



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Gnocchetti sardi al pomodoro Frittata di spinaci Finocchi Pane Frutta fresca metà mattina Merenda: yogurt alla frutta e cereali	Passato di verdura con orzo Primo sale Carote Pane Frutta fresca metà mattina Merenda: yogurt alla frutta e cereali	Pasta all' olio Piselli Finocchi crudi Pane Frutta fresca metà mattina Merenda: yogurt alla frutta e cereali	Pasta al pomodoro e lenticchie Zucchine al forno Pane Frutta fresca metà mattina Merenda: yogurt alla frutta e cereali
Martedì	Pastina in brodo Tacchino arrosto Tris di verdure Pane Frutta fresca metà mattina Merenda: thè e pane e marmellata	Pasta agli aromi Polpette di pollo (fatte dalla cuoca) Purè di spinaci Pane Frutta fresca metà mattina Merenda: thè e pane e marmellata	Risotto alla parmigiana Tacchino arrosto Zucchine al vapore Pane Frutta fresca metà mattina Merenda: thè e pane e marmellata	Risotto alla milanese Polpette di pollo (fatte dalla cuoca) Insalata mista Pane Frutta fresca metà mattina Merenda: thè e pane e marmellata
Mercoledì	Ravioli di magro Crocchette di patate (fatte dalla cuoca) Carote Pane Frutta fresca metà mattina Merenda: cracker con frutta	Finocchi e carote al vapore Lasagna alla bolognese Pane Frutta fresca metà mattina Merenda: cracker con frutta	Minestrina di verdure Primosale Fagiolini Pane Frutta fresca metà mattina Merenda: cracker con frutta	Pasta alla crema di cavolfiori Bocconcino di parmigiano Finocchi e carote al vapore Pane Frutta fresca metà mattina Merenda: cracker con frutta
Giovedì	Polenta Ragù di lenticchie Zucchine al forno Pane Frutta fresca metà mattina Merenda: torta della cuoca con thè	Pasta al pesto Farinata di ceci Insalata Pane Frutta fresca metà mattina Merenda: torta della cuoca con thè	Pasta al pomodoro Frittata alle zucchine Tris di verdure Pane Frutta fresca metà mattina Merenda: torta della cuoca con thè	Crema di legumi con pastina Crocchette di patate (fatte dalla cuoca) Fagiolini Pane Frutta fresca metà mattina Merenda: torta della cuoca con thè
Venerdì	Risotto alla milanese Merluzzo in umido Fagiolini Pane Frutta fresca metà mattina Merenda: yogurt con biscotti	Crema di carote con pastina Platessa dorata Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca metà mattina Merenda: yogurt con biscotti	Minestra di verdure con orzo Polpette di merluzzo (fatte dalla cuoca) Purè di erbe Pane Frutta fresca metà mattina Merenda: yogurt con biscotti	Pasta al ragù di verdure Platessa al forno Carote rapè Pane Frutta fresca metà mattina Merenda: yogurt con biscotti

Note. Tutti gli alimenti saranno introdotti con gradualità e secondo indicazioni della famiglia e/o del pediatra del bambino.

La carne, il pesce ed i legumi saranno serviti frullati o omogenizzati secondo indicazioni.

A metà mattina verrà servita solo frutta fresca frullata o grattugiata o omogenizzata, secondo inserimento fatto del pediatra. Non verrà aggiunto sale prima dell'anno.

Al ogni primo piatto, non viene aggiunto parmigiano reggiano ne come da indicazioni Ais. Il pane biologico utilizzato è a ridotto contenuto di sale. E' utilizzato solo olio extra vergine d'oliva biologico sia per le cotture che per i condimenti a crudo.

Prodotti da Agricoltura Biologica: Pasta, legumi secchi, (orzo, riso, farro, fagioli), yogurt, olio extra vergine di oliva (utilizzato come unico condimento), aceto di mele, pomodoro in scatola, uova, succhi di frutta, verdura fresca, frutta fresca, verdura gelo, farina bianca e gialla, latte fresco. Carne fresca di manzo, pollo, suino.

I prodotti utilizzati sono di origine Italiana ad eccezione di verdure gelo, pesce, fagioli borlotti, le arance a lotta integrata, banane equo solidali, formaggi freschi D.O.P. Il sale è iodato.

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE una o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1. Cereali contenenti glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati incluso lattosio; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e solfiti > 10mg/kg; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società.


