

MENU' GENERALE Autunno inverno

12-36 mesi

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Midolline al pomodoro e basilico (1;9)	Zuppa di verdure con pasta** (1;9;13)	Crema di zucchine* con riso** (9)	Anellini all'olio extra vergine d'oliva (1)	Passato di verdura con pastina** o crostini (1;9)
	Prosciutto cotto s/p s/c spezzettato	Macinato di manzo stufato (9)	Uova sode(3)	Filetti di platessa o di halibut al forno spezzettati	Formaggio Mozzarelline (7)
	Carote bollite*	Finocchi in insalata*	Patate bollite***	Cappuccio in tegame*	Insalata verde*
	Frutta fresca	Frutta fresca	Mousse di frutta o frutta fresca	Yogurt (7)	Frutta fresca
2° Settimana	Anellini al pomodoro (1;9)	Crema di carote* con orzo** (1;9)	Riso alla parmigiana (7)	Gnocchi al ragù di carni bianche (1;3;7;9)	Passato di verdura con orzo** (1;9)
	Formaggio Robiola o Latteria (7)	Insalata di legumi (8,9,13)	Seppie al pomodoro spezzettate (4;9;14)		Polpettine di maiale al sugo/ scaloppina di maiale al latte(1;3;7;9)
	Finocchi in insalata*	Cavolfiori bolliti*	Piselli al tegame*	Bis/Tris di verdure al vapore*	Insalata verde*
	Frutta fresca	Budino (7)	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3° Settimana	Ditalini al pomodoro (1;9)	Crema di zucca* con farro** o risotto alla zucca (1)	Pasticcio o pasta al ragù di carne (1;3;7;9)	Ditalini all'ortolana (1;9)	Passato di verdure con riso** (9)
	Frittata al forno o uova sode(3;7)	Formaggio Asiago o mozzarella (7)		Pollo al forno	Polpettine di vitello di mare o nasello al forno (1;3;4)
	Spinaci bolliti*	Patate al forno***	Insalata verde*	Cavolfiori gratinati*	Carote julienne*
	Frutta fresca o purea di frutta	Frutta fresca	Yogurt (7)	Frutta fresca	Frutta fresca
4° Settimana	Risotto alle carote* (9)	Passato di verdura con orzo** (1;9)	Anellini al pomodoro (1;9)	Crema di patate con riso**	Crema di fagioli con Pasta (1;9)
	Formaggio Caciotta o Stracchino (7)	Straccetti di vitello o pollo al forno (1)	Polpettine di merluzzo (1;3;4;9)	Frittata al forno con parmigiano (3;7)	Insalata verde*
	Finocchi in insalata*	Cappuccio julienne*	Piselli al tegame*	Carote bollite*	Polenta morbida o patate***
	Frutta fresca	Dolce (1;3;4;5;6;7;8;11;13 verificare la ricetta usata)	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt (7)

ALLERGENI:

1 CEREALI CON GLUTINE

2 CROSTACEI

3 UOVA E DERIVATI

4 PESCE E DERIVATI

5 ARACHIDI

6 SOIA

7 LATTE E DERIVATI

8 FRUTTA A GUSCIO

9 SEDANO

10 SENAPE

11 SESAMO

12 SOLFITI

13 LUPINI

14 MOLLUSCHI

Per ogni dieta speciale viene elaborato un menù apposito con la sostituzione degli alimenti non ammessi nella dieta. Il personale di cucina è formato alla lettura di volta in volta delle etichette degli alimenti usati.

Attenzione: i pasti vengono prodotti in una cucina che utilizza cereali contenenti glutine, uova, latte e derivati, sedano.

A tutti i pasti è prevista la somministrazione di pane comune.

Si consiglia di non aggiungere sale nelle preparazioni.

L'olio utilizzato per le preparazioni è olio extra vergine d'oliva. Viene utilizzato olio di semi di girasole solo nella preparazione dei dolci e del pasticcio di lasagne al ragù.

