

MENU' ESTIVO 12/36 MESI valido da Giugno a Settembre
(per diete sanitarie e richieste di menù etico-religiosi vengono garantite le sostituzioni)

PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta (1) con ricotta (7) e Pisellini Parmigiano(7) Polpette di pesce(4-3-1) Pane (1) Frutta di stagione	Pasta (1) in bianco Parmigiano(7) Pepite di pollo al limone(1) Zucchine Pane (1) Frutta di stagione	Insalata di riso con verdure pomodori e formaggio(7) Pane (1) Jogurt(7)	Pasta(1) al pesto(7) Parmigiano(7) Sogliola (4)impanata(1) al forno Fagiolini Pane (1) Frutta di stagione	Pasta(1) al sugo di verdure Parmigiano(7) Prosciutto cotto Pomodorini Pane (1) Frutta di stagione
MERENDA	MERENDA	MERENDA	MERENDA	MERENDA
Frullato di frutta e biscotti(3-1-7)	Latte(7) e biscotti(7-1-3)	Succo di frutta con cracker (1)	Latte(7) e cereali(1)	Pane(1)e marmellata con succo di frutta 100%

Elenco allergeni sec. Reg. UE 1169/2011

- | | | |
|------------------------|----------------------------------|---------------|
| 1. Cereali con glutine | 8. Frutta a guscio | 13. Lupini |
| 2. Crostacei | 9. Sedano | 14. Molluschi |
| 3. Uova | 10. Senape | |
| 4. Pesce | 11. Semi di sesamo | |
| 5. Arachidi | 12. Anidride solforosa e solfiti | |

SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
Risotto con zucchine e Carote Parmigiano(7) Formaggio (7) Pane (1) Frutta di stagione		Pasta (1) al sugo di pesce (4) Frittata (3) Patate Pane (1) Frutta di stagione		Pasta (1) con ricotta (1,3,7) e crema di spinaci Parmigiano(7) Carote Pane (1) Jogurt (7) di frutta		Gnocchi burro (7) e salvia Parmigiano(7) Rotolo di tacchino con verdure Pomodorini Pane (1) Frutta di stagione		Pasta (1) al pomodoro Parmigiano(7) Pesce (4) al forno Zucchine Pane (1) Frutta di stagione	
MERENDA		MERENDA		MERENDA		MERENDA		MERENDA	
Frutta e biscotti (7-1-3)		Pane (1)e marmellata con succo di frutta		Latte (7) e biscotti (7-1-3)		Budino (7)		Frullato di frutta e biscotti (7-1-3)	

Elenco allergeni sec. Reg. UE 1169/2011

- | | | |
|------------------------|----------------------------------|---------------|
| 1. Cereali con glutine | 8. Frutta a guscio | 13. Lupini |
| 2. Crostacei | 9. Sedano | 14. Molluschi |
| 3. Uova | 10. Senape | |
| 4. Pesce | 11. Semi di sesamo | |
| 5. Arachidi | 12. Anidride solforosa e solfiti | |

TERZA SETTIMANA

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI	
Pasta (1) al sugo Parmigiano(7) Polpette (1-3-7) al forno Fagiolini Pane (1) Frutta di stagione		Pasta (1) al pesto Parmigiano(7) Bastoncini di pesce (4) Carote Pane (1) Frutta di stagione		Insalata di riso con verdure pomodori e formaggio (7) Pane (1) Frutta di stagione		Pasta (1) la pomodoro Parmigiano(7) Pepite di pollo al limone (1) Patate al forno Pane (1) Frutta di stagione		Risotto con spinaci e ricotta (7) Parmigiano(7) Carote Pane (1) Frutta di stagione	
MERENDA		MERENDA		MERENDA		MERENDA		MERENDA	
Frullato di frutta e biscotti (3-1-7)		Gelato di frutta		Budino (7)		Succo di frutta con cracker (1)		Pane (1) e marmellata con succo di frutta 100%	

Elenco allergeni sec. Reg. UE 1169/2011

- | | | |
|------------------------|----------------------------------|---------------|
| 1. Cereali con glutine | 8. Frutta a guscio | 13. Lupini |
| 2. Crostacei | 9. Sedano | 14. Molluschi |
| 3. Uova | 10. Senape | |
| 4. Pesce | 11. Semi di sesamo | |
| 5. Arachidi | 12. Anidride solforosa e solfiti | |

