

<b>I SETTIMANA</b>		
<b>LUNEDÌ</b>	Pasta e lenticchie Bis di verdure lessate ( <i>carote – cavolfiori</i> ) Olio evo Pane – frutta	Biscotti secchi
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta con i broccoli Frittata Erbette lessate Olio evo Pane integrale – frutta	Frutta fresca di stagione
<b>MERCOLEDÌ</b>	Risotto allo zafferano Crescenza Cavolini di Bruxelles Olio evo Pane – frutta	Cracker senza sale
<b>GIOVEDÌ</b>	Pasta al pesto genovese Petto di pollo al forno Carote all'olio Olio evo Pane integrale – frutta	Yogurt alla frutta
<b>VENERDÌ'</b>	Farro pomodoro e olive Filetto di platessa* gratinato alle erbe Finocchi lessati all'olio Olio evo Pane – frutta	Fette biscottate e marmellata
<b>II SETTIMANA</b>		
<b>LUNEDÌ</b>	Pizza margherita Bis di verdure lessate ( <i>carote – zucchine</i> ) Olio evo Pane – frutta	Biscotti secchi
<b>MARTEDÌ</b>	Risotto alle zucchine Ceci in umido al rosmarino Cavolfiori lessati Olio evo Pane integrale – frutta	Frutta fresca di stagione
<b>MERCOLEDÌ</b>	Pasta con cime di rapa Filetto di nasello* gratinato al forno Spinaci all'olio Olio evo Pane – frutta	Cracker senza sale
<b>GIOVEDÌ</b>	Pastina in brodo vegetale Fesa di tacchino al forno Broccoli verdi lessati Olio evo Pane integrale – frutta	Yogurt alla frutta
<b>VENERDÌ</b>	Orzotto ai broccoli Filetto di merluzzo* gratinato al rosmarino Carote all'olio Olio evo Pane – frutta	Mousse 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>LUNEDÌ</b>	Pasta al ragù di manzo Bis di verdure lessate ( <i>carote – cavolfiori</i> ) Olio evo Pane – frutta	Biscotti secchi
<b>MARTEDÌ</b>	Risotto alla zucca Ricotta Cavolini di Bruxelles Olio evo Pane integrale – frutta	Torta margherita
<b>MERCOLEDÌ</b>	Pasta <i>BIOLOGICA</i> integrale al pomodoro e basilico Frittata Erbette lessate Olio evo Pane – frutta	Frutta fresca di stagione
<b>GIOVEDÌ</b>	Pasta con i cavolfiori Piselli brasati Carote all'olio Olio evo Pane integrale – frutta	Yogurt alla frutta
<b>VENERDÌ</b>	Orzo con crema di porri Filetto di nasello* gratinato alle erbe Finocchi lessati all'olio Olio evo Pane – frutta	Cracker senza sale
<b>IV SETTIMANA</b>		
<b>LUNEDÌ</b>	Pasta e fagioli Bis di verdure lessate ( <i>carote – zucchine</i> ) Olio evo Pane – frutta	Biscotti secchi
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta zafferano e basilico Petto di pollo agli aromi Spinaci all'olio Olio evo Pane integrale – frutta	Frutta fresca di stagione
<b>MERCOLEDÌ</b>	Risotto al cavolo verza Lenticchie stufate Carote all'olio Olio evo Pane – frutta	Cracker senza sale
<b>GIOVEDÌ</b>	Pasta al pesto genovese Frittata Cavolfiori lessati Olio evo Pane integrale – frutta	Yogurt alla frutta
<b>VENERDÌ</b>	Farro al pomodoro e basilico Filetto di platessa* gratinato al forno Zucchine all'olio Olio evo Pane – frutta	Mousse 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. 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.