La frutta e/o altro dessert può essere somministrato a fine pasto o come merenda

Per frutta fresca s'intende frutta fresca di stagione (vedi calendario della frutta allegato)

La tipologia di pasta (gramigna, mezze penne, ecc.) è puramente indicativa, viene scelta in base alle esigenze dell'utenza

* o altra verdura di stagione (vedi calendario della verdura allegato)

** o altra tipologia di cereale (orzo, farro, miglio, grano, pastina, cous cous, riso, ecc.)

*** o patate al forno o bollite o pure di patate o patate al pomodoro



MENU' GENERALE Autunno inverno

3-5 anni

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Mezze penne al pomodoro e basilico (1;9)	Zuppa di verdure con pasta** (1;9;13)	Crema di zucchine* con riso** (9)	Farfalline all'olio extra vergine d'oliva (1)	Passato di verdura (1;9)
	Prosciutto cotto s/p s/c spezzettato	Hamburger di manzo al forno (1;7)	Uova sode(3)	Filetti di platessa o di halibut al forno spezzettati	Pizza margherita (1;7)
	Carote bollite*	Finocchi in insalata*	Patate bollite***	Cappuccio in tegame*	Insalata verde*
	Frutta fresca	Frutta fresca	Mousse di frutta o frutta fresca	Yogurt (7)	Frutta fresca
2° Settimana	Fusilli al pomodoro (1;9)	Crema di carote* con orzo** (1;9)	Riso alla parmigiana (7)	Gnocchi al ragù di carni bianche (1;3;7;9)	Passato di verdura con orzo** (1;9)
	Formaggio Robiola o Latteria (7)	Insalata di legumi (8,9,13)	Seppie al pomodoro spezzettate o merluzzo al pomodoro (4;9;14)		Polpettine di maiale al sugo/ scaloppina di maiale al latte(1;3;7;9)
	Finocchi in insalata*	Cavolfiori bolliti*	Piselli al tegame*	Bis/Tris di verdure al vapore*	Insalata verde*
	Frutta fresca	Budino (7 verificare la ricetta usata)	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3° Settimana	Penne al pomodoro (1;9)	Crema di zucca* con farro** o risotto alla zucca (1)	Pasticcio o pasta al ragu' di carne (1;3;7;9)	Penne all'ortolana (1;9)	Passato di verdure con riso** (9)
	Frittata al forno o uova sode (3;7)	Formaggio Asiago o mozzarella (7)		Pollo al forno	Platessa o merluzzo al pomodoro (1;3;4)
	Spinaci bolliti*	Patate al forno***	Insalata verde*	Cavolfiori gratinati*	Carote julienne*
	Frutta fresca o purea di frutta	Frutta fresca	Yogurt (7)	Frutta fresca	Frutta fresca
4° Settimana	Risotto alle carote* (9)	Passato di verdura con orzo** (1;9)	Mezze penne al pomodoro (1;9)	Crema di patate con riso**	Pasta e fagioli (1;9)
	Formaggio Caciotta o Stracchino (7)	Straccetti di vitello o pollo al forno (1)	Polpettine di merluzzo (1;3;4;9)	Frittata al forno con parmigiano (3;7)	Insalata verde*
	Finocchi in insalata*	Cappuccio julienne*	Piselli al tegame*	Carote bollite*	Polenta morbida o patate***
	Frutta fresca	Dolce (1;3;4;5;6;7;8;11;13 verificare la ricetta usata)	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt (7)

ALLERGENI:

- 1 CEREALI CON GLUTINE
- 2 CROSTACEI
- 3 UOVA E DERIVATI
- 4 PESCE E DERIVATI
- 5 ARACHIDI
- 6 SOIA
- 7 LATTE E DERIVATI
- 8 FRUTTA A GUSCIO
- 9 SEDANO
- 10 SENAPE
- 11 SESAMO
- 12 SOLFITI
- 13 LUPINI
- 14 MOLLUSCHI

Per ogni dieta speciale viene elaborato un menù apposito con la sostituzione degli alimenti non ammessi nella dieta. Il personale di cucina è formato alla lettura di volta in volta delle etichette degli alimenti usati. Attenzione: i pasti vengono prodotti in una cucina che utilizza cereali contenenti glutine, uova, latte e derivati, sedano.

A tutti i pasti è prevista la somministrazione di pane comune.

Si consiglia di non aggiungere sale nelle preparazioni.

L'olio utilizzato per le preparazioni è olio extra vergine d'oliva. Viene utilizzato olio di semi di girasole solo nella preparazione dei dolci e del pasticcio di lasagne al ragù.