QUARTA SETTIMANA

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
Risotto alla parmigiana (7) Parmigiano(7) Platessa(4) la forno Pomodorini Pane (1) Frutta di stagione		Gnocchi di verdure Parmigiano(7) Scaloppine Fagiolini Pane (1) Frutta di stagione		Pasta (1) al burro Parmigiano(7) Frittata (3) di patate Pane (1) Frutta di stagione		Pasta (1) alla crema di zucchine Parmigiano(7) Bastoncini di pesce (1-4) Zucchine Pane (1) Frutta di stagione		Pasta (1)al pomodoro Parmigiano(7) Arrosto al forno Carote Pane (1) Frutta di stagione	
MERENDA		MERENDA		MERENDA		MERENDA		MERENDA	
Gelato di frutta		Budino (7)		Pane (1) e marmellata con succo di frutta 100%		Latte (7) e biscotti (1-3-7)		Succo di frutta con cracker (1)	

Elenco allergeni sec. Reg. UE 1169/2011

- | | | |
|------------------------|----------------------------------|---------------|
| 1. Cereali con glutine | 8. Frutta a guscio | 13. Lupini |
| 2. Crostacei | 9. Sedano | 14. Molluschi |
| 3. Uova | 10. Senape | |
| 4. Pesce | 11. Semi di sesamo | |
| 5. Arachidi | 12. Anidride solforosa e solfiti | |

RICETTE E GRAMMATURE

PRIMO PIATTO		<i>Nicolò Rapolla Valt</i>	
Riso Pasta di piccolo formato Pomodoro da condimento Olio extra vergine d'oliva Formaggio grana o parmigiano Basilico	g. 40 g. 40 g. 20 g. 5 g. 5 q.b.	Riso Pasta di piccolo formato Pomodoro da condimento Olio extra vergine d'oliva Basilico	g. 40 g. 40 g. 20 g. 5 q.b.
PASTA AL PESTO Pasta Pesto Formaggio grana	g. 40 q.b. g. 5	PASTA AL BASILICO Pasta Basilico olio extra vergine	g. 40 q.b. g. 5
GNOCCHI BURRO E SALVIA E/O POMODORO Gnocchi Burro Pomodoro olio extra vergine- parmigiano o grana- basilico-salvia	g. 60 g. 5 g. 20 g. 5	GNOCCHI AL POMODORO Gnocchi Pomodoro olio extra vergine	g. 60 g. 20 g. 5
PASTA AL SUGO DI VERDURE Pasta Pomodoro Verdure varie (zucchine e carote) Olio extra vergine e parmigiano	g. 40 g. 20 g.80 g. 5	PASTA AL SUGO DI VERDURE Pasta Pomodoro Verdure varie (zucchine e carote) Olio extra vergine	g. 40 g. 20 g.80 g. 5
RISOTTO POMODORO-MILANESE- PARMIGIANA Riso Zafferano e preparato per brodo (senza sedano) Pomodoro- olio extra vergine e parmigiano	g. 40 q.b. g. 20 g. 5	RISOTTO POMODORO-MILANESE-PARMIGIANA Riso Zafferano e preparato per brodo (senza sedano) Pomodoro- olio extra vergine	g. 40 q.b. g. 20 g. 5

