



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta s/g al pesto di zucchine Formaggio Pomodori in insalata M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta s/g al pomodoro Burger di legumi* pangr. s/g Insalata mista M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Crema di verdure con riso/ pasta s/g Tacchino al forno Patate M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca ★ Risotto allo zafferano Bocconcini di pesce* senza glutine Zucchine Galette senza glutine M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta s/g olio e grana Frittata Fagiolini* M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pizza s/g margherita Insalata mista con scaglie di grana M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Passato di verdura con riso/ pasta s/g Pollo al forno Patate M: torta s/g casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta s/g all'olio Frittata alle verdure Fagiolini* M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto con verdure Pesce* al forno pangr. s/g Carote M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta s/g ipiena di magro agli aromi Sformato di legumi* pangr. s/g Insalata di pomodori M: pane s/g e olio
3	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta s/g al pesto Frittata Zucchine al forno M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto con crema di legumi* Ricotta Insalata verde M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Vellutata di verdure s/g Hamburger di manzo Patate M: pane s/g e ricotta 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Riso/ pasta s/g al ragù vegetale Insalata di legumi* e pomodoro M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta s/g allo zafferano Tortino di pesce* pangr. s/g Fagiolini* M: frutta fresca
4	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta s/g al pomodoro Insalata caprese (mozzarella e pomodori freschi) M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto olio e parmigiano Sformato di legumi* pangr. s/g Insalata verde M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Passato di verdure con riso/ pasta s/g Pollo al forno Patate M: torta s/g casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta s/g al pesto Frittata Carote M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto con verdure Pesce* al forno gratinato pangr. s/g Zucchine trifolate M: pane s/g e pomodoro

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia**

PANE: è previsto almeno 1 volta a settimana il pane integrale (*) e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti) ★

“**PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI**” sarà servito una volta al mese

“**GIORNATA REGIONALE**” una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì					
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta s/g al pesto di zucchine no form. • Frittata no form/ latte • Pomodori in insalata • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta s/g al pomodoro no form. • Burger di legumi* pangr. s/g no form. • Insalata mista • M: budino veg con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Crema di verdure con riso/ pasta s/g no form. • Tacchino al forno • Patate • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto allo zafferano no form. ★ • Bocconcini di pesce* senza glutine no form. no fr. guscio • Zucchine • Gallette senza glutine • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta s/g all'olio • Frittata no form/ latte/ form. • Fagiolini* • M: budino veg con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pizza s/g rossa • Carne/ pesce • Insalata mista • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Passato di verdura con riso/ pasta s/g no form. • Pollo al forno • Patate • M: torta s/g casalinga no latte 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta s/g all'olio * • Frittata alle verdure no latte/ form. • Fagiolini* • M: budino veg con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • M: frutta fresca • Frutta fresca • Risotto con verdure no form. • Pesce* al forno pangr. s/g no fr.guscio • Carote • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta s/g agli aromi no form. • Sformato di legumi* pangr. s/g no form. • Insalata di pomodori • M: pane s/g e olio
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta s/g al pesto no form. • Frittata • Zucchine al forno • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con crema di legumi* no form. no latte • Carne/ pesce • Insalata verde • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Vellutata di verdure s/g no form. • Hamburger di manzo no form. • Patate • M: pane s/g e ricotta 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Riso/ pasta s/g al ragù vegetale no form. • Insalata di legumi* e pomodoro • M: budino veg con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta s/g allo zafferano no form. no latte • Tortino di pesce* pangr. s/g no form. no fr. guscio • Fagiolini* • M: frutta fresca 					
3	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta s/g al pomodoro no form. • Carne/ pesce • Pomodori • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto olio e parmigiano no form. • Sformato di legumi* pangr. s/g no form. • Insalata verde • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure con riso/ pasta s/g no form. • Pollo al forno • Patate • M: torta s/g casalinga no latte 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta s/g al pesto no form. • Frittata no form. no latte • Carote • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con verdure no form. • Pesce* al forno gratinato pangr. s/g no form. fr. guscio • Zucchine trifolate • M: pane s/g e pomodoro 					
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta s/g al pomodoro no form. • Carne/ pesce • Pomodori • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto olio e parmigiano no form. • Sformato di legumi* pangr. s/g no form. • Insalata verde • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure con riso/ pasta s/g no form. • Pollo al forno • Patate • M: torta s/g casalinga no latte 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta s/g al pesto no form. • Frittata no form. no latte • Carote • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con verdure no form. • Pesce* al forno gratinato pangr. s/g no form. fr. guscio • Zucchine trifolate • M: pane s/g e pomodoro 					