La frutta e/o altro dessert può essere somministrato a fine pasto o come merenda

Per frutta fresca s'intende frutta fresca di stagione (vedi calendario della frutta allegato)

La tipologia di pasta (gramigna, mezze penne, ecc.) è puramente indicativa, viene scelta in base alle esigenze dell'utenza

* o altra verdura di stagione (vedi calendario della verdura allegato)

** o altra tipologia di cereale (orzo, farro, miglio, grano, pastina, cous cous, riso, ecc.)

*** o patate al forno o bollite o pure di patate o patate al pomodoro



MENU' GENERALE Autunno inverno

6-10 anni

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Penne al pomodoro e basilico (1;9)	Zuppa di verdure con pasta** (1;9;13)	Crema di zucchine* con riso** (9)	Farfalle all'olio extra vergine d'oliva (1)	Passato di verdura (1;9)
	Prosciutto cotto s/p s/c spezzettato	Hamburger di manzo al forno (1;7)	Uova sode(3)	Filetti di platessa o di halibut al forno spezzettati	Pizza margherita (1;7)
	Carote bollite*	Finocchi in insalata*	Patate bollite***	Cappuccio in tegame*	Insalata verde*
	Frutta fresca	Frutta fresca	Mousse di frutta o frutta fresca	Yogurt (7)	Frutta fresca
2° Settimana	Fusilli al pomodoro (1;9)	Crema di carote* con orzo** (1;9)	Riso alla parmigiana (7)	Gnocchi al ragù di carni bianche (1;3;7;9)	Passato di verdura con orzo** (1;9)
	Formaggio Robiola o Latteria (7)	Insalata di legumi (8,9,13)	Seppie al pomodoro spezzettate (4;9;14)		Polpettine di maiale al sugo/ scaloppina di maiale al latte(1;3;7;9)
	Finocchi in insalata*	Cavolfiori bolliti*	Piselli al tegame*	Bis/Tris di verdure al vapore*	Insalata verde*
	Frutta fresca	Budino (7 verificare la ricetta usata)	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3° Settimana	Penne al pomodoro (1;9)	Crema di zucca* con farro** o risotto alla zucca (1)	Pasticcio o pasta al ragù di carne (1;3;7;9)	Penne all'ortolana (1;9)	Passato di verdure con riso** (9)
	Frittata al forno o uova sode (3;7)	Formaggio Asiago o mozzarella (7)		Pollo al forno	Platessa o merluzzo al pomodoro (1;3;4)
	Spinaci bolliti*	Patate al forno***	Insalata verde*	Cavolfiori gratinati*	Carote julienne*
	Frutta fresca o purea di frutta	Frutta fresca	Yogurt (7)	Frutta fresca	Frutta fresca
4° Settimana	Risotto alle carote* (9)	Passato di verdura con orzo** (1;9)	Penne al pomodoro (1;9)	Crema di patate con riso**	Pasta e fagioli (1;9)
	Formaggio Caciotta o Stracchino (7)	Pollo o fettina di vitello al forno	Polpettine di merluzzo (1;3;4;9)	Frittata al forno con parmigiano (3;7)	Insalata verde*
	Finocchi in insalata*	Cappuccio julienne*	Piselli al tegame*	Carote bollite*	Polenta morbida o patate***
	Frutta fresca	Dolce (1;3;4;5;6;7;8;11;13 verificare la ricetta usata)	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt (7)

ALLERGENI:

- 1 CEREALI CON GLUTINE
- 2 CROSTACEI
- 3 UOVA E DERIVATI
- 4 PESCE E DERIVATI
- 5 ARACHIDI
- 6 SOIA
- 7 LATTE E DERIVATI
- 8 FRUTTA A GUSCIO
- 9 SEDANO
- 10 SENAPE
- 11 SESAMO
- 12 SOLFITI
- 13 LUPINI
- 14 MOLLUSCHI

Per ogni dieta speciale viene elaborato un menù apposito con la sostituzione degli alimenti non ammessi nella dieta. Il personale di cucina è formato alla lettura di volta in volta delle etichette degli alimenti usati. Attenzione: i pasti vengono prodotti in una cucina che utilizza cereali contenenti glutine, uova, latte e derivati, sedano.

A tutti i pasti è prevista la somministrazione di pane comune.

Si consiglia di non aggiungere sale nelle preparazioni.

L'olio utilizzato per le preparazioni è olio extra vergine d'oliva. Viene utilizzato olio di semi di girasole solo nella preparazione dei dolci e del pasticcio di lasagne al ragù.

