



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Riso agli aromi Prosciutto cotto Broccoli* Frutta fresca di stagione Pane 1,3,4,6,7,8,9,10,11,12	Raviolini di magro agli aromi <sup>1,2,3,4,6,7,8,9,10,14</sup> Mozzarella <sup>7</sup> Cavolfiori* all'olio Frutta fresca di stagione Pane 1,3,4,6,7,8,9,10,11,12	Pasta agli aromi <sup>1,6,10</sup> Formaggio <sup>7</sup> Insalata Frutta fresca di stagione Pane 1,3,4,6,7,8,9,10,11,12	Pasta al pesto <sup>1,3,6,7,8,10</sup> Frittata al forno <sup>3,7</sup> Zucchine* all'olio Frutta fresca di stagione Pane 1,3,4,6,7,8,9,10,11,12
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta integrale al pomodoro <sup>1,6,10</sup> Frittata al forno <sup>3,7</sup> Zucchine* all'olio Frutta fresca di stagione Pane 1,3,4,6,7,8,9,10,11,12	Pasta integrale al pesto <sup>1,3,6,7,8,10</sup> Merluzzo* gratinato al forno <sup>1,4,6,10</sup> Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane 1,3,4,6,7,8,9,10,11,12	Risotto alla parmigiana <sup>7</sup> Frittata al forno <sup>3,7</sup> Cavolfiori* all'olio Frutta fresca di stagione Pane 1,3,4,6,7,8,9,10,11,12	Gnocchi al pomodoro <sup>1,6,10</sup> Bocconcini di merluzzo <sup>1,4,6,10</sup> Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane 1,3,4,6,7,8,9,10,11,12
<b>MERCOLEDÌ</b>	Passato di verdure* con riso <sup>9</sup> Polpette / Sformato di ceci* <sup>1,3,6,9,10</sup> Carote cotte* Frutta fresca di stagione Pane integrale 1,3,4,6,7,8,9,10,11,12	Polenta <sup>6</sup> Bruscitt <sup>9</sup> / Spezzatino di manzo <sup>9</sup> Erbette* Frutta fresca di stagione Pane integrale 1,3,4,6,7,8,9,10,11,12	Passato di legumi misti con orzo <sup>1,6</sup> / farro <sup>1,6</sup> Petto di pollo dorato al forno <sup>1,3,6,10</sup> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale 1,3,4,6,7,8,9,10,11,12	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP <sup>1,6,7,10</sup> Spezzatino di pollo <sup>9</sup> Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione Pane integrale 1,3,4,6,7,8,9,10,11,12
<b>GIOVEDÌ</b>	Insalata Pizza margherita <sup>1,3,6,7,8,11</sup> Frutta fresca di stagione Pane 1,3,4,6,7,8,9,10,11,12	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP <sup>1,6,7,10</sup> Petto di pollo al limone <sup>1,6,10,13</sup> Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione Pane 1,3,4,6,7,8,9,10,11,12	Lasagne al ragù di manzo <sup>1,3,6,9,10,13</sup> Erbette* all'olio Frutta fresca di stagione Pane 1,3,4,6,7,8,9,10,11,12	Polenta <sup>6</sup> Lenticchie stufate <sup>9</sup> Carote cotte* Frutta fresca di stagione Pane 1,3,4,6,7,8,9,10,11,12
<b>VENERDÌ</b>	Pasta con crema di verdure <sup>1,6,9,10</sup> Platessa* impanata al forno <sup>1,2,3,4,6,10,14</sup> Erbette* Frutta fresca di stagione Pane integrale 1,3,4,6,7,8,9,10,11,12	Riso allo zafferano Lenticchie in umido <sup>9</sup> Carote cotte* Frutta fresca di stagione Pane integrale 1,3,4,6,7,8,9,10,11,12	Pasta al pomodoro <sup>1,6,10</sup> Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive* <sup>4</sup> Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane integrale 1,3,4,6,7,8,9,10,11,12	Risotto alla parmigiana <sup>7</sup> Mozzarella <sup>7</sup> Broccoli* Frutta fresca di stagione Pane integrale 1,3,4,6,7,8,9,10,11,12