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia**

PANE: è previsto almeno 1 volta a settimana il pane integrale (*) e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti) ★

“**PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI**” sarà servito una volta al mese

“**GIORNATA REGIONALE**” una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine

SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<p>FRUTTA: min 120g, 150g mela senza buccia 20g cho e 80g banana senza buccia 14g cho e kiwi 9g cho/100g e arance 9.9g cho/100g</p> <p>Pasta/ riso/ orzo/ farro/ farina mais: 70g-80g (ASCIUTTO 49.7g cho); 35g-40g (IN BRODO 25g cho)</p> <p>Ravioli di magro 100g 44.8g cho</p> <p>Legumi IN BRODO: freschi/ gelo 60g-90g, secchi 20g-30g</p> <p>Legumi SECONDO: freschi/ gelo 80g-100g, secchi 25g-35g</p> <p>FORMAGGIO: mozzarella/ stracchino/ primo sale 70g-90g; fontina, toma, robiola 35g-50g</p> <p>PESCE: filetto 80g-100g, per polpette 60g-80g</p> <p>INSALATA: 50g 1.1g cho</p> <p>VERDURA: 100g-130g 1.5g cho</p> <p>Fagiolini 150g 2g cho</p> <p>Finocchi 150g 2g cho</p> <p>PATATE: 130g-150g</p> <p>PANE: 50g 29.8g cho – 40g 23.84g cho</p>	<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta integrale al pesto di zucchine Formaggio Pomodori in insalata M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta al pomodoro Burger di legumi* Insalata mista M: yogurt bianco con frutta fresca (125g+50g) 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Crema di verdure (min 150g) con farro (35g-40g) Frittata (1) / formaggio Patate M: pane e marmellata (40g+15g) 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca ★ Risotto allo zafferano Bocconcini di pesce* senza glutine Zucchine Galette senza glutine M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta olio e grana Frittata 1 uovo Fagiolini* M: purea di frutta 100% frutta (100g)
	<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pizza margherita (180g = 62g cho) Insalata mista con scaglie di grana M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Passato di verdura (min 150g) con orzo (35g-40g) Legumi Patate M: torta casalinga (50g) 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta integrale all'olio Frittata alle verdure (1) Fagiolini* M: yogurt bianco con frutta fresca (125g+50g) 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto con verdure Pesce* al forno Carote M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta ripiena di magro agli aromi (100g) Sformato di legumi* Insalata di pomodori M: pane e olio (40g+5g)
	<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta al pesto Uovo sodo Zucchine al forno M: purea di frutta 100% frutta (100g) 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto con crema di legumi* Ricotta (80g-100g) Insalata verde M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Vellutata di verdure (min 150g) Frittata Patate M: pane e ricotta (40g+20g) 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Farro al ragù vegetale Insalata di legumi* e pomodoro M: yogurt bianco con frutta fresca (125g+50g) 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta integrale allo zafferano Tortino di pesce* Fagiolini* M: frutta fresca
	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta integrale al pomodoro Insalata caprese (mozzarella 70g-90g e pomodori freschi) M: purea di frutta 100% frutta (100g) 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto olio e parmigiano Sformato di legumi* Insalata verde M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Passato di verdure (min 150g) con orzo (35g-40g) Formaggio Patate M: torta casalinga (50g) 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta al pesto Frittata Carote M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto con verdure Pesce* al forno gratinato Zucchine trifolate M: pane e pomodoro (40g+q.b.+5g olio)

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia**

PANE: è previsto almeno 1 volta a settimana il pane integrale (*) e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti) ★

“**PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI**” sarà servito una volta al mese

