



MENU AUTUNNO - INVERNO A.S. 2025/2026
Comune di Gavardo – DIETA VEGETARIANA
In vigore dal 3 Novembre 2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Sedanini BIO al pomodoro BIO e olive LEGUMI IN UMIDO Insalata BIO e finocchi BIO Budino BIO	Riso BIO all'olio Mozzarella Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO	Pasta al pesto Frittata al forno BIO Carote agli aromi BIO Frutta fresca	Passato di verdure BIO con orzo BIO LEGUMI ALL'OLIO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO al pomodoro BIO Crocchette di legumi BIO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO
2	Sedanini al POMODORO Lenticchie al pomodoro Carote BIO agli aromi Frutta fresca	Penne BIO all'olio BIO Uova strapazzate BIO Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Pizza margherita FORMAGGIO Cruditè di finocchi Yogurt alla frutta	Crema di carote BIO con farro BIO CROCCHETTE VEGETALI Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Sedanini BIO all'olio BIO Fontina DOP Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO
3	Riso BIO al pomodoro BIO Asiago DOP Insalata BIO e finocchi BIO Mousse di frutta BIO	Pennette BIO all'olio BIO LEGUMI ALL'OLIO Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO al POMODORO Legumi in umido BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Vellutata di zucca BIO con crostini integrali BIO COTOLETTA VEGETALE Pisellini* stufati BIO Frutta fresca BIO	Gnocchetti sardi al pesto Frittata al forno BIO Spinaci* all'olio Frutta fresca
4	Pizza margherita (PIATTO UNICO) Insalata mista BIO Frutta fresca	Passato di verdure BIO con farro BIO LEGUMI ALL'OLIO Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO	Riso alla zucca Formaggio Provolone DOP Insalata BIO e carote julienne BIO Budino	Sedanini BIO al ragù vegetale BIO Tortino di verdure BIO e legumi BIO Cruditè di finocchi BIO Frutta fresca BIO	Ravioli ricotta e spinaci all'olio CROCCHETTE VEGETALI Dadolata di verdure al forno Frutta fresca
5	Penne integrali BIO al pomodoro BIO Mozzarella BIO Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO all'olio BIO Lenticchie al pomodoro BIO Carote BIO agli aromi Frutta fresca BIO	LASAGNE AL RAGU DI LEGUMI Spinaci* all'olio Mousse di frutta	Riso BIO alla parmigiana DOP Tortino di patate BIO e formaggio Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Passato di verdure BIO con crostini BIO COTOLETTA VEGETALE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO
6	Gnocchetti sardi al pesto LEGUMI IN UMIDO Pisellini in umido Frutta fresca	Riso BIO allo zafferano Crocchette di legumi BIO Cruditè di finocchi BIO Frutta fresca BIO	Pennette BIO all'olio BIO Primo sale BIO Carote julienne BIO Yogurt alla frutta BIO	Crema di carote BIO con orzo BIO LEGUMI ALL'OLIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Sedanini al ragù di verdure Uova strapazzate BIO Insalata mista Frutta fresca

Il menù settimanale prevede: 1. la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi 2. l'utilizzo di sale iodato 3. La presenza di almeno quattro tipologie differenti di frutta ogni settimana: banane BIO ECOSOLIDALI, mele, pere, arance, mandaranci, clementine, uva, kiwi 4. l'utilizzo di alimenti biologici 5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva 5. Pane integrale tutti i mercoledì

