

MENU' PRANZO

AUTUNNO/INVERNO

2 – 6 ANNI

PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 Passato verdura con pastina 1 Straccetti di pollo agli aromi 1 Patate al vapore 1 Pane	1 Pasta integrale al pomodoro 7 Legumi con pomodoro al forno 1 Carote al vapore 1 Pane	1 Minestra di legumi con pastina 7 Polpettone di manzo al forno 1 Radicchio 1 Pane	Risotto al ragù 3-7 Uova strapazzate con formaggio grana 1 Bieta al vapore 1 Pane	1 Pasta all'olio e parmigiano 1-4 Polpette di trota alla pizzaiola 1 Fagiolini al vapore 1 Pane

SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1-7 Pasta integrale con ricotta e carote 1-4 Bastoncini di merluzzo al forno 1 Cappuccio 1 Pane	1 Minestra di legumi con pastina 1 Polpette di manzo alla pizzaiola al forno 1 Polenta	1 Pasta al ragù vegetale. 1 Scaloppina di pollo alla salvia 1 Finocchi grattugiati 1 Pane	<u>PIATTO UNICO</u> 1-7 Pizza margherita 1 Carote grattugiate	Riso e patate 1-4 Polpette di trota alla milanese 1 Spinaci al vapore 1 Pane

TERZA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 Crema di zucca con pastina 7 Legumi con pomodoro al forno 1 Cappuccio grattugiato 1 Pane	1 Passato di verdura con pastina 7 Formaggio latteria 1 Patate al forno 1 Pane	<u>PIATTO UNICO</u> 1-7 Lasagne al forno con ragù di carne bianca 1 Carote grattugiate 1 Pane	Risotto all'olio 1-4 Polpette di trota alla pizzaiola 1 Finocchi al vapore 1 Pane	1 Pasta integrale al ragù vegetale 3-7 Uova strapazzate con formaggio grana 1 Carote al vapore 1 Pane

QUARTA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 Pasta alle zucchine 7 Formaggio latteria 1 Piselli e carote 1 Pane	1 Passato di verdure con pastina 1 Spezzatino di manzo con patate 1 Pane	1 Pasta integrale al ragù 3 Uovo sodo 1 Zucchine/Cavolfiore al vapore 1 Pane	Risotto con zucca 1 Pollo alle verdure 1 Cappuccio grattugiato 1 Pane	1 Pasta olio 1-4 Polpette di trota alla milanese 1 Carote grattugiate 1 Pane

Note informative:

LE GRAMMATURE SONO ESPOSTE NELLA TABELLA ALLEGATA

VERDURA cipolla, carota, patata, porro, zucca, finocchio, zucchine, fagiolini, cavolfiore, cappuccio, pomodori, spinaci, bieta, piselli

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE mele, pere, banane, prugne, mandaranci, arance, kiwi, fragole

ALLERGENI la cucina tiene traccia degli alimenti definiti allergeni che figurano nell'elenco allegato al presente documento (inserito numero corrispondente all'allergene ove presente)

MENU' PRANZO

PRIMAVERA/ESTATE

2 – 6 ANNI

PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 Pasta all'olio e basilico 3-7 Frittata al forno con grana Piselli e carote 1 Pane	1 Passato di verdure con pastina 3-7 Polpettone di manzo al forno Patate al forno Carote grattugiate 1 Pane	1 Pasta al pomodoro Pollo alle verdure Cappuccio grattugiato 1 Pane	Riso al pomodoro 7 Legumi con pomodoro al forno Radicchio 1 Pane	1-7 Pasta integrale ricotta e zucchine 1-4 Hamburger di trota alla milanese Pomodori 1 Pane

SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Risotto all'olio 3 Uovo sodo Cetrioli a cubetti 1 Pane	1 Pasta integrale al ragù veg. 1 Scaloppine di tacchino alla salvia Radicchio 1 Pane	1 Crema di legumi con pastina 7 Formaggio lattiera Zucchine lesse 1 Pane	PIATTO UNICO 1-7 Pizza Carote grattugiate	1 Pasta all'ortolana 1-4 Bocconcini di trota Fagiolini in tegame 1 Pane

