

MENU A

in vigore dal 04.09.2023 a partire dalla 1ª settimana. Valido fino al 27.10.2023

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
I SETTIMANA	Risotto allo zafferano (1-7-9) Scaloppina di pollo al limone (1) Carote cotte Pane comune (1) Frutta fresca	Insalata di pomodori Pizza margherita (1-7) Pane comune (1) Frutta fresca	Pasta pomodoro fresco e basilico (1-7) Cubetti di merluzzo gratinato (1-4) Fagiolini* Pane comune (1) Frutta fresca	Passato di verdura con orzo (1-7-9) Arrosto di maiale al forno (1) Patate e zucchine* Pane comune (1) Frutta fresca	Pasta al pesto (1-7-8) Crocchette di legumi (1-3-7) Pomodori in insalata Pane comune (1) Frutta fresca
II SETTIMANA	Pasta pomodoro e olive (1-7) fritata (3-7) verdura cotta Pane comune (1) Frutta fresca	Passato di verdura con crostini (1-7-9) Cotoletta di pollo (1-3) Caroline baby* Pane comune (1) Frutta fresca	Pasta al pomodoro (1-3-7) Tortino di legumi (1-3-7) Pomodori in insalata Pane comune (1) Frutta fresca	Risotto alla parmigiana (1-7-9) Arrosto di tacchino al forno (1) Mix di verdura cotta* Pane comune (1) Frutta fresca	Pasta al pesto di zucchine (1-7) Merluzzo* al forno con farina di mais e erbe aromatiche (4) Pomodori e mais Pane comune (1) Frutta fresca
III SETTIMANA	Pasta pesto e pomodoro (1-7-8) Popette di tonno (1-3-4-7) Pomodori in insalata Pane comune (1) Frutta fresca	Risotto allo zafferano (1-7-9) Spezzatino di tacchino (1) Fagiolini* Pane comune (1) Frutta fresca	Pasta all'ortolana (1-7-9) Merluzzo* al forno con farina di mais e erbe aromatiche (4) Carote cotte Pane comune (1) Frutta fresca	Crema di verdure con farro (1-7-9) Fusilli di pollo al fomo/petto di pollo(solo per int.) Patate e zucchine* Pane comune (1) Frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco e basilico (1-7) Tortino di legumi (1-3-7) Carote cotte Pane comune (1) Frutta fresca
IV SETTIMANA	Pasta al pesto (1-7-8) Frittata dell'orto (3-7) verdura cotta Pane comune (1) Frutta fresca	Pasta allo zafferano (1-7) Arrosto di maiale al forno (1) Finocchi julienne Pane comune (1) Frutta fresca	Vellutata di verdura con crostini (1-7-9) Cotoletta di pollo (1-3) Pomodori e mais Pane comune (1) Frutta fresca	Risotto al pomodoro (1-7-9) Cubetti di merluzzo* gratinati (1-4) Carote baby* Pane comune (1) Frutta fresca	Pasta alla pizzaioia (1-7) Polpettine di legumi (1-3-7) Zucchine al forno* Pane comune (1) Frutta fresca
V SETTIMANA	Pasta agli aromi (1-4-7) Merluzzo* al forno con farina di mais e erbe aromatiche (4) Fagiolini* Pane comune (1) Frutta fresca	Finocchi julienne Pizza margherita (1-7) Pane comune (1) Frutta fresca	Crema di tacchino con farro (1-7-9) Arrosto di tacchino alle erbe (1) Pomodori in insalata Pane comune (1) Frutta fresca	Insalata mista di pomodori e finocchi Pasta ricotta e spinaci (1-7) Pane comune (1) Frutta fresca	Risotto allo zafferano (1-7-9) Tortino di legumi (1-3-7) verdura cotta Pane comune (1) Frutta fresca
VI SETTIMANA	Pasta pomodoro e olive (1-7) fritata (3-7) finocchi julienne Pane comune (1) Frutta fresca	Passato di verdure con crostini (1-7-9) Cotoletta di pollo (1-3) Patate e zucchine* Pane comune (1) Frutta fresca	Pasta pomodoro fresco e basilico (1-7) Crocchette di nasello* (1-3-4-7) Carote cotte Pane comune (1) Frutta fresca	Insalata di pomodori Pasta al ragù (1-7-9) Pane comune (1) Frutta fresca	Risotto in crema di ceci (1-7-9) Cotoletta di merluzzo (1-3-4) Fagiolini* Pane comune (1) Frutta fresca

Le grammature sono in linea con le Linee Guida dell'ATS di riferimento e si differenziano per fasce di età. Il pane somministrato è sempre a ridotto contenuto di sale (1,7 % di sale sul totale della farina) e viene servito dopo il 1° piatto. Le proposte di frutta fresca sono calendarizzate garantendo almeno n.3 tipologie di frutta nella settimana. In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente olio EVO. In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente sale iodato. Gli ingredienti indicati con asterisco potrebbero essere surgelati all'origine. Gli ingredienti indicati con due asterischi indicano i legumi secchi.

Si informa che nelle preparazioni possono essere contenuti, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni: 1.cereali contenenti glutine, 2.crostacei, 3.uova, 4.pesce, 5.arachidi, 6.soia, 7.latte incluso lattosio, 8.frutta a guscio, 9.sedano, 10.senape, 11.semi di sesamo, 12.anidride solforosa e solfiti, 13.lupini, 14.molluschi.

Per gli utenti che necessitano di una dieta per intolleranze/allergie alimentari (correlate da certificato medico) il nostro ufficio Nutrizione predispone tabelle dietetiche personalizzate.