Dussmann



MENU AUTUNNO - INVERNO A.S. 2025/2026
Comune di Gavardo – DIETA NO CARNE
In vigore dal 3 Novembre 2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Sedanini BIO al pomodoro BIO e olive Bastoncini di merluzzo* msc Spinaci all'olio BIO Budino BIO	Riso all'olio BIO Mozzarella BIO Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO	Sedanini al pesto Frittata al forno BIO Carote agli aromi BIO Frutta fresca	Passato di verdure BIO con orzo BIO PESCE AL FORNO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO al pomodoro BIO Crocchette di legumi BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO
2	Sedanini al tonno Lenticchie al pomodoro Carote BIO agli aromi Frutta fresca	Penne BIO al pomodoro BIO Uova strapazzate BIO Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Pizza margherita FORMAGGIO Crudità di finocchi Yogurt alla frutta	Crema di carote BIO con farro BIO Merluzzo* msc gratinato Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Sedanini BIO all'olio BIO Fontina DOP Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO
3	Riso BIO al pomodoro BIO Asiago DOP Insalata BIO e finocchi BIO Mousse di frutta BIO	Pennette BIO all'olio BIO Filetto di platessa* msc gratinata al forno Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO al POMODORO Legumi in umido BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Vellutata di zucca BIO con crostini integrali BIO COTOLETTA VEGETALE Pisellini* stufati BIO Frutta fresca BIO	Gnocchetti sardi al pesto Frittata al forno BIO Spinaci* all'olio Frutta fresca
4	Pizza margherita (PIATTO UNICO) Insalata mista BIO Frutta fresca	Passato di verdure BIO con farro BIO TONNO ALL'OLIO Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO	Riso alla zucca Formaggio provolone DOP Insalata BIO e carote julienne BIO Budino	Sedanini BIO al ragù vegetale BIO Tortino di verdure BIO e legumi BIO Crudità di finocchi BIO Frutta fresca BIO	Ravioli ricotta e spinaci all'olio Bocconcini di merluzzo* msc panati Dadolata di verdure al forno Frutta fresca
5	Penne integrali BIO al pomodoro BIO Mozzarella BIO Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO all'olio BIO Lenticchie al pomodoro BIO Carote BIO agli aromi Frutta fresca BIO	LASAGNA AL RAGU DI LEGUMI Spinaci* all'olio Mousse di frutta	Riso BIO alla parmigiana DOP Tortino di patate BIO e formaggio Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Passato di verdure BIO con crostini BIO Bastoncini di merluzzo* msc Patate al forno BIO Frutta fresca BIO
6	Gnocchetti sardi al pesto Filetto di platessa* msc gratinato Pisellini in umido Frutta fresca	Riso BIO allo zafferano Crocchette di legumi BIO Crudità di finocchi BIO Frutta fresca BIO	Pennette BIO all'olio BIO Primo sale BIO Carote julienne BIO Yogurt alla frutta BIO	Crema di carote BIO con orzo BIO PESCE AL FORNO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Sedanini al ragù di verdure Uova strapazzate BIO Insalata mista Frutta fresca

Il menù settimanale prevede: 1. la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi 2. l'utilizzo di sale iodato 3. La presenza di almeno quattro tipologie differenti di frutta ogni settimana: banane BIO ECOSOLIDALI, mele, pere, arance, mandaranci, clementine, uva, kiwi 4. l'utilizzo di alimenti biologici 5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva 5. Pane integrale tutti i mercoledì

Dussmann



MENU AUTUNNO - INVERNO A.S. 2025/2026
Comune di Gavardo – DIETA NO GLUTINE, NO CARNE
In vigore dal 3 Novembre 2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO e olive MERLUZZO PANATO NO GLUTINE Insalata BIO e finocchi BIO Budino BIO	Riso BIO all'olio Mozzarella BIO Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO	Pasta NO GLUTINE al pesto Frittata al forno BIO Insalata verde BIO Frutta fresca	Passato di verdure con RISO BIO PESCE AL FORNO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE AL POMODORO BIO Crocchette di LEGUMI NO GLUTINE Insalata mista BIO Frutta fresca BIO
2	PASTA NO GLUTINE al tonno LEGUMI NO GLUTINE al pomodoro Carote BIO agli aromi Frutta fresca	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO Uova strapazzate BIO Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Pizza margherita NO GLUTINE FORMAGGIO Crudità di finocchi Yogurt alla frutta	Crema di carote BIO con RISO Merluzzo* msc gratinato NO GLUTINE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE all'olio Fontina DOP Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO
3	Riso BIO al pomodoro BIO Asiago DOP Insalata BIO e finocchi BIO Mousse di frutta BIO	PASTA NO GLUTINE all'olio Filetto di platessa* msc gratinata al forno NO GLUTINE Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE AL POMODORO Legumi NO GLUTINE in umido BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Vellutata di zucca BIO con crostini NO GLUTINE COTOLETTA VEGETALE NO GLUTINE Pisellini* stufati BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE al pesto Frittata al forno BIO Spinaci* all'olio Frutta fresca
4	Pizza margherita NO GLUTINE (PIATTO UNICO) Insalata mista BIO Frutta	Passato di verdure BIO con RISO TONNO ALL'OLIO NO GLUTINE Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO	Riso alla zucca Formaggio Provolone DOP Insalata BIO e carote julienne BIO Budino	PASTA NO GLUTINE al ragù vegetale Tortino di verdure BIO e legumi NO GLUTINE Crudità di finocchi BIO Frutta fresca BIO	Ravioli NO GLUTINE all'olio Bocconcini di merluzzo* msc panati NO GLUTINE Dadolata di verdure al forno Frutta fresca
5	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO Mozzarella BIO Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE all'olio LEGUMI NO GLUTINE al pomodoro BIO Carote BIO agli aromi Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE AL RAGU DI LEGUMI NO GLUTINE Spinaci* all'olio Mousse di frutta	Riso BIO alla parmigiana DOP Tortino di patate BIO e formaggio NO GLUTINE Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Passato di verdure BIO con crostini NO GLUTINE Bastoncini di merluzzo* NO GLUTINE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO
6	PASTA NO GLUTINE al pesto Filetto di platessa* msc gratinato NO GLUTINE Pisellini in umido Frutta fresca	Riso BIO allo zafferano Crocchette di legumi NO GLUTINE Crudità di finocchi BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO Primo sale BIO Carote julienne BIO Yogurt alla frutta BIO	Crema di carote BIO con RISO PESCE AL FORNO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE al ragù di verdure Uova strapazzate BIO Insalata mista Frutta fresca