“**GIORNATA REGIONALE**” una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale al pesto di zucchine • Formaggio • Pomodori in insalata • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pomodoro • Burger di legumi* • Insalata mista • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Crema di verdure con farro • Frittata/ formaggio • Patate • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca ★ • Risotto allo zafferano • Legumi/ formaggio • Zucchine • Gallette senza glutine • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta olio e grana • Frittata • Fagiolini* • M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pizza margherita • Insalata mista con scaglie di grana • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Passato di verdura con orzo • Legumi • Patate • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale all'olio • Frittata alle verdure • Fagiolini* • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con verdure • Formaggio • Carote • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta ripiena di magro agli aromi no pesce • Sformato di legumi* • Insalata di pomodori • M: pane e olio
3	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pesto • Frittata • Zucchine al forno • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con crema di legumi* • Ricotta • Insalata verde • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Vellutata di verdure • Frittata • Patate • M: pane e ricotta 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Farro al ragù vegetale • Insalata di legumi* e pomodoro • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale allo zafferano • Formaggio/ frittata • Fagiolini* • M: frutta fresca
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale al pomodoro • Insalata caprese (mozzarella e pomodori freschi) • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto olio e parmigiano • Sformato di legumi* • Insalata verde • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure con orzo • Formaggio • Patate • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pesto • Frittata • Carote • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con verdure • Legumi • Zucchine trifolate • M: pane e pomodoro

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia**

PANE: è previsto almeno 1 volta a settimana il pane integrale (*) e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti) ★

“**PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI**” sarà servito una volta al mese

“**GIORNATA REGIONALE**” una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale al pesto di zucchine • Legumi • Pomodori in insalata • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pomodoro • Burger di legumi* • Insalata mista • M: budino veg con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Crema di verdure con farro • Legumi • Patate • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca ★ • Risotto allo zafferano • Legumi • Zucchine • Gallette senza glutine • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta olio e grana • Legumi • Fagiolini* • M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pizza rossa • Insalata mista con legumi • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Passato di verdura con orzo • Legumi • Patate • merenda no latte/ uova 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale all'olio • Legumi • Fagiolini* • M: budino veg con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con verdure • Legumi • Carote • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta agli aromi • Sformato di legumi* • Insalata di pomodori • M: pane e olio
3	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pesto no pesce • Legumi • Zucchine al forno • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con crema di legumi* • Legumi • Insalata verde • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Vellutata di verdure • Legumi • Patate • M: pane e olio 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Farro al ragù vegetale • Insalata di legumi* e pomodoro • M: budino veg con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale allo zafferano • Legumi • Fagiolini* • M: frutta fresca
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale al pomodoro • Insalata • Legumi • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto all'olio • Sformato di legumi* • Insalata verde • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure con orzo • Legumi • Patate • M: merenda no latte/ uova 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pesto no pesce • Legumi • Carote • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con verdure • Legumi • Zucchine trifolate • M: pane e pomodoro



PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia**

PANE: è previsto almeno 1 volta a settimana il pane integrale (*) e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti) ★

“**PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI**” sarà servito una volta al mese

“**GIORNATA REGIONALE**” una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale al pesto di zucchine • Formaggio • Pomodori in insalata • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pomodoro • Affettato • Insalata mista • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Crema di verdure no legumi con farro • Tacchino al forno • Patate • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca ★ • Risotto allo zafferano • Bocconcini di pesce* senza glutine • Zucchine • Gallette senza glutine • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta olio e grana • Frittata • Fagiolini* • M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pizza margherita • Insalata mista con scaglie di grana • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Passato di verdura no legumi con orzo • Pollo al forno • Patate • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale all'olio • Frittata alle verdure • Fagiolini* • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con verdure • Pesce* al forno • Carote • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta ripiena di magro agli aromi • Formaggio • Insalata di pomodori • M: pane e olio
3	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pesto • Frittata • Zucchine al forno • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con pomodoro • Ricotta • Insalata verde • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Vellutata di verdure no legumi • Hamburger di manzo • Patate • M: pane e ricotta 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Farro al ragù vegetale no legumi • Insalata di legumi* e pomodoro • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale allo zafferano • Tortino di pesce* • Fagiolini* • M: frutta fresca
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale al pomodoro • Insalata caprese (mozzarella e pomodori freschi) • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto olio e parmigiano • Affettato • Insalata verde • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure no legumi con orzo • Pollo al forno • Patate • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pesto • Frittata • Carote • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con verdure • Pesce* al forno gratinato • Zucchine trifolate • M: pane e pomodoro

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia**

PANE: è previsto almeno 1 volta a settimana il pane integrale (*) e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti) ★

“PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI” sarà servito una volta al mese

