

I SETTIMANA		
LUNEDI'	Pasta di mais al pomodoro (pasta di mais – polpa di pomodoro – cipolla) Farinata di ceci con verdure (farina di ceci – zucchine – carote – fagiolini – acqua) Broccoli verdi lessati (broccoli verdi) Pane – frutta	Cracker senza sale
MARTEDI'	Pasta con crema di zucca (pasta di grano – zucca – rosmarino/cipolla) Ricotta (ricotta di latte vaccino) Finocchi all'olio (finocchi) Pane integrale – frutta	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Pasta e lenticchie (pasta di grano – lenticchie secche – carote/prezzemolo) Tris di verdure lessate (carote – cavolfiori – boccoli) Pane – frutta	Biscotti secchi
GIOVEDI'	Orzo agli aromi (orzo perlato – polpa di pomodoro – erba cipollina/maggiorana/basilico) Petto di pollo al forno (petto di pollo – salvia/rosmarino) Spinaci lessati (spinaci) Pane integrale – frutta	Yogurt alla frutta
VENERDI'	Risotto allo zafferano (riso parboiled – burro – grana padano - cipolla/zafferano/brodo vegetale) Filetto di merluzzo* gratinato alla salvia (filetto di merluzzo – pangrattato – salvia) Carote all'olio (carote) Pane – frutta	Frutta fresca di stagione
II SETTIMANA		
LUNEDI'	Pasta al ragù di manzo (pasta di grano – fesa di manzo – polpa di pomodoro – cipolla) Zucca al forno (zucca) Pane – frutta	Biscotti secchi
MARTEDI'	Pasta al pesto genovese fresco (pasta di grano – pesto genovese – brodo vegetale) Fagioli del carrettiere (fagioli secchi – brodo vegetale/prezzemolo) Carote lessate (carote) Pane integrale – frutta	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Pasta con crema di cavolfiori (pasta di grano – cavolfiori – brodo vegetale/prezzemolo) Frittata (uovo di gallina) Erbette all'olio (erbette) Pane – frutta	Cracker senza sale
GIOVEDI'	Risotto alla zucca (riso parboiled – zucca – burro – rosmarino/cipolla) Piselli con coriandoli di carote (piselli gelo – carote – brodo vegetale) Cavolfiori lessati (cavolfiori) Pane integrale – frutta	Yogurt alla frutta
VENERDI'	Farro al pomodoro (farro perlato – polpa di pomodoro - cipolla) Filetto di platessa* gratinato all'erba cipollina (filetto di platessa – pangrattato – erba cipollina) Broccoli verdi lessati (broccoli verdi) Pane – frutta	Frutta fresca di stagione

*Il pesce è surgelato. Le grammature riportate nella tabella di composizione degli alimenti sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti.

La frutta fresca può essere proposta ai bambini come merenda o come spuntino anziché dopo il pasto.

Nel rispetto dell'art. 1 1169/2011 gli allergeni sono indicati in carattere grassetto onde consentirne l'immediata visualizzazione.

III SETTIMANA		
LUNEDI'	Pasta con crema di erbe (pasta di grano – erbe – basilico) Robiola (robiola di latte vaccino) Finocchi all'olio (finocchi) Pane – frutta	Fette biscottate e marmellata
MARTEDI	Ditalini con passato di verdure (pasta di grano – zucchine – carote – patate – biette) Filetto di platessa* alla pizzaiola (filetto di platessa – pomodorini - origano/ prezzemolo) Biete all'olio (biete) Pane integrale – frutta	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Farro e lenticchie (farro perlato – lenticchie secche – polpa di pomodoro – carote/prezzemolo/brodo vegetale) Cavolfiore gratinato (cavolfiore – pangrattato) Pane – frutta	Cracker senza sale
GIOVEDI'	Risotto ai broccoli verdi (riso parboiled – broccoli – burro – brodo vegetale) Petto di pollo agli aromi (petto di pollo – salvia/rosmarino) Carote lessate (carote) Pane integrale – frutta	Yogurt alla frutta
VENERDI'	Pasta di grano saraceno con sugo alla ligure (pasta di grano saraceno – polpa di pomodoro – olive nere – basilico/cipolla /brodo vegetale) Polpette di soia al pomodoro (proteine di soia reidratate – farina di soia – olio di girasole – albume d'uovo – glutine di frumento – amido di frumento – farina di orzo – fibre vegetali – pangrattato – cipolla – sedano – polpa di pomodoro) Zucchine lessate (zucchine) Pane – frutta	Frutta fresca di stagione
IV SETTIMANA		
LUNEDI'	Pizza margherita (farina di grano tenero 00 – lievito – mozzarella – passato di pomodoro) Tris di verdure lessate (carote – fagiolini – zucchine) Pane – frutta	Biscotti secchi
MARTEDI'	Pasta al pesto genovese fresco (pasta di grano – pesto genovese – brodo vegetale) Ceci in umido al rosmarino (ceci secchi – rosmarino/ prezzemolo/ brodo vegetale/ cipolla) Broccoli verdi lessati (broccoli verdi) Pane integrale – frutta	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Pasta integrale pomodoro e basilico (pasta integrale di grano – polpa di pomodoro – basilico/cipolla) Arrosto di tacchino agli aromi (fesa di tacchino – brodo vegetale/salvia/rosmarino) Cavolfiori lessati (cavolfiori) Pane – frutta	Torta margherita
GIOVEDI'	Couscous con zucchine e ceci (couscous – zucchine – ceci – brodo vegetale/ prezzemolo) Zucca al forno (zucca) Pane integrale – frutta	Yogurt alla frutta
VENERDI'	Orzo al pomodoro (orzo perlato – polpa di pomodoro - cipolla) Filetto di platessa* gratinato (filetto di platessa – pangrattato – prezzemolo) Spinaci all'olio (spinaci) Pane – frutta	Frutta fresca di stagione

*Il pesce è surgelato. Le grammature riportate nella tabella di composizione degli alimenti sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti.

La frutta fresca può essere proposta ai bambini come merenda o come spuntino anziché dopo il pasto.

Nel rispetto dell'art. 1 1169/2011 gli allergeni sono indicati in carattere grassetto onde consentirne l'immediata visualizzazione.

NOTE

1. Il pane somministrato è a basso contenuto di sale (< 1,5 % sul totale di farina impiegata in produzione).
2. È offerto pane integrale 2 volte la settimana.
3. La pasta integrale è di provenienza biologica.
4. Il sale viene utilizzato con estrema moderazione in acqua di cottura ed è sale iodato.
5. È offerta una congrua varietà di verdura preferibilmente di stagione.
6. È offerta frutta fresca giornalmente con almeno tre varietà nell'arco della settimana.
7. Non è aggiunto formaggio grattugiato ai primi piatti.
8. Il brodo vegetale è prodotto artigianalmente. Non vengono utilizzati dadi e/o estratti di produzione industriale.
9. Il dolce proposto è di nostra produzione.
10. Come condimento viene utilizzato olio extra vergine di oliva a crudo.
11. È privilegiata la cottura a vapore.