Il menù settimanale prevede: 1. la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi 2. l'utilizzo di sale iodato 3. La presenza di almeno quattro tipologie differenti di frutta ogni settimana: banane BIO ECOSOLIDALI, mele, pere, arance, mandaranci, clementine, uva, kiwi 4. l'utilizzo di alimenti biologici 5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva 5. Pane integrale tutti i mercoledì

Dussmann



MENU AUTUNNO - INVERNO A.S. 2025/2026
Comune di Gavardo – DIETA NO GLUTINE
In vigore dal 3 Novembre 2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO e olive MERLUZZO PANATO NO GLUTINE Insalata BIO e finocchi BIO Budino BIO	Riso BIO all'olio Mozzarella BIO Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO	Pasta NO GLUTINE al pesto Frittata al forno BIO Insalata verde BIO Frutta fresca	Passato di verdure con RISO BIO Coscia di pollo al forno BIO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE AL POMODORO BIO Crocchette di legumi NO GLUTINE Insalata mista BIO Frutta fresca BIO
2	PASTA NO GLUTINE al tonno LEGUMI NO GLUTINE al pomodoro Carote BIO agli aromi Frutta fresca	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO Uova strapazzate BIO Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Pizza margherita NO GLUTINE Affettato di tacchino NO GLUTINE Crudité di finocchi Yogurt alla frutta	Crema di carote BIO con RISO Merluzzo* msc gratinato NO GLUTINE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE all'olio Fontina DOP Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO
3	Riso BIO al pomodoro BIO Asiago DOP Insalata BIO e finocchi BIO Mousse di frutta BIO	PASTA NO GLUTINE all'olio Filetto di platessa* msc gratinata al forno NO GLUTINE Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE al ragù di manzo BIO Legumi NO GLUTINE in umido BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Vellutata di zucca BIO con crostini NO GLUTINE Pollo PANATO NO GLUTINE Pisellini* stufati BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE al pesto Frittata al forno BIO Spinaci* all'olio Frutta fresca
4	Pizza margherita NO GLUTINE (PIATTO UNICO) Insalata mista BIO Frutta	Passato di verdure BIO con RISO Fusi di pollo al forno BIO Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO	Riso alla zucca Formaggio Provolone DOP Insalata BIO e carote julienne BIO Budino	PASTA NO GLUTINE al ragù vegetale Tortino di verdure BIO e legumi NO GLUTINE Crudité di finocchi BIO Frutta fresca BIO	Ravioli NO GLUTINE all'olio Bocconcini di merluzzo* msc panati NO GLUTINE Dadolata di verdure al forno Frutta fresca
5	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO Mozzarella BIO Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE all'olio LEGUMI NO GLUTINE al pomodoro BIO Carote BIO agli aromi Frutta fresca BIO	LASAGNE NO GLUTINE (PIATTO UNICO) Spinaci* all'olio Mousse di frutta	Riso BIO alla parmigiana DOP Tortino di patate BIO e formaggio NO GLUTINE Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Passato di verdure BIO con crostini NO GLUTINE Bastoncini di merluzzo* NO GLUTINE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO
6	PASTA NO GLUTINE al pesto Filetto di platessa* msc gratinato NO GLUTINE Pisellini in umido Frutta fresca	Riso BIO allo zafferano Crocchette di legumi NO GLUTINE Crudité di finocchi BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO Primo sale BIO Carote julienne BIO Yogurt alla frutta BIO	Crema di carote BIO con RISO Bocconcini di pollo agli aromi BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE al ragù di verdure Uova strapazzate BIO Insalata mista Frutta fresca