\* I piatti segnati con l'asterisco possono contenere ingredienti congelati e/o surgelati all'origine

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina). Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati. 2) crostacei e prodotti a base di crostacei. 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce. 5) arachidi e prodotti a base di arachidi. 6) soia e prodotti a base di soia. 7) latte e prodotti a base di latte. 8) frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e derivati. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape e prodotti a base di senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini e prodotti a base di lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

**DIETA IN BIANCO (max 3 gg senza documento medico).**

**Aggiungere al primo piatto un cucchiaino di formaggio grattugiato.**

	<b>1° SETTIMANA</b>	<b>2° SETTIMANA</b>	<b>3° SETTIMANA</b>	<b>4° SETTIMANA</b>
<b>LUNEDÌ</b>	Riso all'olio evo Prosciutto cotto Carote lessate Mela Pane	Riso all'olio evo Mozzarella Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pasta all'olio evo Mozzarella / Ricotta Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pasta all'olio evo Pollo ai ferri Carote lessate / Patate lessate Mela Pane
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta all'olio evo Merluzzo al vapore Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pasta all'olio evo Merluzzo al vapore Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Riso all'olio evo Pesce al vapore Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Riso all'olio evo Merluzzo al vapore Carote lessate / Patate lessate Mela Pane
<b>MERCOLEDÌ</b>	Pastina in brodo vegetale Pollo ai ferri Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pasta all'olio evo Pollo ai ferri Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pastina in brodo vegetale Petto di pollo Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pasta all'olio evo Petto di pollo Carote lessate / Patate lessate Mela Pane
<b>GIOVEDÌ</b>	Riso all'olio evo Ricotta Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pasta all'olio evo Petto di pollo Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Riso all'olio evo Pollo ai ferri Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pastina in brodo vegetale Merluzzo al vapore Carote cotte Mela Pane
<b>VENERDÌ</b>	Pasta all'olio evo Platessa al vapore Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Riso all'olio evo Pesce al vapore Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pasta all'olio evo Pesce al vapore Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Riso all'olio evo Mozzarella Carote lessate / Patate lessate Mela Pane

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

**DIETA ETICO-RELIGIOSA: NO CARNE DI BOVINO.**

	<b>1° SETTIMANA</b>	<b>2° SETTIMANA</b>	<b>3° SETTIMANA</b>	<b>4° SETTIMANA</b>
<b>LUNEDÌ</b>	Riso agli aromi Prosciutto cotto Broccoli Frutta fresca di stagione Pane	Raviolini di magro agli aromi Mozzarella Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta agli aromi Formaggio Insalata Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pesto Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale al pesto Merluzzo gratinato al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Gnocchi al pomodoro Bocconcini di merluzzo Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane
<b>MERCOLEDÌ</b>	Passato di verdure con riso Polpette / Sformato di ceci Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Polenta Formaggio Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Passato di legumi misti con orzo/farro Petto di pollo dorato al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Spezzatino di pollo Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane integrale
<b>GIOVEDÌ</b>	Insalata Pizza margherita Frutta fresca di stagione Pane	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Petto di pollo al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Lasagne alla crema di pomodoro e formaggio Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Polenta Lenticchie stufate Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane
<b>VENERDÌ</b>	Pasta con crema di verdure Platessa impanata al forno Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Riso allo zafferano Lenticchie in umido Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla parmigiana Mozzarella Broccoli Frutta fresca di stagione Pane integrale