“GIORNATA REGIONALE” una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale al pesto di zucchine • Formaggio • Pomodori in insalata • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pomodoro • Burger di legumi* • Insalata mista • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Crema di verdure con farro • Frittata/formaggio • Patate • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca ★ • Risotto allo zafferano • Bocconcini di pewce senza glutine • Zucchine • Gallette senza glutine • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta olio e grana • Frittata • Fagiolini* • M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pizza margherita • Insalata mista con scaglie di grana • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Passato di verdura con orzo • Legumi • Patate • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale all'olio • Frittata alle verdure • Fagiolini* • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con verdure • Pesce al forno • Carote • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta ripiena di magro agli aromi • Sformato di legumi* • Insalata di pomodori • M: pane e olio
3	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pesto • Frittata • Zucchine al forno • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con crema di legumi* • Ricotta • Insalata verde • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Vellutata di verdure • Pesce/Frittata • patate • M: pane e ricotta 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Farro al ragù vegetale • Insalata di legumi* e pomodoro • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale allo zafferano • Tortino di pesce • Fagiolini* • M: frutta fresca
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale al pomodoro • Insalata caprese (mozzarella e pomodori freschi) • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto olio e parmigiano • Sformato di legumi* • Insalata verde • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure con orzo • Pesce/ formaggio • Patate • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pesto • Frittata • Carote • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con verdure • Pesce al forno gratinato • Zucchine trifolate • M: pane e pomodoro

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia**

PANE: è previsto almeno 1 volta a settimana il pane integrale (*) e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti) ★

“PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI” sarà servito una volta al mese

“GIORNATA REGIONALE” una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale al pesto di zucchine • Formaggio • Pomodori in insalata • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pomodoro • Burger di legumi* • Insalata mista • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Crema di verdure con farro • Tacchino al forno • Patate • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca ★ • Risotto allo zafferano • Carne/ formaggio • Zucchine • Gallette senza glutine • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta olio e grana • Frittata • Fagiolini* • M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pizza margherita • Insalata mista con scaglie di grana • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Passato di verdura con orzo • Pollo al forno • Patate • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale all'olio • Frittata alle verdure • Fagiolini* • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con verdure • Carne/ formaggio • Carote • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta ripiena di magro agli aromi • Sformato di legumi* • Insalata di pomodori • M: pane e olio
3	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pesto • Uovo sodo • Zucchine al forno • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con crema di legumi* • Ricotta • Insalata verde • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Vellutata di verdure • Hamburger di manzo • Patate • M: pane e ricotta 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Farro al ragù vegetale • Insalata di legumi* e pomodoro • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale allo zafferano • Frittata/ formaggio • Fagiolini* • M: frutta fresca
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale al pomodoro • Insalata caprese (mozzarella e pomodori freschi) • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto olio e parmigiano • Sformato di legumi* • Insalata verde • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure con orzo • Pollo al forno • Patate • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pesto • Frittata • Carote • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con verdure • Formaggio/ legumi • Zucchine trifolate • M: pane e pomodoro

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia**

PANE: è previsto almeno 1 volta a settimana il pane integrale (*) e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti) ★

“**PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI**” sarà servito una volta al mese

“**GIORNATA REGIONALE**” una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale al pesto di zucchine • Formaggio • Pomodori in insalata • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pomodoro • Burger di legumi* no uovo • Insalata mista • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Crema di verdure con farro • Formaggio • Patate • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca ★ • Risotto allo zafferano • Legumi • Zucchine • Gallette senza glutine • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta olio e grana no uovo • Formaggio • Fagiolini* • M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pizza margherita • Insalata mista con legumi • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Passato di verdura con orzo • Legumi • Patate • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale all'olio • Legumi/ formaggio • Fagiolini* • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con verdure • Formaggio • Carote • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta ripiena di magro agli aromi no pesce • Sformato di legumi* no uovo • Insalata di pomodori • M: pane e olio
3	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pesto no uovo • Legumi • Zucchine al forno • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con crema di legumi* • Ricotta • Insalata verde • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Vellutata di verdure • Legumi • Patate • M: pane e ricotta 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Farro al ragù vegetale • Insalata di legumi* e pomodoro • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale allo zafferano • Formaggio • Fagiolini* • M: frutta fresca
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale al pomodoro • Insalata caprese (mozzarella e pomodori freschi) • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto olio e parmigiano • Sformato di legumi* no uovo • Insalata verde • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure con orzo • Formaggio • Patate • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pesto no uovo • Formaggio/ legumi • Carote • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con verdure • Legumi • Zucchine trifolate • M: pane e pomodoro

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia**

PANE: è previsto almeno 1 volta a settimana il pane integrale (*) e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti) ★

“PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI” sarà servito una volta al mese