Il menù settimanale prevede: 1. la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi 2. l'utilizzo di sale iodato 3. La presenza di almeno quattro tipologie differenti di frutta ogni settimana: banane BIO ECOSOLIDALI, mele, pere, arance, mandaranci, clementine, uva, kiwi 4. l'utilizzo di alimenti biologici 5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva 5. Pane integrale tutti i mercoledì

Dussmann



MENU AUTUNNO - INVERNO A.S. 2025/2026
Comune di Gavardo – DIETA NO LATTE
In vigore dal 3 Novembre 2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Sedanini BIO al pomodoro BIO e olive NO PARMIGIANO Merluzzo* msc GRATINATO NO LATTE Insalata BIO e finocchi BIO Budino DI SOIA	Riso BIO all'olio NO PARMIGIANO TONNO ALL'OLIO Carote agli aromi BIO Frutta fresca BIO	Sedanini OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO Frittata al forno NO LATTE Carote agli aromi BIO Frutta fresca	Passato di verdure BIO con orzo BIO NO PARMIGIANO Coscia di pollo al forno BIO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO Crocchette di legumi BIO NO LATTE Insalata BIO e finocchi BIO Frutta fresca BIO
2	Sedanini al tonno Lenticchie al pomodoro Carote BIO agli aromi Frutta fresca	Penne BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO Uova strapazzate BIO NO LATTE Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	FOCACCIA AL POMODORO Affettato di tacchino Crudità di finocchi Yogurt DI SOIA	Crema di carote BIO con farro NO PARMIGIANO Merluzzo* msc gratinato NO LATTE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Sedanini BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO
3	Riso BIO al pomodoro BIO NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Insalata BIO e finocchi BIO Mousse di frutta BIO	Pennette BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO Filetto di platessa* msc gratinata al forno NO LATTE Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO al ragù di manzo BIO NO PARMIGIANO Legumi in umido BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Vellutata di zucca BIO con crostini integrali NO PARMIGIANO Pollo PANATO NO LATTE Pisellini* stufati BIO Frutta fresca BIO	Gnocchetti sardi OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO Frittata al forno NO LATTE Spinaci* all'olio Frutta fresca
4	FOCACCIA AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO Insalata mista BIO Frutta fresca	Passato di verdure BIO con farro NO PARMIGIANO Fusi di pollo al forno BIO Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO	Riso alla zucca NO PARMIGIANO PESCE AL FORNO Insalata BIO e carote julienne BIO Budino DI SOIA	Sedanini BIO al ragù vegetale BIO NO PARMIGIANO Tortino di verdure BIO e legumi BIO NO LATTE Crudità di finocchi BIO Frutta fresca BIO	PASTA all'olio NO PARMIGIANO Bocconcini di merluzzo* msc panati NO LATTE Dadolata di verdure al forno Frutta fresca
5	Penne integrali BIO al pomodoro BIO NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO Lenticchie al pomodoro BIO Carote BIO agli aromi Frutta fresca BIO	PASTA AL RAGU' DI CARNE NO PARMIGIANO Spinaci* all'olio Mousse di frutta	Riso ALL'OLIO NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Passato di verdure BIO con crostini NO PARMIGIANO Merluzzo* msc GRATINATO NO LATTE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO
6	Gnocchetti sardi OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO Filetto di platessa* msc gratinato NO LATTE Pisellini in umido Frutta fresca	Riso BIO allo zafferano NO PARMIGIANO Crocchette di legumi BIO NO LATTE Crudità di finocchi BIO Frutta fresca BIO	Pennette BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO PESCE AL FORNO Carote julienne BIO Yogurt DI SOIA	Crema di carote BIO con orzo BIO NO PARMIGIANO Bocconcini di pollo agli aromi BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Sedanini al ragù di verdure NO PARMIGIANO Uova strapazzate BIO NO LATTE Insalata mista Frutta fresca