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

**DIETA ETICO-RELIGIOSA: NO CARNE DI MAIALE.**

	<b>1° SETTIMANA</b>	<b>2° SETTIMANA</b>	<b>3° SETTIMANA</b>	<b>4° SETTIMANA</b>
<b>LUNEDÌ</b>	Riso agli aromi Formaggio Broccoli Frutta fresca di stagione Pane	Raviolini di magro agli aromi Mozzarella Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta agli aromi Formaggio Insalata Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pesto Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale al pesto Merluzzo gratinato al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Gnocchi al pomodoro Bocconcini di merluzzo Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane
<b>MERCOLEDÌ</b>	Passato di verdure con riso Polpette / Sformato di ceci Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Polenta Bruscitt / Spezzatino di manzo Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Passato di legumi misti con orzo/farro Petto di pollo dorato al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Spezzatino di pollo Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane integrale
<b>GIOVEDÌ</b>	Insalata Pizza margherita Frutta fresca di stagione Pane	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Petto di pollo al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Lasagne al ragù di manzo Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Polenta Lenticchie stufate Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane
<b>VENERDÌ</b>	Pasta con crema di verdure Platessa impanata al forno Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Riso allo zafferano Lenticchie in umido Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla parmigiana Mozzarella Broccoli Frutta fresca di stagione Pane integrale

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

**DIETA ETICO-RELIGIOSA: NO CARNE.**

	<b>1° SETTIMANA</b>	<b>2° SETTIMANA</b>	<b>3° SETTIMANA</b>	<b>4° SETTIMANA</b>
<b>LUNEDÌ</b>	Riso agli aromi Formaggio Broccoli Frutta fresca di stagione Pane	Raviolini di magro agli aromi Mozzarella Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta agli aromi Formaggio Insalata Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pesto Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale al pesto Merluzzo gratinato al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Gnocchi al pomodoro Bocconcini di merluzzo Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane
<b>MERCOLEDÌ</b>	Passato di verdure con riso Polpette / Sformato di ceci Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Polenta Formaggio Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Passato di legumi misti con orzo/farro Pesce dorato al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Formaggio Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane integrale
<b>GIOVEDÌ</b>	Insalata Pizza margherita Frutta fresca di stagione Pane	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Pesce al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Lasagne alla crema di pomodoro e formaggio Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Polenta Lenticchie stufate Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane
<b>VENERDÌ</b>	Pasta con crema di verdure Platessa impanata al forno Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Riso allo zafferano Lenticchie in umido Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla parmigiana Mozzarella Broccoli Frutta fresca di stagione Pane integrale

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

**DIETA ETICO-RELIGIOSA: NO CARNE, NO PESCE.**

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Riso agli aromi Formaggio Broccoli Frutta fresca di stagione Pane	Raviolini di magro agli aromi Mozzarella Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta agli aromi Formaggio Insalata Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pesto Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale al pesto Legumi al pomodoro Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Gnocchi al pomodoro Legumi in umido Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane
<b>MERCOLEDÌ</b>	Passato di verdure con riso Polpette / Sformato di ceci Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Polenta Formaggio Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Passato di legumi misti con orzo/farro Formaggio Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Formaggio Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane integrale
<b>GIOVEDÌ</b>	Insalata Pizza margherita Frutta fresca di stagione Pane	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Legumi agli aromi Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Lasagne alla crema di pomodoro e formaggio Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Polenta Lenticchie stufate Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane
<b>VENERDÌ</b>	Pasta con crema di verdure Legumi in umido Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Riso allo zafferano Lenticchie in umido Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Insalata di legumi con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla parmigiana Mozzarella Broccoli Frutta fresca di stagione Pane integrale

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

**COMUNE DI CALOLZIOCORTE, CARENNO, ERVE, MONTE MARENZO E TORRE DE' BUSI**  
**Menu autunno – inverno a.s. 2024/25 - Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria**  
**In vigore dal 4/11/2024 con la 1° settimana**

