

MENU' PRANZO

AUTUNNO/INVERNO

2 - 6 ANNI

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA SETTIMANA				
1 Passato verdura con pastina Straccetti di pollo agli aromi Verdura cotta o cruda 1 Pane	1 Pasta integrale al pomodoro 7 Legumi con pomodoro al forno Verdura cotta o cruda 1 Pane	1 Minestra di legumi con pastina 7 Polpettone di manzo al forno Verdura cotta o cruda 1 Pane	Risotto al ragù 3-7 Uova strapazzate con formaggio grana Verdura cotta o cruda 1 Pane	1 Pasta all'olio e parmigiano 1-4 Pesce Verdura cotta o cruda 1 Pane
SECONDA SETTIMANA				
1-7 Pasta integrale con ricotta e carote 1-4 Pesce Verdura cotta o cruda 1 Pane	1 Minestra di legumi con pastina Polpette di manzo alla pizzaiola al forno Polenta	1 Pasta al ragù vegetale. 1 Scaloppina di pollo alla salvia Verdura cotta o cruda 1 Pane	<u>PIATTO UNICO</u> 1-7 Pizza margherita Carote grattugiate	Riso e patate 1-4 Pesce Verdura cotta o cruda 1 Pane
TERZA SETTIMANA				
1 Crema di zucca con pastina 7 Legumi con pomodoro al forno Verdura cotta o cruda 1 Pane	1 Passato di verdura con pastina 7 Formaggio lattiera Patate al forno 1 Pane	<u>PIATTO UNICO</u> 1-7 Lasagne al forno con ragù di carne bianca Carote grattugiate 1 Pane	Risotto all'olio 1-4 Pesce Verdura cotta o cruda 1 Pane	1 Pasta integrale al ragù vegetale 3-7 Uova strapazzate con formaggio grana Verdura cotta o cruda 1 Pane
QUARTA SETTIMANA				
1 Pasta alle zucchine 7 Formaggio lattiera Verdura cotta o cruda 1 Pane	1 Passato di verdure con pastina Spezzatino di manzo con patate 1 Pane	1 Pasta integrale al ragù 3-7 Frittata al forno con grana Verdura cotta o cruda 1 Pane	Risotto con zucca Pollo alle verdure Verdura cotta o cruda 1 Pane	1 Pasta olio 1-4 Pesce Verdura cotta o cruda 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, verza, insalata, radicchio

LEGUMI piselli, ceci, fagioli

FRUTTA mela, pera, banana, prugna, mandaranci, arance, kiwi, fragole, limone

PESCE trota, merluzzo

AROMI rosmarino, salvia, alloro, origano

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

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA SETTIMANA				
1Pasta al pomodoro 3-7Frittata al forno con grana Verdura cotta o cruda 1Pane	1Passato di verdure con pastina 3-7Polpettone di manzo al forno Verdura cotta o cruda 1Pane	1Pasta all'olio Pollo alle verdure Verdura cotta o cruda 1Pane	Riso al pomodoro 7Legumi con pomodoro al forno Verdura cotta o cruda 1Pane	1-7Pasta integrale ricotta e zucchine 1-4Pesce Verdura cotta o cruda 1Pane
SECONDA SETTIMANA				
Risotto all'olio 3-7Frittata al forno con grana Verdura cotta o cruda 1Pane	1Pasta integrale al ragù veg. 1Scaloppine di tacchino alla salvia Verdura cotta o cruda 1Pane	1Crema di legumi con pastina 7Formaggio latteria Patate al forno 1Pane	PIATTO UNICO 1-7Pizza Carote grattugiate	1Pasta all'ortolana 1-4Bocconcini di trota Verdura cotta o cruda 1Pane
TERZA SETTIMANA				
1Passato di verdure con pastina 7Legumi con pomodoro al forno Verdura cotta o cruda 1Pane	1Pasta integrale al pomodoro 1Straccetti di pollo agli aromi Verdura cotta o cruda 1Pane	PIATTO UNICO 1-7Pasticcio di verdure 1Pane Carote grattugiate	1Pasta all'olio 1-4Pesce Verdura cotta o cruda 1Pane	Risotto alle verdure 3-7Uova strapazzate Verdura cotta o cruda 1Pane
QUARTA SETTIMANA				
1-7Pasta integrale ricotta e zucchine 1-4Pesce Verdura cotta o cruda 1Pane	1Passato di verdura con pastina 1Scaloppina di pollo alla salvia Verdura cotta o cruda 1Pane	1Pasta al ragù 7Mozzarella Verdura cotta o cruda 1Pane	Riso al pomodoro Polpettine di manzo al forno Verdura cotta o cruda 1Pane	1Crema di zucchine e patate con pastina 1-4Pesce Verdura cotta o cruda 1Pane

Note informative:

LE GRAMMATURE SONO ESPOSTE NELLA TABELLA ALLEGATA

VERDURA cipolla, carota, patata, porro, zucca, finocchio, zucchine, fagiolini, cavolfiore, cappuccio, pomodori, spinaci, bieta, verza, cetrioli, peperoni, melanzane, insalata, radicchio

LEGUMI piselli, ceci, fagioli

FRUTTA mela, pera, banana, prugne, kiwi, fragole, pesche, anguria, melone

PESCE trota, merluzzo

AROMI rosmarino, salvia, alloro, origano

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

LE 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
- **1-3-7** BISCOTTI gr.10
- **1** PANE e MARMELLATA gr.50
- **1** PANINO alla ZUCCA gr.125
- **1** FETTE BISCOTTATE
- **8** CREMA SPALMABILE ALLE NOCCIOLE E CACAO

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/minestrone – 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 lattiero	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

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