Il menù settimanale prevede: 1. la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi 2. l'utilizzo di sale iodato 3. La presenza di almeno quattro tipologie differenti di frutta ogni settimana: banane BIO ECOSOLIDALI, mele, pere, arance, mandaranci, clementine, uva, kiwi 4. l'utilizzo di alimenti biologici 5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva 5. Pane integrale tutti i mercoledì

Dussmann



MENU AUTUNNO - INVERNO A.S. 2025/2026
Comune di Gavardo – DIETA VEGANA
In vigore dal 3 Novembre 2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Sedanini BIO al pomodoro BIO e olive NO PARMIGIANO LEGUMI IN UMIDO Insalata BIO e finocchi Bio Budino DI SOIA	Riso BIO all'olio NO PARMIGIANO LEGUMI ALL'OLIO Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO	PASTA ALL'OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO LEGUMI IN UMIDO Carote agli aromi BIO Frutta fresca	Passato di verdure BIO con orzo BIO NO PARMIGIANO LEGUMI ALL'OLIO Insalata BIO e finocchi BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO al pomodoro BIO NO PARMIGIANO Crocchette di legumi BIO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO
2	Sedanini al POMODORO NO PARMIGIANO Lenticchie al pomodoro Carote BIO agli aromi Frutta fresca	Penne BIO al pomodoro BIO NO PARMIGIANO LEGUMI ALL'OLIO Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	FOCACCIA AL POMODORO LEGUMI ALL'OLIO Crudità di finocchi Yogurt DI SOIA	Crema di carote BIO con farro BIO NO PARMIGIANO CROCCHETTE VEGETALI Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Sedanini BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO LEGUMI IN UMIDO Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO
3	Riso BIO al pomodoro BIO NO PARMIGIANO LEGUMI IN UMIDO Insalata BIO e finocchi BIO Mousse di frutta BIO	Pennette BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO LEGUMI ALL'OLIO Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO al POMODORO NO PARMIGIANO Legumi in umido BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Vellutata di zucca BIO con crostini integrali BIO NO PARMIGIANO COTOLETTA VEGETALE Pisellini* stufati BIO Frutta fresca BIO	Gnocchetti sardi OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO LEGUMI IN UMIDO Spinaci* all'olio Frutta fresca
4	FOCACCIA AL POMODORO LEGUMI ALL'OLIO Insalata mista BIO Frutta fresca	Passato di verdure BIO con farro BIO NO PARMIGIANO LEGUMI ALL'OLIO Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO	Riso alla zucca NO PARMIGIANO LEGUMI IN UMIDO Insalata BIO e carote julienne BIO Budino DI SOIA	Sedanini BIO al pomodoro BIO NO PARMIGIANO Tortino di verdure BIO e legumi BIO Crudità di finocchi BIO Frutta fresca BIO	PASTA all'olio NO PARMIGIANO CROCCHETTE VEGETALI Dadolata di verdure al forno Frutta fresca
5	Penne integrali BIO al pomodoro BIO NO PARMIGIANO LEGUMI ALL'OLIO Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO Lenticchie al pomodoro BIO Carote BIO agli aromi Frutta fresca BIO	PASTA AL RAGU DI LEGUMI (PIATTO UNICO) Spinaci* all'olio Mousse di frutta	Riso BIO ALL'OLIO NO PARMIGIANO LEGUMI ALL'OLIO Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Passato di verdure BIO con crostini BIO NO PARMIGIANO COTOLETTA VEGETALE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO
6	Gnocchetti sardi OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO LEGUMI IN UMIDO Pisellini in umido Frutta fresca	Riso BIO allo zafferano NO PARMIGIANO Crocchette di legumi BIO Crudità di finocchi BIO Frutta fresca BIO	Pennette BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO LEGUMI IN UMIDO Carote julienne BIO Yogurt DI SOIA	Crema di carote BIO con orzo BIO NO PARMIGIANO LEGUMI ALL'OLIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Sedanini al ragù di verdure NO PARMIGIANO LEGUMI IN UMIDO Insalata mista Frutta fresca

Il menù settimanale prevede: 1. la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi 2. l'utilizzo di sale iodato 3. La presenza di almeno quattro tipologie differenti di frutta ogni settimana: banane BIO ECOSOLIDALI, mele, pere, arance, mandaranci, clementine, uva, kiwi 4. l'utilizzo di alimenti biologici 5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva 5. Pane integrale tutti i mercoledì