**DIETA ETICO-RELIGIOSA: NO CARNE, NO PESCE, NO UOVO.**

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Riso agli aromi	Pasta agli aromi	Pasta agli aromi	Pasta al pesto
	Formaggio	Mozzarella	Formaggio	Legumi agli aromi
	Broccoli	Cavolfiori all'olio	Insalata	Zucchine all'olio
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta integrale al pomodoro	Pasta integrale al pesto	Risotto alla parmigiana	Gnocchi al pomodoro
	Legumi agli aromi	Legumi al pomodoro	Legumi in umido	Legumi in umido
	Zucchine all'olio	Insalata mista	Cavolfiori all'olio	Insalata mista
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane
<b>MERCOLEDÌ</b>	Passato di verdure con riso	Polenta	Passato di legumi misti con orzo/farro	Pasta all'olio e Parmigiano
	Polpette / Sformato di ceci (no uovo)	Formaggio	Formaggio	Reggiano DOP
	Carote cotte	Erbette	Carote julienne	Formaggio
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Fagiolini all'olio
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Frutta fresca di stagione
				Pane integrale
<b>GIOVEDÌ</b>	Insalata	Pasta all'olio e Parmigiano	Pasta alla crema di pomodoro e formaggio	Polenta
	Pizza margherita	Reggiano DOP	Erbette all'olio	Lenticchie stufate
	Frutta fresca di stagione	Legumi agli aromi	Frutta fresca di stagione	Carote cotte
	Pane	Fagiolini all'olio	Pane	Frutta fresca di stagione
		Frutta fresca di stagione		Pane
		Pane		
<b>VENERDÌ</b>	Pasta con crema di verdure	Riso allo zafferano	Pasta al pomodoro	Risotto alla parmigiana
	Legumi in umido	Lenticchie in umido	Insalata di legumi con patate e olive	Mozzarella
	Erbette	Carote cotte	Fagiolini	Broccoli
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

**NO FORMAGGIO: °NON AGGIUNGERE FORMAGGIO ALLE PREPARAZIONI.**

**Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di formaggio.**

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Riso agli aromi° Prosciutto cotto Broccoli Frutta fresca di stagione Pane	Gnocchi / Pasta agli aromi° Pesce agli aromi Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta agli aromi° Pesce al forno Insalata Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al basilico bio e olio evo°/agli aromi° Frittata al forno° Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta integrale al pomodoro° Frittata al forno° Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al basilico bio e olio evo°/agli aromi° Merluzzo gratinato al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Riso all'olio° Frittata al forno° Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Gnocchi al pomodoro° Bocconcini di merluzzo Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane
<b>MERCOLEDÌ</b>	Passato di verdure con riso° Polpette / Sformato di ceci° Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Polenta Bruscitt / Spezzatino di manzo Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Passato di legumi misti con orzo°/farro° Petto di pollo dorato al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta all'olio° Spezzatino di pollo Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane integrale
<b>GIOVEDÌ</b>	Focaccia al pomodoro° Pesce al forno Insalata Frutta fresca di stagione Pane	Pasta all'olio° Petto di pollo al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al ragù di manzo° Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Polenta Lenticchie stufate Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane
<b>VENERDÌ</b>	Pasta con crema di verdure° Platessa impanata al forno Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Riso allo zafferano° Lenticchie in umido Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro° Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane integrale	Riso all'olio° Pesce agli aromi Broccoli Frutta fresca di stagione Pane integrale

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

**IN GRIGIO LE GIORNATE CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E NELLE QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.**

MENU' AUTUNNO INVERNO rev.0 del 16/10/2024 Rev.0 del 29/10/2024

**NO FRUTTA A GUSCIO (mandorle, noci, noci del brasile, noci di acagiù, noce pecan, noce di macadamia, noci del queensland, anacardi, nocciole, pinoli, pistacchi). Utilizzare solo olio extravergine di oliva o di oliva. ^utilizzare pangrattato senza frutta a guscio marca Lema (fornitore Marr).  
Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di frutta a guscio e derivati.**

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Riso agli aromi Prosciutto cotto Broccoli Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Gnocchi senza fr. a guscio / Pasta agli aromi Mozzarella Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Pasta agli aromi Formaggio Insalata Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Pasta al basilico bio, olio evo e Parmigiano / agli aromi Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Pasta integrale al basilico bio, olio evo e Parmigiano / agli aromi Merluzzo gratinato al forno^ Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Gnocchi senza fr. a guscio al pomodoro Bocconcini di merluzzo^ Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso
<b>MERCOLEDÌ</b>	Passato di verdure con riso Polpette / Sformato di ceci^ Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Polenta Bruscitt / Spezzatino di manzo Erbette Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Passato di legumi misti con orzo/farro Petto di pollo dorato al forno^ Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Spezzatino di pollo^ Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso
<b>GIOVEDÌ</b>	Insalata Pizza margherita senza fr. a guscio Joyens Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Petto di pollo al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Lasagne al ragù di manzo Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Polenta Lenticchie stufate Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso
<b>VENERDÌ</b>	Pasta con crema di verdure Platessa impanata al forno^ Erbette Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Riso allo zafferano Lenticchie in umido Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Pasta al pomodoro Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Risotto alla parmigiana Mozzarella Broccoli Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