“GIORNATA REGIONALE” una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta integrale al pesto di zucchine no form. Carne/ pesce no form. Pomodori in insalata M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta al pomodoro no form. Burger di legumi* no form. Insalata mista M: budino veg con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Crema di verdure con farro no form. Tacchino al forno no form. Patate M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto allo zafferano no form. ★ Bocconcini di pesce* s/g no form. Zucchine Galette senza glutine M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta all'olio Carne/ pesce no form. Fagiolini* M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pizza rossa no latte/ form. Legumi no latte/ form. Insalata mista M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Passato di verdura con orzo no form. Pollo al forno no form. Patate M: torta casalinga no latte 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta integrale all'olio no form. Carne no form. Fagiolini* M: budino veg con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto con verdure no form. Pesce* al forno no form. no uovo Carote M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta agli aromi no form. Sformato di legumi* no form. Insalata di pomodori M: pane e olio
3	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta al pesto no form. Frittata no latte Zucchine al forno M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto con crema di legumi* no form. Pesce/ carne/ legumi no form. Insalata verde M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Vellutata di verdure no form. Hamburger di manzo no form. Patate M: pane e no form. 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Farro al ragù vegetale no form. Insalata di legumi* e pomodoro M: no form. con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta integrale allo zafferano no form. Tortino di pesce* no form. Fagiolini* M: frutta fresca
4	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta integrale al pomodoro no form. Pesce/ carne no form./ latte Insalata di pomodori freschi M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto all'olio no form. Sformato di legumi* no form. Insalata verde M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Passato di verdure con orzo no form. Pollo al forno no form. no Patate M: torta casalinga no latte 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta al pesto no form. Carne/ legumi no form. Carote M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto con verdure no form. Pesce* al forno gratinato no form. Zucchine trifolate M: pane e pomodoro

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia**

PANE: è previsto almeno 1 volta a settimana il pane integrale (*) e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti) ★

“**PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI**” sarà servito una volta al mese

“**GIORNATA REGIONALE**” una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale al pesto di zucchine • Formaggio • Pomodori in insalata • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pomodoro • Burger di legumi* - no uovo • Insalata mista • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Crema di verdure con farro • Tacchino al forno • Patate • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca ★ • Risotto allo zafferano • Bocconcini di pesce* no crostacei-no uovo • Zucchine • Gallette senza glutine • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta olio e grana • Formaggio • Fagiolini* • M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pizza margherita • Insalata mista con scaglie di grana • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Passato di verdura con orzo • Pollo al forno • Patate • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale all'olio • Carne/ formaggio • Fagiolini* • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con verdure • Pesce* al forno no crostacei - no uovo • Carote • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta agli aromi • Sformato di legumi*-no uovo • Insalata di pomodori • M: pane e olio
3	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pesto • Affettato/ legumi • Zucchine al forno • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con crema di legumi • Ricotta • Insalata verde • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Vellutata di verdure • Hamburger di manzo • Patate • M: pane e ricotta 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Farro al ragù vegetale • Insalata di legumi* e pomodoro • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale allo zafferano • Tortino di pesce* no crostacei-no uovo • Fagiolini* • M: frutta fresca
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale al pomodoro • Insalata caprese (mozzarella e pomodori freschi) • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto olio e parmigiano • Sformato di legumi* - no uovo • Insalata verde • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure con orzo • Pollo al forno • Patate • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pesto • Formaggio/ legumi • Carote • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con verdure • Pesce* al forno gratinato no crostacei -no uovo • Zucchine trifolate • M: pane e pomodoro

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia**

PANE: è previsto almeno 1 volta a settimana il pane integrale (*) e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti) ★

“PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI” sarà servito una volta al mese

