

1° SETTIMANA

	<i>Primo piatto</i>	<i>Secondo piatto</i>	<i>Contorno</i>	<i>Frutta (1/2 porz. a metà mattina e 1/2 porz. dopo pranzo)</i>	<i>Pane</i>	<i>Merenda</i>
Lunedì	Risotto alla parmigiana	Uova strapazzate	Erbette*	Frutta di stagione	Pane	Gelato*
Martedì	Passato di verdura con farro*	Fusi di pollo al forno	Fagiolini in insalata*	Frutta di stagione	Pane	Budino
Mercoledì	Pasta integrale al ragù vegetale	Polpette o tortino di lenticchie	Zucchine al vapore	Frutta di stagione	Pane	Crackers + succo di frutta senza zuccheri aggiunti
Giovedì	Riso e piselli in brodo*	1/2 porz. di primosale	Pomodori in insalata	Frutta di stagione	Pane	Torta margherita + the
Venerdì	Pasta al pomodoro	Platessa al forno*	Carote al vapore	Frutta di stagione	Pane	Yogurt alla frutta

2° SETTIMANA

	<i>Primo piatto</i>	<i>Secondo piatto</i>	<i>Contorno</i>	<i>Frutta (1/2 porz. a metà mattina e 1/2 porz. dopo pranzo)</i>	<i>Pane</i>	<i>Merenda</i>
Lunedì	Risotto alla parmigiana	Frittata al forno	Carote filangè	Frutta di stagione	Pane	Torta di mele + the
Martedì	Passato di verdura con pasta*	Merluzzo gratinato*	Insalata	Frutta di stagione	Pane	Yogurt alla frutta
Mercoledì	Pasta integrale al pomodoro	Prosciutto cotto	Patate in insalata	Frutta di stagione	Pane	Purea di frutta
Giovedì	Piatto unico (primo + secondo): Lasagne vegetariane*		Carote e piselli*	Frutta di stagione	Pane	Gelato*
Venerdì	Riso e prezzemolo in brodo	Asiago	Zucchine gratinate	Frutta di stagione	Pane	Budino

3° SETTIMANA

	<i>Primo piatto</i>	<i>Secondo piatto</i>	<i>Contorno</i>	<i>Frutta (1/2 porz. a metà mattina e 1/2 porz. dopo pranzo)</i>	<i>Pane</i>	<i>Merenda</i>
Lunedì	Risotto alle zucchine	Farinata di ceci	Spinaci*	Frutta di stagione	Pane	Biscotti + the
Martedì	Passato di verdure con farro*	Arrosto di tacchino	Pomodori in insalata	Frutta di stagione	Pane	Yogurt alla frutta
Mercoledì	Pasta al profumo di basilico	Platessa al forno*	Fagiolini al pomodoro*	Frutta di stagione	Pane	Torta alle carote + the
Giovedì	Pizza margherita	Formaggio spalmabile	Insalata	Frutta di stagione	Pane	Gelato*
Venerdì	Pasta integrale al ragù vegetale (senza pomodoro)	Uova al pomodoro	Zucchine al vapore	Frutta di stagione	Pane	Pane e marmellata

4° SETTIMANA

	<i>Primo piatto</i>	<i>Secondo piatto</i>	<i>Contorno</i>	<i>Frutta (1/2 porz. a metà mattina e 1/2 porz. dopo pranzo)</i>	<i>Pane</i>	<i>Merenda</i>
Lunedì	Farro e lenticchie rosse in brodo oppure asciutto	1/2 porz. di robiola	Fagiolini al vapore*	Frutta di stagione	Pane	Purea di frutta
Martedì	Pasta al pesto di zucchine e basilico	Filetti di merluzzo alla pizzaiola*	Carote al vapore	Frutta di stagione	Pane	Yogurt alla frutta
Mercoledì	Pasta integrale al ragù vegetale	Frittata al forno	Pomodori in insalata	Frutta di stagione	Pane	Torta vegana + the
Giovedì	Passato di verdura con riso*	Fettine di pollo al forno	Carote filangè	Frutta di stagione	Pane	Gelato*
Venerdì	Pasta alla pizzaiola (pomodoro e origano)	Polpette o tortino di piselli*	Erbette al vapore*	Frutta di stagione	Pane	Crackers + succo di frutta senza zuccheri aggiunti

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati
Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.