IN GRIGIO LE GIORNATE CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E NELLE QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

MENU' AUTUNNO INVERNO rev.0 del 16/10/2024 Rev.0 del 29/10/2024

**NO GLUTINE. °NON AGGIUNGERE FARINA/PANGRATTATO CONVENZIONALI NELLE PREPARAZIONI.  
VERIFICARE SEMPRE IN ETICHETTA DEI PRODOTTI CONFEZIONATI L'ASSENZA DI GLUTINE E DERIVATI.**

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Riso agli aromi Prosciutto cotto Broccoli Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Raviolini di magro senza glutine agli aromi Mozzarella-Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Pasta senza glutine agli aromi Formaggio Insalata Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Pasta senza glutine al pesto Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza glutine
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta senza glutine al pomodoro Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Pasta senza glutine al pesto Merluzzo gratinato al forno° c/pangrattato senza glutine Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Gnocchi senza glutine al pomodoro Bocconcini di merluzzo° Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza glutine
<b>MERCOLEDÌ</b>	Passato di verdure con riso Polpette / Sformato di ceci senza glutine° Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Polenta senza glutine Brusci / Spezzatino di manzo° Erbette Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Passato di legumi misti senza glutine con riso Petto di pollo dorato al forno° c/pangrattato senza glutine Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Pasta senza glutine all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Spezzatino di pollo° Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza glutine
<b>GIOVEDÌ</b>	Insalata Pizza margherita senza glutine Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Pasta senza glutine all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Petto di pollo al limone° Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Lasagne senza glutine al ragù di manzo° (con besciamella senza glutine) / Pasta senza glutine al ragù di manzo Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Polenta senza glutine Lenticchie senza glutine stufate Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza glutine
<b>VENERDÌ</b>	Pasta senza glutine con crema di verdure Platessa impanata al forno° c/pangrattato senza glutine Erbette Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Riso allo zafferano Lenticchie senza glutine in umido Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Pasta senza glutine al pomodoro Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Risotto alla parmigiana Mozzarella Broccoli Frutta fresca di stagione Pane senza glutine

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

IN GRIGIO LE GIORNATE CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E NELLE QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

MENU' AUTUNNO INVERNO rev.0 del 16/10/2024 Rev.0 del 29/10/2024

**NO LATTE E DERIVATI: °NON AGGIUNGERE LATTE, BURRO, FORMAGGIO NELLE PREPARAZIONI. ^utilizzare pangrattato senza latte marca Lema (fornitore Marr). Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di latte e derivati.**

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Riso agli aromi° Prosciutto cotto Broccoli Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Gnocchi senza latte/Pasta agli aromi° Pesce agli aromi Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta agli aromi° Pesce al forno^ Insalata Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta al basilico bio e olio evo°/agli aromi° Frittata al forno° Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso
MARTEDÌ	Pasta integrale al pomodoro° Frittata al forno° Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta integrale al basilico bio e olio evo°/agli aromi° Merluzzo gratinato al forno^° Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Riso all'olio evo° Frittata al forno° Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Gnocchi senza latte al pomodoro° Bocconcini di merluzzo^° Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso
MERCOLEDÌ	Passato di verdure con riso° Polpette/ Sformato di ceci^° Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Polenta Bruscitt / Spezzatino di manzo Erbette Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Passato di legumi misti con orzo°/farro° Petto di pollo dorato al forno^° Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta all'olio° Spezzatino di pollo° Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso
GIOVEDÌ	Focaccia con pomodorini senza latte Joyens° Pesce al forno^ Insalata Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta all'olio° Petto di pollo al limone° Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta al ragù di manzo° Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Polenta Lenticchie stufate Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso
VENERDÌ	Pasta con crema di verdure° Platessa impanata al forno^° Erbette Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Riso allo zafferano° Lenticchie in umido Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta al pomodoro° Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Riso all'olio evo° Pesce agli aromi Broccoli Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