La frutta e/o altro dessert può essere somministrato a fine pasto o come merenda

Per frutta fresca s'intende frutta fresca di stagione (vedi calendario della frutta allegato)

La tipologia di pasta (gramigna, mezze penne, ecc.) è puramente indicativa, viene scelta in base alle esigenze dell'utenza

* o altra verdura di stagione (vedi calendario della verdura allegato)

** o altra tipologia di cereale (orzo, farro, miglio, grano, pastina, cous cous, riso, ecc.)

*** o patate al forno o bollite o pure di patate o patate al pomodoro



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Midolline al pomodoro e Basilico(1,9)	Riso alla parmigiana	Crema di zucchine* con riso**	Anellini all'olio extra vergine d'oliva(1)	Passato di verdura con pastina** o crostini(1,9)
	Prosciutto cotto	Macinato di manzo stufato(1,7)	Uova sode(3)	Filetti di platessa o di halibut al forno spezziati(4)	Formaggio mozzarelline(7)
	Carote bollite*	Cetrioli in insalata*	Patate bollite***	Pomodori in insalata*	Insalata verde
	Frutta fresca	Frutta fresca	Mousse di frutta o frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca
2° Settimana	Crema di carote* con orzo**(1,9)	Anellini al pomodoro(1,9)	Riso alle zucchine*	Gnocchi al ragù di carni bianche (1,3,7,9)	Passato di verdura con orzo**(1,9)
	Frittata alle verdure di stagione (3:10)	Formaggio Robiola o Latteria(7)	Halibut o platessa gratinato al forno spezziato(1.4)		Scaloppina di maiale al latte o polpettine(1.7)
	Patate al forno***	Cetrioli in insalata*	Pomodorini in insalata*	Bis/Tris di verdure di stagione	Insalata verde*
	Frutta fresca	Budino (7)	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3° Settimana	Risi e bisì	Ditalini al pomodoro(1,9)	Pasticcio/pasta alla ricotta e verdure (1,3,7,9)	Ditalini all'ortolana(1,9)	Passato di verdure con riso**(9)
	Formaggio Asiago o mozzarella(7)	Frittata al forno o uova sode (3,7)	Prosciutto cotto	Pollo al forno	Platessa o merluzzo al pomodoro(1.3.4)
	Fagiolini bolliti*	Patate al forno***	Insalata verde*	Cetrioli in insalata*	Carote julienne*
	Frutta fresca o purea di frutta	Frutta fresca	Yogurt (7)	Frutta fresca	Frutta fresca
4° Settimana	Risotto alle carote*	Passato di verdura con orzo **(1,9)	Anellini al pomodoro(1,9)	Crema di fagioli con pastina (1;9)	Anellini all'ortolana(1,9)
	Formaggio Caciotta o Stracchino(7)	Hamburger di manzo al forno	Polpettine di merluzzo (1,3,4)	Verdura cotta di stagione	Pollo al forno
	Piselli al tegame*	Patate bollite***	Carote julienne*	Pomodori in insalata*	Zucchine bollite*
	Frutta fresca	Dolce (1,3,7)	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt(7)

ALLERGENI:

- 1 CEREALI CON GLUTINE
- 2 CROSTACEI
- 3 UOVA E DERIVATI
- 4 PESCE E DERIVATI
- 5 ARACHIDI
- 6 SOIA
- 7 LATTE E DERIVATI
- 8 FRUTTA A GUSCIO
- 9 SEDANO
- 10 SENAPE
- 11 SESAMO
- 12 SOLFITI
- 13 LUPINI
- 14 MOLLUSCHI

Per ogni dieta speciale viene elaborato un menù apposito con la sostituzione degli alimenti non ammessi nella dieta. Il personale di cucina è formato alla lettura di volta in volta delle etichette degli alimenti usati. Attenzione: i pasti vengono prodotti in una cucina che utilizza cereali contenenti glutine, uova, latte e derivati, sedano.

A tutti i pasti è prevista la somministrazione di pane comune. Si consiglia di non aggiungere sale nelle preparazioni.

L'olio utilizzato per le preparazioni è olio extra vergine d'oliva. Viene utilizzato olio di semi di girasole solo nella preparazione dei dolci e del pasticcio di lasagne al ragù.

