

MENU' GENERALE Primavera-estate

3-5 anni

	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 bollite o pure di patate o patate al pomodoro