

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
<p>Passato di verdura e legumi con cous cous Formaggio mozzarella Insalata Pane - Frutta Merenda: Latte con cacao e biscotti</p> <p>Variante stagionale: Secondo piatto: Insalata caprese PF (comprensivo di contorno)</p>	<p>Verdura cruda di stagione Pasta al forno al ragù di vitellone ** Piatto unico ** Dolce: Torta Pane - Frutta Merenda: Pane e marmellata</p> <p>Variante stagionale:</p>	<p>Pasta olio extra vergine e Parmigiano Reggiano DOP Polpette di pesce al forno Patate lessate Pane - Frutta Merenda: Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Pasta integrale alla norma Patate alla paprika*</p>	<p>Stracciatella in brodo vegetale Erbazzone reggiano* Carote all'olio NO PANE - Frutta Merenda: Yogurt alla frutta</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Pastina in brodo vegetale Contorno: Pomodori (in stagione)</p>	<p>Pasta all'isolana Polpettone di verdure (con legumi) Contorno crudo di stagione Pane - Frutta Merenda: Frutta e Cracker</p> <p>Variante stagionale: Secondo piatto: Uova sode Contorno: Fagiolini all'olio</p>
Seconda settimana				
<p>Crema di legumi con pastina Straccetti di pollo* agli agrumi Fagiolini all'olio Pane - Frutta Merenda: Yogurt alla frutta</p> <p>Variante stagionale: Secondo piatto: Straccetti di pollo* timo e limone Contorno: Zucchine gratinate al pane profumato</p>	<p>Carote alla julienne Tortelloni di patate* al burro e parmigiano Dolce: Torta Pane - Frutta Merenda: Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Tortelloni ricotta e spinaci* burro e salvia Dolce: Gelato</p>	<p>Risotto alla campagnola Hamburger vegetariano (con legumi) Contorno di stagione Pane - Frutta Merenda: Latte con cacao e biscotti</p> <p>Variante stagionale: Contorno: Pomodori (in stagione)</p>	<p>Passato di verdura con pastina Bistecca di vitellone alla svizzera Purè di patate Pane - Frutta Merenda: Pane e cioccolatina</p> <p>Variante stagionale: Da maggio: Pasta al ragù di carote e zucchine Insalata Merenda: Pane e marmellata</p>	<p>Polenta al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Carote a julienne Pane - Frutta Merenda: Mousse di frutta</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Chicche di patate pomodoro e aromi freschi</p>
Terza settimana				
<p>Crema di verdura e legumi con pastina Bocconcini di pollo dorati al forno Contorno di stagione Pane - Frutta Merenda: Latte con cacao e biscotti</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Crema di fagioli cannellini con pastina Secondo: Petto di pollo* aromi e pomodoro fresco</p>	<p>Pinzimonio di verdure Pasta all'amatriciana Formaggio Caciotta ½ razione Pane - Frutta Merenda: Frutta fresca di stagione</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Pasta al ragù Secondo: Formaggio Ricotta ½ razione</p>	<p>Pasta al pomodoro Filetto di pesce in crosta di mais Contorno crudo Pane - Frutta Merenda: Pane e marmellata</p> <p>Variante stagionale:</p>	<p>Risotto con zucca Frittata al forno Insalata Pane - Frutta Merenda: Frutta fresca</p> <p>Variante stagionale: Risotto con zucchine e ceci Gateau di patate con formaggio</p>	<p>Pastina in brodo vegetale Erbazzone* Carote crude NO PANE - Frutta Merenda: Yogurt alla frutta</p> <p>Variante stagionale: Contorno: Pomodori (in stagione)</p>
Quarta settimana				
<p>Passato di verdura e legumi con riso Bocconcini di pollo alla paprika* Contorno crudo Gallette Frutta Merenda: Frutta fresca di stagione *** GIORNATA GLUTEN FREE ***</p> <p>Variante stagionale: Secondo piatto: Bocconcini di pollo dorati</p>	<p>Verdura cruda di stagione Pizza margherita Asiago ½ razione Pane - Frutta Merenda: Latte con cacao e biscotti</p> <p>Variante stagionale: Primo: Pasta al pesto di basilico Secondo: Sformato di ricotta</p>	<p>Crema di verdura e legumi con pastina Arrosto di suino alle mele Patate al forno Pane - Frutta Merenda: Succo di frutta e cracker</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto da maggio: Riso alle carote e piselli Secondo piatto: Arrosto di suino alla salvia Contorno: Pomodori (in stagione) - Carote</p>	<p>Pasta in salsa rosa Sformato di verdura Insalata Pane - Frutta Merenda: Yogurt alla frutta</p> <p>Variante stagionale:</p>	<p>Pasta ricotta e spinaci* Cotoletta di pesce* al forno Zucchine gratinate Pane - Frutta Merenda: Mousse di frutta</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: da maggio Pasta pomodoro e mozzarella PF Contorno crudo di stagione</p>

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e derivati, crostacei, uova e derivati, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda

contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

I piatti

A.S. 2024-2025