La frutta e/o altro dessert può essere somministrato a fine pasto o come merenda. Per frutta fresca s'intende frutta fresca di stagione (vedi calendario della frutta allegato)

La tipologia di pasta (gramigna, mezze penne, ecc.) è puramente indicativa, viene scelta in base alle esigenze dell'utenza

* o altra verdura di stagione (vedi calendario della verdura allegato)

** o altra tipologia di cereale (orzo, farro, miglio, grano, pastina, cous cous, riso, ecc.)

*** o patate al forno o bollite o pure di patate o patate al pomodoro



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Mezze penne al pomodoro e Basilico(1,9)	Riso alla parmigiana	Crema di zucchine* con riso**	Farfalline all'olio extra vergine d'oliva(1)	Passato di verdura (1,9)
	Prosciutto cotto	Hamburger di manzo al forno(1.3.7)	Uova sode	Filetti di platessa o di halibut al forno spezzettati(4)	Pizza margherita(1,7)
	Carote bollite*	Cetrioli in insalata*	Patate bollite***	Pomodori in insalata*	Insalata verde*
	Frutta fresca	Frutta fresca	Mousse di frutta o frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca
2° Settimana	Crema di carote* con orzo**(1,9)	Fusilli al pomodoro(1,9)	Riso alle zucchine*	Gnocchi al ragù di carni bianche (1,3,7,9)	Passato di verdura con orzo**(1,9)
	Frittata alle verdure di stagione (3:10)	Formaggio Robiola o Latteria(7)	Platessa o halibut gratinato al forno(1.4)		Bocconcini di maiale al latte(1.7)
	Patate al forno***	Cetrioli in insalata*	Pomodorini in insalata*	Bis/Tris di verdure di stagione	Insalata verde*
	Frutta fresca	Budino (7)	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3° Settimana	Risi e bisì	Penne al pomodoro(1,9)	Pasticcio o pasta alla ricotta e verdure (1,3,7,9)	Penne all'ortolana(1,9)	Passato di verdure con riso**(9)
	Formaggio Asiago o mozzarella (7)	Frittata al forno o uova sode(3.7)	Prosciutto cotto	Pollo al forno	Platessa o merluzzo al pomodoro(1.3.4)
	Fagiolini bolliti*	Patate al forno***	Insalata verde*	Cetrioli in insalata*	Carote julienne*
	Frutta fresca o purea di frutta	Frutta fresca	Yogurt (7)	Frutta fresca	Frutta fresca
4° Settimana	Risotto alle carote*	Passato di verdura con orzo**(1,9)	Mezze penne al pomodoro(1,9)	Pasta e fagioli (1;9)	Mezze penne all'ortolana(1,9)
	Formaggio Caciotta o Stracchino(7)	Hamburger di manzo al forno	Polpettine di merluzzo(1,3,4)	Verdura cotta di stagione*	Pollo al forno
	Piselli al tegame*	Patate bollite***	Carote julienne*	Pomodori in insalata*	Zucchine bollite*
	Frutta fresca	Dolce (1,3,7)	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt(7)

ALLERGENI:

- 1 CEREALI CON GLUTINE
- 2 CROSTACEI
- 3 UOVA E DERIVATI
- 4 PESCE E DERIVATI
- 5 ARACHIDI
- 6 SOIA
- 7 LATTE E DERIVATI
- 8 FRUTTA A GUSCIO
- 9 SEDANO
- 10 SENAPE
- 11 SESAMO
- 12 SOLFITI
- 13 LUPINI
- 14 MOLLUSCHI

Per ogni dieta speciale viene elaborato un menù apposito con la sostituzione degli alimenti non ammessi nella dieta. Il personale di cucina è formato alla lettura di volta in volta delle etichette degli alimenti usati.
 Attenzione: i pasti vengono prodotti in una cucina che utilizza cereali contenenti glutine, uova, latte e derivati, sedano.

A tutti i pasti è prevista la somministrazione di pane comune. Si consiglia di non aggiungere sale nelle preparazioni.
 L'olio utilizzato per le preparazioni è olio extra vergine d'oliva. Viene utilizzato olio di semi di girasole solo nella preparazione dei dolci e del pasticcio di lasagne al ragù.
 La frutta e/o altro dessert può essere somministrato a fine pasto o come merenda. Per frutta fresca s'intende frutta fresca di stagione (vedi calendario della frutta allegato)
 La tipologia di pasta (gramigna, mezze penne, ecc.) è puramente indicativa, viene scelta in base alle esigenze dell'utenza
 * o altra verdura di stagione (vedi calendario della verdura allegato)
 ** o altra tipologia di cereale (orzo, farro, miglio, grano, pastina, cous cous, riso, ecc.)
 *** o patate al forno o purè di patate o patate al pomodoro