IN GRIGIO LE GIORNATE CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E NELLE QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

MENU' AUTUNNO INVERNO rev.0 del 16/10/2024 Rev.0 del 29/10/2024

**NO LATTOSIO: NO LATTE, BURRO E FORMAGGI CONTENENTI LATTOSIO. °NON AGGIUNGERE LATTE, BURRO, FORMAGGIO CONTENENTI LATTOSIO NELLE PREPARAZIONI, SI PARMIGIANO REGGIANO DOP E GRANA PADANO DOP. ^utilizzare pangrattato senza latte marca Lema (fornitore Marr). Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di lattosio.**

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Riso agli aromi° Prosciutto cotto Broccoli Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Gnocchi senza latte/Pasta agli aromi° Pesce agli aromi Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Pasta agli aromi° Pesce al forno^ Insalata Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Pasta al basilico bio, olio evo e Parmigiano°/agli aromi° Frittata al forno° Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta integrale al pomodoro° Frittata al forno° Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Pasta integrale al basilico bio, olio evo e Parmigiano°/agli aromi° Merluzzo gratinato al forno^° Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Risotto alla parmigiana° Frittata al forno° Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Gnocchi senza latte al pomodoro° Bocconcini di merluzzo°^ Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso
<b>MERCOLEDÌ</b>	Passato di verdure con riso° Polpette/Sformato di ceci°^ Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Polenta Bruscitt / Spezzatino di manzo Erbette Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Passato di legumi misti con orzo°/farro° Petto di pollo dorato al forno^° Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP° Spezzatino di pollo° Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso
<b>GIOVEDÌ</b>	Insalata Pizza Margherita senza lattosio Joyens° Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP° Petto di pollo al limone° Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Pasta al ragù di manzo° Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Polenta Lenticchie stufate Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso
<b>VENERDÌ</b>	Pasta con crema di verdure° Platessa impanata al forno°^ Erbette Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Riso allo zafferano° Lenticchie in umido Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Pasta al pomodoro° Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Risotto alla parmigiana° Pesce agli aromi Broccoli Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

IN GRIGIO LE GIORNATE CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E NELLE QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

MENU' AUTUNNO INVERNO rev.0 del 16/10/2024 Rev.0 del 29/10/2024

**NO LEGUMI: PISELLI, FAGIOLI, FAGIOLINI, LENTICCHIE, FAVE, CECI, FAGIOLINI, CICERCHIE, LUPINI, SOIA, ARACHIDI, CARRUBE.  
LEGGERE LE ETICHETTE DEI PRODOTTI CONFEZIONATI PER VERIFICARE L'ASSENZA DI LEGUMI.**

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Riso agli aromi Prosciutto cotto Broccoli Frutta fresca di stagione Pane	Gnocchi / Pasta agli aromi Mozzarella Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta agli aromi Formaggio Insalata Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pesto Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale al pesto Merluzzo gratinato al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Gnocchi al pomodoro Bocconcini di merluzzo Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane
<b>MERCOLEDÌ</b>	Passato di verdure (no legumi) con riso Formaggio Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Polenta Bruscitt / Spezzatino di manzo (no legumi) Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Passato di verdure (no legumi) con orzo/farro Petto di pollo dorato al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Spezzatino di pollo (no legumi) Verdura permessa Frutta fresca di stagione Pane integrale
<b>GIOVEDÌ</b>	Insalata Pizza margherita Frutta fresca di stagione Pane	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Petto di pollo al limone Verdura permessa Frutta fresca di stagione Pane	Lasagne al ragù di manzo Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Polenta Pesce in umido Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane
<b>VENERDÌ</b>	Pasta con crema di verdure permesse Platessa impanata al forno Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Riso allo zafferano Pesce in umido Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Verdura permessa Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla parmigiana Mozzarella Broccoli Frutta fresca di stagione Pane integrale

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina). Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

