

| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENEDÌ |
|--------------|---|---|--|--|--|
| 1° settimana | Farro al pomodoro Asiago Dop Cavolfiori gratinati Pane integrale | Lasagna alla bolognese Carote julienne Pane | Risotto allo zafferano Merluzzo impanato Insalata verde Pane integrale | Pasta integrale al pesto Cosce di pollo arrosto (Scaloppina di pollo per scuole infanzia) Fagiolini all'olio Pane | Crema di legumi e ortaggi con orzo Patate al forno Barretta di cioccolato Pane |
| 2° settimana | Pasta al pomodoro Filetti di sgombro Insalata Pane integrale Torta artigianale comple-mese infanzia Buonarroti e Don Milani | Passato di verdura con farro Hamburger di tacchino Spinaci al forno Pane Pizza Margherita: primaria Manzoni | Pastina in brodo vegetale Uovo sodo/frittata infanzia Fagiolini Pane integrale | Pasta al pesto di broccoletti Platessa impanata Finocchi in pinzimonio Pane Pizza Margherita: primaria Don Milani e Aldo moro | Riso al grana Lenticchie in umido con carote (Infanzia Crema di lenticchie ed ortaggi con riso e Carote cotte) Pane Torta artigianale comple-mese primaria don Milani |
| 3° settimana | Polenta Brusci di vitellone con verdure Pane integrale Torta artigianale comple-mese primaria Mosè Bianchi | Crema di legumi e ortaggi con orzo Patate al forno Barretta di cioccolato Pane | Pasta crema di cavolfiore Coscia di pollo al forno (Scaloppina di pollo per scuole infanzia) Finocchi in insalata Pane integrale Pizza Margherita: primaria Mosè Bianchi- secondaria Moro | Risotto allo zafferano Grana Padano Fagiolini Pane Torta artigianale comple-mese primaria Manzoni | Pasta integrale al pomodoro Tortino/ crocchette di pesce fatte dal cuoco Insalata Pane Pizza Margherita: infanzia Buonarroti-Don Milani |
| 4° settimana | Ravioli di magro olio e salvia *Bocconcino di mozzarella Finocchi Pane integrale Torta artigianale comple-mese primaria Martini | Pastina in brodo vegetale Lenticchie in umido con carote (Infanzia Crema di lenticchie ed ortaggi con pastina e Carote cotte) Pane | Orzo al pomodoro Cotoletta di tacchino Insalata verde Pane integrale Torta artigianale comple-mese infanzia Dante e Lazzati. | Pasta al pesto Frittata con patate Fagiolini all'olio Pane Pizza Margherita: infanzia Dante e Lazzati | Risotto alla crema di zucca Platessa impanata Erbe stufate Pane Pizza Margherita: primaria Martini |

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt e 1 volta al mese dalla torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese.* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato ai primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: La carne avicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA E IL MERLUZZO SONO MSC (PESCA SOSTENIBILE). IL PROVOLONE, IL MONTASIO, L'ASIAGO, IL GRANA PADANO, IL PARMIGGIANO REGGIANO SONO DOP.

PRODOTTI BIOLOGICI: gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta, legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista della presente Società".