RISOTTO ALLE VERDURE Riso olio extra vergine – grana Verdure (zucchine-carote-piselli-zucca) e brodo vegetale (senza sedano)	g. 40 g. 5 g. 80	RISOTTO ALLE VERDURE Riso olio extra vergine – grana Verdure (zucchine-carote-piselli-zucca) e brodo vegetale (senza sedano)	g. 40 g. 5 g. 80
PASSATO DI VERDURE CON PASTA, RISO O CROSTINI Pasta – riso Crostini Legumi secchi (fagioli-lenticchie-piselli) Patate Olio extra vergine- formaggio grana brodo vegetale (senza sedano)	g. 20 g. 15 g. 40 g. 20 g. 5 q.b.	PASSATO DI VERDURE CON PASTA, RISO O CROSTINI Pasta – riso Crostini Legumi secchi (fagioli-lenticchie-piselli) Patate Olio extra vergine brodo vegetale (senza sedano)	g. 20 g. 15 g. 40 g. 20 g. 5 q.b.
MINESTRA DI RISO-ORZO O PASTA Pasta o riso o orzo Verdure varie (carote-sedano-zucchine-pomodoro) Patate Olio- formaggio brodo vegetale (senza sedano)	g. 15 g. 80 g. 80 g. 5 q.b.	MINESTRA DI RISO-ORZO O PASTA Pasta o riso o orzo Verdure varie (carote-sedano-zucchine-pomodoro) Patate Olio brodo vegetale (senza sedano)	g. 15 g. 80 g. 80 g. 5 q.b.
<i>VARIANTI A PIATTO UNICO</i>		<i>VARIANTI A PIATTO UNICO</i>	
Questi piatti unici sono da abbinare con un contorno a scelta e frutta o dessert		Questi piatti unici sono da abbinare con un contorno a scelta e frutta o dessert	
POLENTA CON CARNE TRITA Farina di mais Carni bianche Pomodori Olio extra vergine Carote	g. 40 g. 40 g. 80 g. 5 g. 80	POLENTA CON CARNE TRITA Farina di mais Carni bianche Pomodori Olio extra vergine Carote	g. 40 g. 40 g. 80 g. 5 g. 80
GNOCCHETTI SARDI CON RICOTTA E SPINACI Pasta Ricotta Spinaci Olio extra vergine di oliva	g. 40 g. 40 g. 80 g. 5	GNOCCHETTI SARDI CON RICOTTA E SPINACI Gnocchi Spinaci Olio extra vergine di oliva	g. 40 g. 40 g. 80 g. 5

PIZZA MARGHERITA O CON VERDURE Pizza pesata cruda Formaggio Verdure (zucchine-melanzane-pomodori-patate -pisellini)	g. 60 g. 40 g. 80	PIZZA MARGHERITA O CON VERDURE Pizza pesata cruda Verdure (zucchine-melanzane-pomodori-patate -pisellini)	g. 60 g. 80
TORTA DI RICOTTA E SPINACI-PATATE Spinaci Ricotta Patate Uova-latte-pan grattato Olio extra vergine Parmigiano-grana	g. 80 g. 30 g. 80 uovo 1/6 , latte PG q.b. g. 5 g. 5	TORTA DI SPINACI e PATATE Spinaci Patate pan grattato Olio extra vergine	g. 80 g. 80 q.b. g. 5
SECONDI PIATTI		SECONDI PIATTI	
Carne di : pollo, vitello, tacchino, manzo		Carne di : pollo, vitello, tacchino, manzo	
FETTINE DI CARNE AL LIMONE O ALLA PIZZAIOLA Carne Pomodoro-limone-farina Olio extra vergine di oliva	g. 40 q.b. g. 5	FETTINE DI CARNE AL LIMONE O ALLA PIZZAIOLA Carne Pomodoro-limone-farina Olio extra vergine di oliva	g. 40 q.b. g. 5
BOCCONCINI DI CARNE IN UMIDO Carne Pomodori-carote Olio extra vergine	g. 40 g. 80 g. 5	BOCCONCINI DI CARNE IN UMIDO Carne Pomodori-carote Olio extra vergine	g. 40 g. 80 g. 5
CARNE ARROSTO E/O AL LATTE Carne Latte Olio extra vergine	g. 40 q.b. g. 5	CARNE ARROSTO Carne Olio extra vergine	g. 40 g. 5
POLPETTE Carne Uova-limone-latte-pangrattato-prezzemolo	g. 40 uovo 1/6 il resto q.b.		