IN GRIGIO LE GIORNATE CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E NELLE QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

MENU' AUTUNNO INVERNO rev.0 del 16/10/2024 Rev.0 del 29/10/2024

**NO POMODORO. NON USARE POMODORO NELLE PREPARAZIONI, ATTENZIONE A SUGHI E MINESTRE.**

**Leggere le etichette dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di pomodoro e derivati.**

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Riso agli aromi Prosciutto cotto Broccoli Frutta fresca di stagione Pane	Raviolini di magro agli aromi Mozzarella Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta agli aromi Formaggio Insalata Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pesto Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta integrale all'olio Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale al pesto Merluzzo gratinato al forno Insalata mista (no pomodoro) Frutta fresca di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Gnocchi all'olio Bocconcini di merluzzo Insalata mista (no pomodoro) Frutta fresca di stagione Pane
<b>MERCOLEDÌ</b>	Passato di verdure (no pomodoro) con riso Polpette/Sformato di ceci Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Polenta Fettina di carne agli aromi / Spezzatino di manzo (no pomodoro) Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Passato di legumi misti con orzo/farro Petto di pollo dorato al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Spezzatino di pollo (no pomodoro) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane integrale
<b>GIOVEDÌ</b>	Insalata Pizza bianca con solo mozzarella (NO pomodoro) Frutta fresca di stagione Pane	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Petto di pollo al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta all'olio Fettina di carne agli aromi Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Polenta Lenticchie stufate (no pomodoro) Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane
<b>VENERDÌ</b>	Pasta con crema di verdure (no pomodoro) Platessa impanata al forno Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Riso allo zafferano Lenticchie in umido (no pomodoro) Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta all'olio Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla parmigiana Mozzarella Broccoli Frutta fresca di stagione Pane integrale

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina). Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

IN GRIGIO LE GIORNATE CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E NELLE QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

MENU' AUTUNNO INVERNO rev.0 del 16/10/2024 Rev.0 del 29/10/2024

**NO UOVO: °non aggiungere uovo e Grana Padano alle preparazioni. ^utilizzare pangrattato senza uovo marca Lema (fornitore Marr).**

**Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di uovo e derivati.**

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Riso agli aromi° Prosciutto cotto Broccoli Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Gnocchi (no uovo) / Pasta bio (no uovo) agli aromi° Mozzarella - Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Pasta bio (no uovo) agli aromi° Formaggio (no Grana) Insalata Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Pasta bio (no uovo) al basilico bio, olio evo e Parmigiano° / agli aromi° Formaggio (no Grana) Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta integrale bio (no uovo) al pomodoro° Formaggio (no Grana) Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Pasta integrale bio (no uovo) al basilico bio, olio evo e Parmigiano° / agli aromi° Merluzzo gratinato al forno °^ Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Risotto alla parmigiana° Pesce gratinato al forno °^ Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Gnocchi (no uovo) al pomodoro° Bocconcini di merluzzo°^ Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso
<b>MERCOLEDÌ</b>	Passato di verdure con riso° Polpette/Sformato di ceci°^ (no uovo) Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Polenta Bruscitt / Spezzatino di manzo Erbette Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Passato di legumi misti con orzo°/farro° Petto di pollo dorato al forno°^ Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Pasta bio (no uovo) all'olio e Parmigiano Reggiano DOP° Spezzatino di pollo Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso
<b>GIOVEDÌ</b>	Insalata Pizza margherita senza uovo Joyens Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Pasta bio (no uovo) all'olio e Parmigiano Reggiano DOP° Petto di pollo al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Pasta bio (no uovo) al ragù di manzo° Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Polenta Lenticchie stufate Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso
<b>VENERDÌ</b>	Pasta bio (no uovo) con crema di verdure° Platessa impanata al forno°^ Erbette Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Riso allo zafferano° Lenticchie in umido Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Pasta bio (no uovo) al pomodoro° Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Risotto alla parmigiana° Mozzarella Broccoli Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

IN GRIGIO LE GIORNATE CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E NELLE QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

MENU' AUTUNNO INVERNO rev.0 del 16/10/2024 Rev.0 del 29/10/2024