

I SETTIMANA		
LUNEDI'	Orzo al pesto genovese Fagioli all'uccelletto Zucchine lessate Pane – frutta	Biscotti secchi senza zucchero
MARTEDI'	Pasta con salsa rosa Ricotta Fagiolini all'olio Pane integrale – frutta	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Risotto con crema di zucchine Filetto di platessa* gratinato agli aromi Carote prezzemolate Pane – frutta	Cracker senza sale
GIOVEDI'	Pasta al ragù di manzo (piatto unico) Cavolini di Bruxelles Pane integrale – frutta	Yogurt alla frutta
VENERDI'	Passato di verdura con riso Filetto di merluzzo* olive e pomodorini Biete all'olio Pane – frutta	Pane e marmellata
II SETTIMANA		
LUNEDI'	Pizza margherita (piatto unico) Tris di verdure lessate Pane mezza razione – frutta	Polpa di frutta senza zucchero
MARTEDI'	Risotto allo zafferano Umido di lenticchie Spinaci lessati Pane integrale – frutta	Torta margherita
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro Frittata Finocchi all'olio Pane – frutta	Frutta fresca di stagione
GIOVEDI'	Pasta con crema di erbe Petto di pollo agli aromi Carote lessate Pane integrale – frutta	Yogurt alla frutta
VENERDI'	Pasta di grano saraceno con crema di fagiolini Filetto di platessa* agli aromi Zucchine all'olio Pane – frutta	Cracker senza sale

* Il pesce è surgelato. Le grammature riportate nella tabella di composizione degli alimenti sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti.

La frutta fresca può essere proposta ai bambini come merenda o come spuntino anziché dopo il pasto.

III SETTIMANA		
LUNEDI'	Pasta al pesto di zucchine Fesa di tacchino al rosmarino Carote lessate Pane – frutta	Biscotti secchi senza zucchero
MARTEDI	Farro al pomodoro Robiola Fagiolini all'olio Pane integrale – frutta	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Risotto agli spinaci Filetto di platessa* gratinato Zucchine lessate Pane – frutta	Cracker senza sale
GIOVEDI'	Pasta e lenticchie Broccoli verdi lessati Pane integrale – frutta	Yogurt alla frutta
VENERDI'	Pasta pomodoro e basilico Filetto di merluzzo* gratinato al forno Cavolini di Bruxelles Pane – frutta	Fette biscottate e marmellata
IV SETTIMANA		
LUNEDI'	Pasta biologica integrale al pomodoro e basilico Piselli con coriandoli di carote Zucchine all'olio Pane – frutta	Torta margherita
MARTEDI'	Pasta con crema di broccoli Frittata Carote lessate Pane integrale – frutta	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Pasta con crema di cannellini (piatto unico) Tris di verdure lessate Pane – frutta	Cracker senza sale
GIOVEDI'	Risotto agli asparagi Petto di pollo al limone Erbe all'olio Pane integrale – frutta	Yogurt alla frutta
VENERDI'	Orzo agli aromi Filetto di platessa* gratinato Fagiolini all'olio Pane – frutta	Polpa di frutta senza zucchero

* Il pesce è surgelato. Le grammature riportate nella tabella di composizione degli alimenti sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti.

La frutta fresca può essere proposta ai bambini come merenda o come spuntino anziché dopo il pasto.

NOTE

1. Il pane somministrato è a basso contenuto di sale (< 1,5 % sul totale di farina impiegata in produzione).
2. E' offerto pane integrale 2 volte la settimana.
3. La pasta integrale è di provenienza biologica.
4. Il sale viene utilizzato con estrema moderazione in acqua di cottura ed è sale iodato.
5. E' offerta una congrua varietà di verdura preferibilmente di stagione.
6. E' offerta frutta fresca giornalmente con almeno tre varietà nell'arco della settimana.
7. Non è aggiunto formaggio grattugiato ai primi piatti.
8. Il brodo vegetale è prodotto artigianalmente. Non vengono utilizzati dadi e/o estratti di produzione industriale.
9. Il dolce proposto è di nostra produzione.
10. Come condimento viene utilizzato olio extra vergine di oliva a crudo.
11. E' privilegiata la cottura a vapore.