SECONDI PIATTI DI PESCE		SECONDI PIATTI DI PESCE	
Nasello, sogliola, platessa		Nasello, sogliola, platessa	
PESCE IMPANATO AL FORNO Pesce Pangrattato -limone-prezzemolo- uova Olio extra vergine	g. 50 1/6 il resto q.b. g. 5	PESCE IMPANATO AL FORNO Pesce Pangrattato -limone-prezzemolo Olio extra vergine	g. 50 q.b. g. 5
PESCE IN UMIDO O ALLA PIZZAIOLA Pesce Pomodoro Olio extra vergine	g. 50 g. 20 g. 5	PESCE IN UMIDO O ALLA PIZZAIOLA Pesce Pomodoro Olio extra vergine	g. 50 g. 20 g. 5
POLPETTE DI PESCE Pesce Patate Pane-uova -prezzemolo- latte -limone Olio extra vergine	g. 50 g. 80 uovo 1/6 il resto q.b. g. 5		
FRITTATA E/O CON VERDURE Uova Latte Verdure varie (senza sedano) Olio extra vergine Grana padano	1/6 q.b. g. 80 g. 5 g. 5		
FORMAGGI			
Ricotta Mozzarella Crescenza Grana Stracchino	g. 40 g. 30 g. 30 g. 20 g. 35		
PRODOTTI DI SALUMERIA		PRODOTTI DI SALUMERIA	
Prosciutto cotto	g. 30	Prosciutto cotto	g. 30
CONTORNI		CONTORNI	

Verdura cotta mista	g. 80	Verdura cotta mista	g. 80
Verdura cruda mista	g. 80	Verdura cruda mista	g. 80
Patate	g. 80	Patate	g. 80
PUREA DI PATATE			
Patate	g. 80		
Latte	q.b.		
Burro	g. 5		
Grana padano	g. 5		
PISELLINI IN UMIDO		PISELLINI IN UMIDO	
Pisellini	g. 80	Pisellini	g. 80
Olio extra vergine	g. 5	Olio extra vergine	g. 5
Cipolla	q.b.	Cipolla	q.b.
Preparato per brodo vegetale (senza sedano)	q.b.	Preparato per brodo vegetale (senza sedano)	q.b.
LEGUMI FRESCHI O SURGELATI	g. 75	LEGUMI FRESCHI O SURGELATI	g. 75
<i>FRUTTA O DESSERT</i>		<i>FRUTTA O DESSERT</i>	
FRUTTA DI STAGIONE	g. 100	FRUTTA DI STAGIONE	g. 100
MACEDONIA		MACEDONIA	
Frutta varia	g. 100	Frutta varia	g. 100
Zucchero	g. 3	Zucchero	g. 3
Succo di limone-arancia	q.b.	Succo di limone-arancia	q.b.
JOGURT ALLA FRUTTA	g. 125		
<i>MERENDE</i>		<i>MERENDE</i>	
Pane	g. 20	Pane	g. 20
Latte	g. 120		
Biscotti	g. 20	Biscotti Mellin e/o Plasmon	g. 20
Succo di frutta	g. 125	Succo di frutta	g. 125
Marmellata	g. 10	Marmellata	g. 10
Budino	g.110		
Gelato	g.50		

THE DETEINATO O LATTE The Latte Fette biscottate Cereali Zucchero o miele	q.b. g. 120 g. 20 g. 15 g. 5/10	THE DETEINATO O LATTE The Fette biscottate Cereali Zucchero o miele	q.b. g. 20 g. 15 g. 5/10
---	---	---	-----------------------------------

NOTE : le grammature sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti.

La grammatura di sale non è indicata ma può essere aggiunto sale iodato in quantità limitata.

La grammatura dei legumi si intende come prodotto fresco o surgelato, se non altrimenti specificato.

Il pane viene fornito tutti i giorni in quantità pari a 10 g.

FREQUENZA SETTIMANALE

PRIMI PIATTI	FREQUENZA SETTIMANALE	
Primi piatti asciutti	2/3 volte	
Primi piatti in brodo	2/3 volte	
Piatti unici	Almeno una volta al mese	
SECONDI PIATTI	FREQUENZA SETTIMANALE	
Piatti a base di carne	2 volte a rotazione tra vitello, pollo e tacchino	
Piatti a base di pesce	2 volte a rotazione tra sogliola , nasello , platessa e pangasio	
Piatti a base di uova	1 volta	
<i>SECONDI PIATTI</i>	<i>FREQUENZA SETTIMANALE</i>	
Piatti a base di formaggi	1 volta alterne	
Piatti a base di prosciutto cotto	1 volta a settimane alterne	
<i>CONTORNI</i>		
A base di verdure cotte	2/3 volte	
A base di verdure crude	2/3 volte	
A base di patate	1 volta	
A base di legumi	Almeno una volta al mese	

FRUTTA	3/4 volte	
BUDINO-JUGURT-GELATO	In alternativa alla frutta 1/2 volte	