“GIORNATA REGIONALE” una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta integrale al pesto di zucchine no form. Carne/ pesce no form. Pomodori in insalata M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta al pomodoro no form. Burger di legumi* no form. no uovo Insalata mista M: budino veg con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Crema di verdure con farro no form. Tacchino al forno no form. no uovo Patate M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto allo zafferano no form. ★ Bocconcini di pesce* s/g no form. no uovo Zucchine Galette senza glutine M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta all'olio Carne/ pesce no form. Fagiolini* M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pizza rossa no latte/ form. no uovo Legumi no latte/ form. Insalata mista M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Passato di verdura con orzo no form. Pollo al forno no form. no uovo Patate M: torta casalinga no latte no uovo 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta integrale all'olio no form. Carne no form. Fagiolini* M: budino veg con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto con verdure no form. Pesce* al forno no form. no uovo Carote M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta agli aromi no form. Sformato di legumi* no form. no uovo Insalata di pomodori M: pane e olio
3	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta al pesto no form. no uovo Pesce/ carne/ legumi no form. Zucchine al forno M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto con crema di legumi* no form. Pesce/ carne/ legumi no form. Insalata verde M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Vellutata di verdure no form. Hamburger di manzo no form. Patate M: pane e no form. 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Farro al ragù vegetale no form. Insalata di legumi* e pomodoro M: no form. con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta integrale allo zafferano no form. Tortino di pesce* no form. no uovo Fagiolini* M: frutta fresca
4	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta integrale al pomodoro no form. Pesce/ carne no form./ latte/ uova Insalata di pomodori freschi M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto all'olio no form. Sformato di legumi* no form. no uovo Insalata verde M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Passato di verdure con orzo no form. Pollo al forno no form. no uovo Patate M: torta casalinga no latte 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta al pesto no form. no uovo Carne/ legumi no form. Carote M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto con verdure no form. Pesce* al forno gratinato no form. no uovo Zucchine trifolate M: pane e pomodoro

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia**

PANE: è previsto almeno 1 volta a settimana il pane integrale (*) e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti) ★

“**PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI**” sarà servito una volta al mese

“**GIORNATA REGIONALE**” una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta integrale al pesto di zucchine no form. Carne/ pesce no form. Pomodori in insalata M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta al pomodoro no form. Burger di legumi* no form. Insalata mista M: budino con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Crema di verdure con farro no form. Tacchino al forno no form. Patate M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto allo zafferano no form.★ Bocconcini di pesce* s/g no form. Zucchine Galette senza glutine M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta all'olio Carne/ pesce no form. Fagiolini* M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pizza margherita Legumi no form. Insalata mista M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Passato di verdura con orzo no form. Pollo al forno no form. Patate M: torta casalinga no latte 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta integrale all'olio no form. Frittata no form. Fagiolini* M: budino veg con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto con verdure no form. Pesce* al forno no form. no uovo Carote M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta agli aromi no form. Sformato di legumi* no form. Insalata di pomodori M: pane e olio
3	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta al pesto no form. Frittata no form. Zucchine al forno M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto con crema di legumi* no form. Pesce/ carne/ legumi no form. Insalata verde M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Vellutata di verdure no form. Hamburger di manzo no form. Patate M: pane e no form. 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Farro al ragù vegetale no form. Insalata di legumi* e pomodoro M: no form. con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta integrale allo zafferano no form. Tortino di pesce* no form. Fagiolini* M: frutta fresca
4	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta integrale al pomodoro no form. Insalata caprese (mozzarella ei pomodori freschi) M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto all'olio no form. Sformato di legumi* no form. Insalata verde M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Passato di verdure con orzo no form. Pollo al forno Patate M: torta casalinga no latte 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta al pesto no form. Carne/ legumi no form. Carote M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto con verdure no form. Pesce* al forno gratinato no form. Zucchine trifolate no form. M: pane e pomodoro

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia**

PANE: è previsto almeno 1 volta a settimana il pane integrale (*) e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti) ★

“**PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI**” sarà servito una volta al mese

“**GIORNATA REGIONALE**” una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale al pesto di zucchine • Formaggio Verdura cotta • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pomodoro • Burger di legumi* • Insalata mista • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Crema di verdure con farro • Tacchino al forno • Patate • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca ★ • Risotto allo zafferano • Bocconcini di pesce* s/g no fr. secca • Zucchine • Gallette senza glutine • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta olio e grana • Frittata • Fagiolini* • M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pizza margherita • Insalata mista con scaglie di grana • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Passato di verdura con orzo • Pollo al forno • Patate • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale all'olio • Frittata alle verdure • Fagiolini* • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con verdure • Pesce* al forno no fr. secca • Carote • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta ripiena di magro agli aromi no fr. secca • Sformato di legumi* • Insalata di pomodori • M: pane e olio
3	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pesto no fr. secca • Frittata • Zucchine al forno • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con crema di legumi* • Ricotta • Insalata verde • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Vellutata di verdure • Hamburger di manzo • Patate • M: pane e ricotta 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Farro al ragù vegetale • Insalata di legumi* e pomodoro • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale allo zafferano • Tortino di pesce* no fr. secca • Fagiolini* • M: frutta fresca
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale al pomodoro • Insalata caprese (mozzarella e pomodori freschi) • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto olio e parmigiano • Sformato di legumi* • Insalata verde • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure con orzo • Pollo al forno • Patate • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pesto no fr. secca • Frittata • Carote • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con verdure • Pesce* al forno gratinato no fr. secca • Zucchine trifolate • M: pane e pomodoro