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Penne al pomodoro e Basilico(1,9)	Riso alla parmigiana*	Crema di zucchine* con riso**	Farfalle all'olio extra vergine d'oliva(1)	Passato di verdura (1,9)
	Prosciutto cotto	Hamburger di manzo al forno(1.3.7)	Uova sode(3)	Filetti di platessa o di halibut al forno spezzettati(4)	Pizza margherita(1,7)
	Carote bollite*	Cetrioli in insalata*	Patate bollite***	Pomodori in insalata*	Insalata verde*
	Frutta fresca	Frutta fresca	Mousse di frutta o frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca
2° Settimana	Crema di carote* con orzo**(1,9)	Fusilli al pomodoro(1,9)	Riso alle zucchine*	Gnocchi al ragù di carni bianche (1,3,7,9)	Passato di verdura con orzo**(1,9)
	Frittata alle verdure di stagione (3:10)	Formaggio Robiola o Latteria(7)	Platessa o halibut gratinato al forno(1,4)		Scaloppina di maiale al latte(1,7)
	Patate al forno***	Cetrioli in insalata*	Pomodorini in insalata*	Bis/Tris di verdure di stagione	Insalata verde*
	Frutta fresca	Budino (7)	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3° Settimana	Risi e bisi	Penne al pomodoro(1,9)	Pasticcio/pasta alla ricotta e verdure (1,3,7,9)	Penne all'ortolana(1,9)	Passato di verdure con riso**(9)
	Formaggio Asiago o mozzarella (7)	Frittata al forno o uova sode (3,7)	Prosciutto cotto	Pollo al forno	Platessa o merluzzo al forno(1,3,4)
	Fagiolini bolliti*	Patate al forno***	Insalata verde*	Cetrioli in insalata*	Carote julienne*
	Frutta fresca o purea di frutta	Frutta fresca	Yogurt (7)	Frutta fresca	Frutta fresca
4° Settimana	Risotto alle carote*	Passato di verdura con orzo**(1,9)	Penne al pomodoro(1,9)	Pasta e fagioli (1;9)	Penne all'ortolana(1,9)
	Formaggio Caciotta o Stracchino(7)	Hamburger di manzo al forno	Polpettine di merluzzo (1,3,4)	Verdura cotta di stagione	Pollo al forno
	Piselli al tegame*	Patate bollite***	Carote julienne*	Pomodori in insalata*	Zucchine bollite*
	Frutta fresca	Dolce (1,3,7)	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt(7)

ALLERGENI:

- 1 CEREALI CON GLUTINE
- 2 CROSTACEI
- 3 UOVA E DERIVATI
- 4 PESCE E DERIVATI
- 5 ARACHIDI
- 6 SOIA
- 7 LATTE E DERIVATI
- 8 FRUTTA A GUSCIO
- 9 SEDANO
- 10 SENAPE
- 11 SESAMO
- 12 SOLFITI
- 13 LUPINI
- 14 MOLLUSCHI

Per ogni dieta speciale viene elaborato un menù apposito con la sostituzione degli alimenti non ammessi nella dieta. Il personale di cucina è formato alla lettura di volta in volta delle etichette degli alimenti usati. Attenzione: i pasti vengono prodotti in una cucina che utilizza cereali contenenti glutine, uova, latte e derivati, sedano.



A tutti i pasti è prevista la somministrazione di pane comune. Si consiglia di non aggiungere sale nelle preparazioni.

L'olio utilizzato per le preparazioni è olio extra vergine d'oliva. Viene utilizzato olio di semi di girasole solo nella preparazione dei dolci e del pasticcio di lasagne al ragù.

La frutta e/o altro dessert può essere somministrato a fine pasto o come merenda. Per frutta fresca s'intende frutta fresca di stagione (vedi calendario della frutta allegato)

La tipologia di pasta (gramigna, mezze penne, ecc.) è puramente indicativa, viene scelta in base alle esigenze dell'utenza

* o altra verdura di stagione (vedi calendario della verdura allegato)

** o altra tipologia di cereale (orzo, farro, miglio, grano, pastina, cous cous, riso, ecc.)

*** o patate al forno o bollite o pure di patate o patate al pomodoro