

<b>I SETTIMANA</b>		
<b>LUNEDI'</b>	Risotto allo zafferano Primo sale Cavolini di Bruxelles  Pane – frutta	Cracker senza sale
<b>MARTEDI'</b>	Farro e lenticchie Tris di verdure lessate ( <i>carote – cavolfiori – broccoli</i> )  Pane integrale – frutta	Torta margherita
<b>MERCOLEDI'</b>	Pasta con crema di broccoli Filetto di nasello* gratinato Carote all'olio  Pane – frutta	Frutta fresca di stagione
<b>GIOVEDI'</b>	Pasta al pesto genovese Petto di pollo al forno Erbette lessate  Pane integrale – frutta	Yogurt alla frutta
<b>VENERDI'</b>	Pasta di grano saraceno al pomodoro Filetto di platessa* gratinato alle erbe Fagiolini all'olio  Pane – frutta	Biscotti secchi
<b>II SETTIMANA</b>		
<b>LUNEDI'</b>	Pasta al ragù di manzo Tris di verdure lessate ( <i>carote – fagiolini – zucchine</i> )  Pane – frutta	Pane e marmellata
<b>MARTEDI'</b>	Pasta con crema di cavolo viola Filetto di nasello* gratinato al forno Spinaci all'olio  Pane integrale – frutta	Frutta fresca di stagione
<b>MERCOLEDI'</b>	Risotto alle zucchine Fagioli all'uccelletto Broccoli verdi lessati  Pane – frutta	Cracker senza sale
<b>GIOVEDI'</b>	Pastina in brodo vegetale Frittata Carote lessate  Pane integrale – frutta	Yogurt alla frutta
<b>VENERDI'</b>	Orzo al pomodoro Filetto di merluzzo* gratinato al rosmarino Cavolfiori lessati  Pane – frutta	Polpa di frutta senza zucchero

\*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.

<b>III SETTIMANA</b>		
<b>LUNEDI'</b>	Pizza margherita Tris di verdure lessate ( <i>carote – cavolfiori – broccoli</i> ) (Olio evo gr 10)  Pane – frutta	Biscotti secchi
<b>MARTEDI</b>	Risotto alla zucca Ricotta Cavolini di Bruxelles  Pane integrale – frutta	Frutta fresca di stagione
<b>MERCOLEDI'</b>	Pasta biologica integrale al pomodoro e basilico Arrosto di tacchino al forno Carote all'olio  Pane – frutta	Cracker senza sale
<b>GIOVEDI'</b>	Pasta con crema di cavolfiori Lenticchie stufate Fagiolini all'olio  Pane integrale – frutta	Yogurt alla frutta
<b>VENERDI'</b>	Orzotto porri e zafferano Filetto di nasello* gratinato alle erbe Erbette lessate  Pane – frutta	Fette biscottate e marmellata
<b>IV SETTIMANA</b>		
<b>LUNEDI'</b>	Pasta e fagioli Tris di verdure lessate ( <i>carote – fagiolini – zucchine</i> )  Pane – frutta	Biscotti secchi
<b>MARTEDI'</b>	Pasta con crema di carote Petto di pollo agli aromi Finocchi lessati all'olio  Pane integrale – frutta	Frutta fresca di stagione
<b>MERCOLEDI'</b>	Risotto al cavolo verza Frittata Carote all'olio  Pane – frutta	Cracker senza sale
<b>GIOVEDI'</b>	Pasta al pesto genovese Ceci in umido al rosmarino Broccoli verdi lessati  Pane integrale – frutta	Yogurt alla frutta
<b>VENERDI'</b>	Farro al pomodoro e basilico Filetto di platessa* gratinato al forno Zucchine all'olio  Pane – frutta	Polpa di frutta senza zucchero

\*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.

NOTE

1. Il pane somministrato è a basso contenuto di sale (< 1,5 % sul totale di farina impiegata in produzione).
2. E' 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. E' offerta una congrua varietà di verdura preferibilmente di stagione.
6. E' 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. E' privilegiata la cottura a vapore.