista | Filetto di pesce al forno | Piatto freddo (caciotta) |
| Insalata mista (1,4 , 5) <i>* contiene farina di semi di lino</i> | Fagiolini olio e limone Pane integrale (1,) | Fagioli all'uccelletto (1,) | Carote julienne (3) | Insalata (1, 3,4) |
| NIDO | | | | |
| | | | | Pasta all'olio |
| NO PESCE NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Legumi | Formaggio | Legumi e verdure | Omelette | Pasta all'olio |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| Pesto senza formaggio | | | | Prosciutto crudo |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Piselli | Ceci | Fagioli | Ceci | |

| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
|--|--------------------------------|---|---|---|
| Pesto senza formaggio Piselli | Ceci | Fagioli | Ceci | Piselli |
| 25 Giugno | 26 Giugno | 27 Giugno | 28 Giugno | 29 Giugno |
| Pasta al zucchine e pinoli | Pasta al ragu di pesce | Pasta al ragù | Farro pomodorini e basilico | Pasta integrale* al pesto |
| Hamburger | Polpette di verdure | Piatto freddo PROSCIUTTO CRUDO | Bocconcini di tacchino dorati | Filetto di pesce al forno |
| Fagiolini e carote lesse Pane integrale (1,) | Carote julienne (1, 2,3,4) | POPONE (1, 5) | Legumi all'olio (1,) | Insalata mista (1,3, 4) <i>* contiene farina di semi di lino</i> |
| NIDO | | | | |
| | Verdure cotte | Prosciutto cotto | | |
| NO PESCE – NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Legumi | Pasta al pomodoro | Pasta al pomodoro Mozzarella | Legumi e verdure | Omelette |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | | | | Pesto senza formaggio |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | Polpette senza uovo | | | |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Piselli | | Ceci | Legumi + verdure | Piselli |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Fagioli | Ceci | Legumi + verdure | Piselli |
| 02 Luglio | 03 Luglio | 04 Luglio | 05 Luglio | 06 Luglio |
| Pasta al ragù di verdure | Pasta ai peperoni | Pasta integrale* alla pomarola | Pasta al pesto | Pasta integrale *alla pizzaiola |
| Omelette | Arista di maiale al rosmarino | Fesa di tacchino alle verdure | Piatto freddo | Filetto di pesce |
| Zucchine al pomodoro (1,2,5) | Insalata mista (1,) | Pisellini (1,5) <i>* contiene farina di semi di lino</i> | insalata Pane integrale (1, 4) | Bastoncini di ortaggi crudi (1,3) <i>* contiene farina di semi di lino</i> |

| | | | | |
|--|---------------------------|---|---|---|
| NIDO | | | | |
| | | | Parmigiano Verdure cotte | Verdure cotte |
| NO PESCE - NO CARNE NO SUINO | | | | |
| | Formaggio | Legumi e verdure | | Omelette |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | | | Pesto senza formaggio | |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| Parmigiano | | | | |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| | Fagioli | Piselli | | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Fagioli | Piselli + verdure | Piselli | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Fagioli | Piselli + verdure | Pesto senza formaggio Fagioli | Ceci |
| 09 Luglio | 10 Luglio | 11 Luglio | 12 Luglio | 13 Luglio |
| Pasta al ragù | Risotto allo zafferano | Pasta integrale* al pomodoro | Pasta alle verdure Tacchino al forno | Pasta alla crema di peperoni |
| Piatto freddo | Frittata di verdure | Bocconcini di merluzzo dorati | | Scaloppine di petto di pollo alle erbe aromatiche |
| Insalata verde Pane integrale (1,5) | Carote julienne (2) | Zucchine trifolate (1,3,5) <i>* contiene farina di semi di lino</i> | Patate al forno (1,5) | Insalata mista (1) |
| NIDO | | | | |
| Verdure cotte | Carote cotte | | | |
| NO PESCE--- NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Mozzarella | | Mozzarella | Legumi | Legumi |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | Mozzarella | | | |

| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
|--|---|-----------------------------|-------------------------------|---|
| Piselli | | Ceci | Fagioli + verdure | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Piselli | Ceci | Fagioli + verdure | Ceci |
| 16 Luglio | 17 Luglio | 18 Luglio | 19 Luglio | 20 Luglio |
| Pasta integrale* al pesto | Pasta alle melanzane | Pasta all'olio | Risotto alle zucchine | Pasta al tonno |
| Fesa di tacchino al forno con salsa di verdure | Pollo al forno | Arista | Filetto di pesce al forno | Piatto freddo |
| Insalata mista (1,4 , 5) <i>* contiene farina di semi di lino</i> | Fagiolini olio e limone Pane integrale (1,) | Fagioli all'uccelletto (1,) | Carote julienne (3) | Insalata (1, 3,4) |
| NIDO | | | | |
| | | | | Pasta all'olio |
| NO PESCE NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Legumi | Formaggio | Legumi e verdure | Omelette | Pasta all'olio |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| Pesto senza formaggio | | | | Prosciutto crudo |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | | | | |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Piselli | Ceci | Fagioli | Ceci | |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Ceci | Fagioli + verdure | Ceci | Piselli |
| 23 Luglio | 24 Luglio | 25 Luglio | 26 Luglio | 27 Luglio |
| Pasta al zucchine e pinoli | Pasta al ragu di pesce | Pasta al ragù | Farro pomodorini e basilico | Pasta integrale* al pesto |
| Hamburger | Polpette di verdure | Piatto freddo POPONE (1, 5) | Bocconcini di tacchino dorati | Filetto di pesce al forno |
| Fagiolini e carote lesse Pane integrale (1,) | Carote julienne (1, 2,3,4) | | Legumi all'olio (1,) | Insalata mista (1, 3,4) <i>* contiene farina di semi di lino</i> |

| | | | | |
|--|----------------------------------|---------------------------------|------------------|-----------------------|
| NIDO | | | | |
| | Verdure cotte | Prosciutto cotto | | |
| NO PESCE – NO CARNE NO SUINO | | | | |
| Legumi | Pasta al pomodoro | Pasta al pomodoro Mozzarella | Legumi e verdure | Omelette |
| INTOLLERANTI AL LATTOSIO | | | | |
| | | | | Pesto senza formaggio |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| | Polpette senza uovo | | | |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| Piselli | | Ceci | Piselli | Ceci |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Fagioli | Ceci | Piselli | Ceci |
| 30 Luglio | 31 Luglio | | | |
| Pasta al ragù di verdure | Pasta ai peperoni | | | |
| Omelette | Arista di maiale al rosmarino | | | |
| Zucchine al pomodoro (1,2,5) | Insalata mista (1,) | | | |
| NO PESCE - NO CARNE NO SUINO | | | | |
| | Formaggio | | | |
| INTOLLERANTI ALL'UOVO | | | | |
| Parmigiano | | | | |
| VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE | | | | |
| | Fagioli | | | |
| VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO | | | | |
| Piselli | Fagioli | | | |