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia**

PANE: è previsto almeno 1 volta a settimana il pane integrale (*) e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti) ★

“PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI” sarà servito una volta al mese

“GIORNATA REGIONALE” una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no kiwi * Pasta integrale al pesto di zucchine Formaggio Pomodori in insalata M: frutta fresca no Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no kiwi Pasta al pomodoro Burger di legumi* Insalata mista M: yogurt bianco con frutta fresca no Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no kiwi Crema di verdure con farro Tacchino al forno Patate M: pane e marmellata no Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no kiwi ★ Risotto allo zafferano Bocconcini di pesce* senza glutine Zucchine Galette senza glutine M: frutta fresca no Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no kiwi Pasta olio e grana Frittata Fagiolini* M: purea di frutta 100% frutta no Kiwi
2	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no kiwi Pizza margherita Insalata mista con scaglie di grana M: frutta fresca no kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no kiwi Passato di verdura con orzo Pollo al forno Patate M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no kiwi * Pasta integrale all'olio Frittata alle verdure Fagiolini* M: yogurt bianco con frutta fresca no kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no kiwi Risotto con verdure Pesce* al forno Carote M: frutta fresca no kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no kiwi Pasta ripiena di magro agli aromi Sformato di legumi* Insalata di pomodori M: pane e olio
3	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no kiwi Pasta al pesto Frittata Zucchine al forno M: purea di frutta 100% frutta no kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no kiwi Risotto con crema di legumi* Ricotta Insalata verde M: frutta fresca no kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no kiwi Vellutata di verdure Hamburger di manzo Patate M: pane e ricotta 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Farro al ragù vegetale Insalata di legumi* e pomodoro M: yogurt bianco con frutta fresca no kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no kiwi * Pasta integrale allo zafferano Tortino di pesce* Fagiolini* M: frutta fresca no kiwi
4	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no kiwi * Pasta integrale al pomodoro Insalata caprese (mozzarella e pomodori freschi) M: purea di frutta 100% frutta no kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no kiwi Risotto olio e parmigiano Sformato di legumi* Insalata verde M: frutta fresca no kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Passato di verdure con orzo Pollo al forno Patate M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no kiwi Pasta al pesto Frittata Carote M: frutta fresca no kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no kiwi Risotto con verdure Pesce* al forno gratinato Zucchine trifolate M: pane e pomodoro

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia**

PANE: è previsto almeno 1 volta a settimana il pane integrale (*) e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti) ★

“**PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI**” sarà servito una volta al mese

“**GIORNATA REGIONALE**” una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no pesca * Pasta integrale al pesto di zucchine Formaggio Pomodori in insalata M: frutta fresca no pesca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no pesca Pasta al pomodoro Burger di legumi* Insalata mista M: yogurt bianco con frutta fresca no pesca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no pesca Crema di verdure con farro Tacchino al forno Patate M: pane e marmellata no pesca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no pesca ★ Risotto allo zafferano Bocconcini di pesce* senza glutine Zucchine Galette senza glutine M: frutta fresca no pesca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no pesca Pasta olio e grana Frittata Fagiolini* M: purea di frutta 100% frutta no pesca
2	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no pesca Pizza margherita Insalata mista con scaglie di grana M: frutta fresca no pesca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no pesca Passato di verdura con orzo Pollo al forno Patate M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no pesca * Pasta integrale all'olio Frittata alle verdure Fagiolini* M: yogurt bianco con frutta fresca no pesca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no pesca Risotto con verdure Pesce* al forno Carote M: frutta fresca no pesca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no pesca Pasta ripiena di magro agli aromi Sfornato di legumi* Insalata di pomodori M: pane e olio
3	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no pesca Pasta al pesto Frittata Zucchine al forno M: purea di frutta 100% frutta no pesca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no pesca Risotto con crema di legumi* Ricotta Insalata verde M: frutta fresca no pesca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no pesca Vellutata di verdure Hamburger di manzo Patate M: pane e ricotta 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Farro al ragù vegetale Insalata di legumi* e pomodoro M: yogurt bianco con frutta fresca no pesca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no pesca * Pasta integrale allo zafferano Tortino di pesce* Fagiolini* M: frutta fresca no pesca
4	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no pesca * Pasta integrale al pomodoro Insalata caprese (mozzarella e pomodori freschi) M: purea di frutta 100% frutta no pesca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no pesca Risotto olio e parmigiano Sfornato di legumi* Insalata verde M: frutta fresca no pesca 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Passato di verdure con orzo Pollo al forno Patate M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no pesca Pasta al pesto Frittata Carote M: frutta fresca no pesca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca no pesca Risotto con verdure Pesce* al forno gratinato Zucchine trifolate M: pane e pomodoro