TERZA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 Passato di verdure con pastina 7 Legumi con pomodoro al forno Radicchio 1 Pane	1 Pasta integrale al pomodoro 1 Straccetti di pollo agli aromi Spinaci 1 Pane	PIATTO UNICO 1-7 Pasticcio di verdure Carote grattugiate 1 Pane	1 Pasta all'olio 1-4 Hamburger di trota al forno Pomodori 1 Pane	Risotto alle verdure 3-7 Uova strapazzate Insalata/cetrioli 1 Pane

QUARTA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1-7 Pasta integrale ricotta e zucchine 1-4 Bastoncini di merluzzo al forno Radicchio 1 Pane	1 Passato di verdura con pastina 1 Scaloppina di pollo alla salvia Patate al forno Carote grattugiate 1 Pane	1 Pasta al ragù 7 Caprese 1 Pane	Riso al pomodoro Polpettine di manzo al forno Carote grattugiate 1 Pane	1 Crema di zucchine e patate con pastina 1-4 Bocconcini di trota alla pizzaiola Pomodori e cetrioli 1 Pane

Note informative:

LE GRAMMATURE SONO ESPOSTE NELLA TABELLA ALLEGATA

VERDURA cipolla, carota, patata, porro, zucchine, fagiolini, cappuccio, pomodori, melanzane, peperoni, pomodoro, cetrioli, piselli

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE mele, anguria, pesche, banane, prugne, kiwi, fragole,

ALLERGENI la cucina tiene traccia degli alimenti definiti allergeni che figurano nell'elenco allegato al presente documento (inserito numero corrispondente all'allergene ove presente)

MERENDE

2 - 6 ANNI

Spuntini di metà mattina e del pomeriggio

La merenda viene variata ogni giorno e viene proposta alternando:

- frutta fresca di stagione gr.100
- **1** crackers non salati in superficie gr.25
- **7** yogurt gr.125
- **1** pane e marmellata gr.50
- **1-3-7** biscotti gr. 10

TABELLA DIETETICA: GRAMMATURE O UNITA' INDICATIVE

PER PORZIONE PER IL PRANZO

2 – 6 ANNI

ALIMENTI	GRAMMI
Pasta o riso asciutti	60
Pasta o riso nei passati/minestroni – nelle minestre brodo	30 - 40
Parmigiano o Padano grattugiato	5
Sugo con base di pomodoro	50
Olio extravergine di oliva per condimento	12
Carne magra di bovino	40/60
Pollame senza ossa	40/60
Pesce	70
Uova n.	1
Formaggi a pasta molle o filata	40
Formaggio latteria	30
Verdura cruda in foglia	40/60
Verdura cruda	60
Verdura cotta	120/150
Pomodori	80
Verdura per minestra	70
Legumi	70/80
Legumi secchi	40
Patate/purè di patate	100/130
Frutta	150
Pane comune	50

PIATTI UNICI I

Lasagne al forno	Lasagne	60
	Ragù	30
	Besciamella	40
Pizza margherita	Pasta per pizza	150
	Mozzarella	30

ALIMENTI DEFINITI ALLERGENI DALLA NORMATIVA VIGENTE

- 1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati (celiaci)
- 2 Crostacei e relativi prodotti
- 3 Uova e relativi prodotti
- 4 Pesce e relativi prodotti
- 5 Arachide e relativi prodotti
- 6 Soia e relativi prodotti
- 7 Latte e relativi prodotti (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, pistacchi e relativi prodotti
- 9 Sedano e relativi prodotti
- 10 Senape e relativi prodotti
- 11 Semi di sesamo e relativi prodotti
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni maggiori di 10mg/Kg o 10mg/litro riportati come SO₂
- 13 Lupini e relativi prodotti
- 14 Molluschi e relativi prodotti