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia**

PANE: è previsto almeno 1 volta a settimana il pane integrale (*) e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti) ★

“**PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI**” sarà servito una volta al mese

“**GIORNATA REGIONALE**” una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale al pesto di zucchine • Formaggio Verdura cotta • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pomodoro • Burger di legumi* • Insalata mista • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Crema di verdure con farro • Tacchino al forno • Patate • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca ★ • Risotto allo zafferano • Bocconcini di pesce* s/g no fr. secca • Zucchine • Gallette senza glutine • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta olio e grana • Frittata • Fagiolini* • M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pizza margherita • Insalata mista con scaglie di grana • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Passato di verdura con orzo • Pollo al forno • Patate • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale all'olio • Frittata alle verdure • Fagiolini* • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con verdure • Pesce* al forno no fr. secca • Carote • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta ripiena di magro agli aromi no fr. secca • Sformato di legumi* • Insalata di pomodori • M: pane e olio
3	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pesto no fr. secca • Frittata • Zucchine al forno • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con crema di legumi* • Ricotta • Insalata verde • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Vellutata di verdure • Hamburger di manzo • Patate • M: pane e ricotta 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Farro al ragù vegetale • Insalata di legumi* e pomodoro • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale allo zafferano • Tortino di pesce* no fr. secca • Fagiolini* • M: frutta fresca
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca * • Pasta integrale al pomodoro • Insalata caprese (mozzarella e pomodori freschi) • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto olio e parmigiano • Sformato di legumi* • Insalata verde • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure con orzo • Pollo al forno • Patate • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta al pesto no fr. secca • Frittata • Carote • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Risotto con verdure • Pesce* al forno gratinato no fr. secca • Zucchine trifolate • M: pane e pomodoro

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia**

PANE: è previsto almeno 1 volta a settimana il pane integrale (*) e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti) ★

“PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI” sarà servito una volta al mese

“GIORNATA REGIONALE” una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta integrale al pesto di zucchine Formaggio Pomodori in insalata M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta al pomodoro Burger di legumi* no fr. guscio Insalata mista M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Crema di verdure con farro Tacchino al forno Patate M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto allo zafferano ★ Bocconcini di pesce* senza glutine no crostacei no fr. guscio Zucchine Galette senza glutine M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta olio e grana Frittata Fagiolini* M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pizza margherita no fr. guscio Insalata mista con scaglie di grana M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Passato di verdura con orzo Pollo al forno Patate M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta integrale all'olio Frittata alle verdure Fagiolini* M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto con verdure Pesce* al forno no crostacei no fr. guscio Carote M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta ripiena di magro agli aromi no crostacei no fr. guscio Sformato di legumi* no fr. guscio Insalata di pomodori M: pane e olio
3	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta al pesto no fr. guscio Uovo sodo Zucchine al forno M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto con crema di legumi* Ricotta Insalata verde M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Vellutata di verdure Hamburger di manzo Patate M: pane e ricotta 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Farro al ragù vegetale Insalata di legumi* e pomodoro M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta integrale allo zafferano Tortino di pesce* no crostacei no fr. guscio Fagiolini* M: frutta fresca
4	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca * Pasta integrale al pomodoro Insalata caprese (mozzarella e pomodori freschi) M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto olio e parmigiano Sformato di legumi* no fr. guscio Insalata verde M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Passato di verdure con orzo Pollo al forno Patate M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta al pesto no fr. guscio Frittata Carote M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Risotto con verdure Pesce* al forno gratinato no crostacei no fr. guscio Zucchine trifolate M: pane e pomodoro

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia**

PANE: è previsto almeno 1 volta a settimana il pane integrale (*) e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti) ★

“PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI” sarà servito una volta al mese

“GIORNATA REGIONALE” una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine