

PAOLO ARDISSON S.R.L.-FORNITURE ALIMENTARI E RISTORAZIONE



## MENU' SCOLASTICI

Cooperativa Scolastica S.Caterina SCRL

Nido- Infanzia - Primaria

Secondaria di 1^ grado - Secondaria di 2^ grado





## MENU AUTUNNALE-INVERNALE (NIDO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta olio e grana	crema di patate e porri	lasagne al ragù	passato di verdure con riso	risotto di zucchine
	mozzarella	polpettine ai legumi		frittata al grana	filetto di merluzzo al limone
	(bastoncini) di carote all'olio	fagiolini all'olio	cuori di lattuga	spinaci saltati	broccoli
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta al pomodoro	minestra di verdure con pastina	ravioli burro e salvia	risotto alla milanese	vellutata di zucca e porri
	ricottina fresca	bocconcini di pollo al limone	tortino di verdure e uova	piselli al pomodoro	crocchette di merluzzo
	bietola all'olio	finocchi al vapore	spinaci	insalata e mais	patate arrosto
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al sugo di pesto	minestra di verdure con pastina	tortellini rosè	riso alla parmigiana	vellutata di carote
	stracchino	tacchino al forno	prosciutto cotto	sformatino di ceci	polpettine di pesce
	insalata e mais	spinaci saltati	(bastoncini) di carote lesse	cuori di lattuga	purea di patate
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta al pomodoro	passato di verdure con orzo	gnocchetti al pomodoro	risotto al salmone	crema di patate
	formaggio spalmabile	polpettine di manzo	frittata al grana	tortino di legumi	bastoncini di pesce
	insalata mista	finocchi lessati	broccoli	bietola in padella	(bastoncini) di carote al burro
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina



PAOLO ARDISSON S.R.L.-FORNITURE ALIMENTARI E RISTORAZIONE

**MENU AUTUNNALE-INVERNALE (INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA)**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta olio e grana	crema di patate e porri	lasagne al ragù	passato di verdure con riso	risotto di zucchine
	mozzarella	polpettine ai legumi		frittata al grana	filetto di merluzzo al limone
	carote all'olio	fagiolini all'olio	cuori di lattuga	spinaci saltati	broccoli
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale al pomodoro	minestra di verdure con pastina	ravioli burro e salvia	risotto alla milanese	vellutata di zucca e porri
	ricottina fresca	bocconcini di pollo al limone	tortino di verdure e uova	piselli al pomodoro	crocchette di merluzzo
	bietola all'olio	finocchi al vapore	spinaci	insalata e mais	patate arrosto
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al sugo di pesto	minestra di verdure con pastina	tortellini rosè	riso alla parmigiana	vellutata di carote
	stracchino	tacchino al forno	prosciutto cotto	sformatino di ceci	polpettine di pesce
	insalata e mais	spinaci saltati	carote lesse	cuori di lattuga	purea di patate
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta integrale al pomodoro	passato di verdure con orzo	gnocchetti al pomodoro	risotto al salmone	crema di patate
	formaggio spalmabile	polpettine di manzo	frittata al grana	tortino di legumi	bastoncini di pesce
	insalata mista	finocchi lessati	broccoli	bietola in padella	carote burro
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina



## MENU PRIMAVERILE/ESTIVO (NIDO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta alla crudaiola	gnocchetti al pomodoro e basilico	minestra di farro	passato di verdure con pastina	risotto alle zucchine e zafferano
	formaggio spalmabile	petto di pollo alla salvia	polpettine di ceci	frittata al grana	filetto di platessa al limone
	insalata mista	(bastoncini) di zucchine lesse	pomodorini freschi	fagiolini all'olio	(bastoncini) di carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta all'olio e grana	lasagne al ragù	risotto alla milanese	pasta al pomodoro	minestra di verdure
	mozzarella		tortino di legumi	tortino di uova e verdure	polpettine di pesce
	(bastoncini) di carote in padella	cuori di lattuga	fagiolini gratinati	(bastoncini) di zucchine lesse	patate lessate
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al pesto	passato di verdure con pastina	orzotto vegetariano	gnocchetti al pomodoro	risotto agli asparagi
	ricotta	scaloppine di tacchino al limone	prosciutto cotto	frittata al grana	filetti di merluzzo al pomodoro
	zucchine gratinate	fagiolini all'olio	pomodorini freschi	cuori di lattuga	(bastoncini) carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta al ragù vegetale	pasta zucchine e salmone	risotto allo zafferano	cous cous primavera	vellutata di verdure
	stracchino	polpettine di legumi	bocconcini di manzo agli aromi	tortino di uova e verdure	crocchette di merluzzo
	pomodori	insalata e mais	bastoncini di carote al burro	fagiolini all'olio	patate arrosto
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina



## MENU PRIMAVERILE/ESTIVO (INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta alla crudaiola	gnocchetti al pomodoro e basilico	minestra di farro	passato di verdure con pastina	risotto alle zucchine e zafferano
	formaggio spalmabile	petto di pollo alla salvia	polpettine di ceci	frittata al grana	filetto di platessa al limone
	insalata mista	zucchine lesse	pomodorini freschi	fagiolini all'olio	carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale all'olio e grana	lasagne al ragù	risotto alla milanese	pasta al pomodoro	minestra di verdure
	mozzarella		tortino di legumi	tortino di uova e verdure	polpettine di pesce
	carote in padella	cuori di lattuga	fagiolini gratinati	zucchine lesse	patate lessate
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al pesto	passato di verdure con pastina	orzotto vegetariano	gnocchetti al pomodoro e basilico	risotto agli asparagi
	ricotta	scaloppine di tacchino al limone	prosciutto cotto	frittata al grana	filetti di merluzzo al pomodoro
	zucchine gratinate	fagiolini all'olio	pomodorini freschi	cuori di lattuga	carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta integrale al ragù vegetale	pasta zucchine e salmone	risotto allo zafferano	cous cous primavera	vellutata di verdure
	stracchino	polpettine di legumi	bocconcini di manzo agli aromi	tortino di uova e verdure	crocchette di merluzzo
	pomodori	insalata e mais	carote al burro	fagiolini all'olio	patate arrosto
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina



PAOLO ARDISSON S.R.L.-FORNITURE ALIMENTARI E RISTORAZIONE

**VALORIZZAZIONE BROMATOLOGICA CON PERCENTUALE MEDIA A GIORNATA**

**MENU' AUTUNNO-INVERNO NIDO**

Valutazione: Media aritmetica

Prima settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	55,42	14%	51,40	14%	54,70	15%	61,64	15%	71,86	18%	59	15%
Lipidi kcal	158,90	40%	132,44	36%	140,18	37%	153,03	37%	134,69	34%	143,85	37%
Glucidi kcal	170,72	45%	180,04	48%	172,59	46%	182,45	47%	180,24	45%	177,208	46%
kcal	389,45		372,6		374,65		420,09		401,65		391,688	
Seconda settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	52,42	15%	60,94	18%	45	11%	52,54	13%	59,92	14%	54,164	14%
Lipidi kcal	150,89	41%	129,29	39%	134,97	34%	147,29	37%	176,36	40%	147,76	38%
Glucidi kcal	151,82	42%	138,84	42%	212,54	53%	198,13	49%	186,38	43%	177,54	46%
kcal	363,25		331,75		399,59		401,95		435		386,308	
Terza settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	60,14	14%	65,76	19%	65,42	15%	34,70	10%	60,16	15%	57,23	15%
Lipidi kcal	181,04	43%	122,99	36%	216,86	50%	109,04	32%	136,04	33%	153,19	39%
Glucidi kcal	179,94	42%	153,90	44%	137,87	32%	190,86	56%	204,68	50%	173,45	45%
kcal	426,45		345,9		430,05		336,75		409,4		389,71	
Quarta settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	42,34	11%	59,24	17%	61,02	15%	36,30	10%	56,98	14%	51,176	13%
Lipidi kcal	194,90	50%	135,59	39%	153,42	37%	107,51	30%	156,39	38%	149,562	39%
Glucidi kcal	142,44	37%	149,59	43%	177,75	43%	209,27	58%	194,90	47%	174,79	46%
kcal	385,65		351,4		410,49		356,45		414,34		383,666	



PAOLO ARDISSON S.R.L.-FORNITURE ALIMENTARI E RISTORAZIONE

**VALORIZZAZIONE BROMATOLOGICA CON PERCENTUALE MEDIA A GIORNATA**

**MENU' AUTUNNO-INVERNO INFANZIA**

Valutazione: Media aritmetica

Prima settimana											
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media
Proteine kcal	83,22	14%	79,32	15%	78,98	16%	80,86	14 %	113,38	18 %	87,15 15%
Lipidi kcal	178,97	32%	154,85	29%	153,77	30%	158,18	27%	162,68	26%	161,69 29 %
Glucidi kcal	301,56	53 %	283,29	54%	262,22	52%	330,84	57%	331,37	52 %	301,85 54%
kcal	572,15		529,6		505,65		579,95		633,15		564,1
Seconda settimana											
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media
Proteine kcal	77,78	15%	104,52	18%	69,22	13 %	67,50	12 %	89	14%	81,6 14%
Lipidi kcal	162,77	31%	142,92	25%	139,83	26%	149,99	27%	221	35%	163,3 29%
Glucidi kcal	270,77	52%	325,95	56%	329,17	60%	327,06	59 %	298,73	48%	310,33 55 %
kcal	525,65		582,8		548,44		550,95		630,1		567,588
Terza settimana											
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media
Proteine kcal	88,90	15%	100,08	20%	83,18	15%	58,38	12%	87,74	15%	83,65 15%
Lipidi kcal	208,58	34 %	141,35	28%	242,96	43%	112,77	22%	160,07	28%	173,14 31%
Glucidi kcal	297,84	49 %	248,10	50%	216,77	39%	328,22	65%	313,35	54%	280,85 52%
kcal	603,85		495,35		557,45		503,3		582,95		548,58
Quarta settimana											
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media
Proteine kcal	65,62	12%	91,15	18%	76,59	14%	60,30	11%	84,54	14%	75,64 14%
Lipidi kcal	228,42	41%	160,02	32%	156,21	30%	110,39	21%	179,79	31%	166,966 31%
Glucidi kcal	247,63	45%	241,58	48%	269,40	51%	354,69	66%	311,45	53%	284,95 53%
kcal	552,2		504,4		528,19		530,65		587,44		540,576



PAOLO ARDISSON S.R.L.-FORNITURE ALIMENTARI E RISTORAZIONE

**VALORIZZAZIONE BROMATOLOGICA CON PERCENTUALE MEDIA A GIORNATA**

**MENU' AUTUNNO-INVERNO PRIMARIA**

Valutazione: Media aritmetica

Prima settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	121,26	16%	102,96	15%	99,06	15%	94,98	13%	145,66	18%	112,78	15%
Lipidi kcal	233,36	31%	209,93	30%	211,82	33%	206,87	28%	213,62	27%	215,12	30%
Glucidi kcal	389,68	52%	368,68	53%	326,76	50%	437,12	58%	407,61	51%	385,97	53%
kcal	754,65		697,6		650,95		751,55		797,95		730,54	
Seconda settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	110,30	15%	148,54	20%	84,15	12%	78,94	11%	113,02	14%	106,99	14%
Lipidi kcal	243,59	34%	191,93	25%	195,94	29%	197,73	28%	292,41	37%	224,32	31%
Glucidi kcal	351,62	49%	408,75	54%	391,46	57%	434,74	60%	362,33	46%	389,78	53%
kcal	723,55		760,65		683,97		719,5		792,25		735,984	
Terza settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	131,82	15%	143,96	22%	96,10	14%	78,06	11%	110,64	15%	112,11	15%
Lipidi kcal	328,68	38%	190,35	29%	310,25	45%	161,10	23%	210,42	29%	240,16	33%
Glucidi kcal	394,50	46%	302,21	47%	270,32	29%	443	64%	376,20	52%	357,24	48%
kcal	866		644,75		697,85		687,3		722,3		723,64	
Quarta settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	91,58	12%	128,85	19%	88,30	13%	95,02	13%	107,20	14%	102,19	14%
Lipidi kcal	362,21	45%	222,53	34%	204	30%	179,60	24%	245,03	33%	242,68	33%
Glucidi kcal	327,73	41%	294,75	45%	346,91	52%	475,56	63%	378,09	51%	364,608	51%
kcal	799,65		660,2		672,69		756,65		742,7		726,378	





PAOLO ARDISSON S.R.L.-FORNITURE ALIMENTARI E RISTORAZIONE

**VALORIZZAZIONE BROMATOLOGICA CON PERCENTUALE MEDIA A GIORNATA**

**MENU' AUTUNNO-INVERNO SECONDARIA DI 1° GRADO**

Valutazione: Media aritmetica

Prima settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	167,60	17%	127,78	16%	104,72	15%	143,28	15%	222	23%	153,08	17%
Lipidi kcal	347,49	34%	232,38	29%	224,46	33%	265,59	27%	235,89	24%	261,16	29%
Glucidi kcal	487,20	48 %	428,55	53%	334,95	50%	557,59	57%	486,08	50%	458,87	52%
kcal	1013,2		807,45		678,6		981,85		982,6		892,74	
Seconda settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	151,20	17%	178,68	21%	107,02	13 %	119,80	13 %	176,94	18 %	146,72	16%
Lipidi kcal	294,03	33 %	207	25%	235,15	29 %	251,69	27%	385,38	39%	274,65	31%
Glucidi kcal	435,30	48%	440,87	53 %	459,85	56%	548,91	59%	407,46	41%	458,48	51 %
kcal	903,2		838,9		816,46		929,15		998,35		897,212	
Terza settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	180,76	16%	170,5	25%	139,76	16%	102,24	12%	171,06	20%	152,864	18 %
Lipidi kcal	416,39	38%	204,89	30%	391,41	46 %	177,26	21 %	230,13	27 %	284	32%
Glucidi kcal	490,18	45 %	303,38	44%	304,35	36%	572,16	66%	422,08	50%	418,43	48 %
kcal	1120		706,85		877,6		876,65		872,85		890,79	
Quarta settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	124,16	12%	153,05	21%	132,06	16%	124,56	13%	166,80	19%	140,126	16%
Lipidi kcal	465,08	46%	244,71	34%	265,64	32%	200,73	21%	286,58	32%	292,548	33%
Glucidi kcal	407,74	40%	302,27	42%	382,89	47%	607,24	64%	426,91	48%	425,41	48%
kcal	1035,25		737		840,25		959,85		912,99		897,068	



PAOLO ARDISSON S.R.L.-FORNITURE ALIMENTARI E RISTORAZIONE

**VALORIZZAZIONE BROMATOLOGICA CON PERCENTUALE MEDIA A GIORNATA**

**MENU' AUTUNNO-INVERNO SECONDARIA DI 2° GRADO**

Valutazione: Media aritmetica

Prima settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	194,60	16%	152,78	15%	137,20	15%	167,72	14 %	247,48	22%	179,956	17%
Lipidi kcal	409,49	37%	302,38	33%	294,79	36%	335,40	30 %	306,34	28 %	329,68	29%
Glucidi kcal	514	46 %	457,55	50%	378,45	47%	607,16	55 %	512,20	48%	498,70	52%
kcal	1118,2		912,45		811,7		1109,65		1089,7		1008,34	
Seconda settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	178,40	16 %	207,28	20 %	141,86	13 %	146,92	12%	200,94	17%	175,28	16%
Lipidi kcal	373,84	36%	276,99	28%	315,99	32 %	323,08	30%	455,38	41%	349,056	33%
Glucidi kcal	464,64	46 %	495,42	51 %	514,29	54 %	597,33	57%	432,46	39%	500,028	49 %
kcal	1020,7		978,8		973,94		1062,2		1088,78		1024,884	
Terza settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	207,52	16%	195,50	23 %	170	15%	128,4	11%	196,06	19%	178,43	17%
Lipidi kcal	487,78	38%	274,89	34 %	466,41	48%	248,29	25%	300,13	30%	356,5	35%
Glucidi kcal	538,83	44 %	328,38	42%	355,6	35%	602,13	63%	447,08	47%	456,4	46%
kcal	1234,13		798,77		992,01		978,82		943,27		989,4	
Quarta settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	150	12%	178	20%	164,30	15 %	151,00	12%	191,80	18%	166,02	16%
Lipidi kcal	535,62	47%	314,71	38%	341,54	34%	271,60	24%	356,58	35%	363,14	35%
Glucidi kcal	444,51	39%	329,27	40%	455,89	46%	651,81	62%	451,91	45%	468,68	47%
kcal	1130,45		822		962,05		1074,41		1000,29		997,84	



PAOLO ARDISSON S.R.L.-FORNITURE ALIMENTARI E RISTORAZIONE

**VALORIZZAZIONE BROMATOLOGICA CON PERCENTUALE MEDIA A GIORNATA**

**MENU' PRIMAVERA-ESTATE NIDO**

Valutazione: Media aritmetica

Prima settimana											
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì RIVEDI		venerdì		media
Proteine kcal	58,30	15%	66,78	17%	43,48	12%	67,52	15%	57,02	14%	58,62 15%
Lipidi kcal	178,61	46%	123,44	31%	114,53	33%	154,94	34%	127,49	31%	139,80 35%
Glucidi kcal	146,61	38%	204,96	51%	185,33	53%	234,15	41%	221,49	54%	198,50 47%
kcal	387,85		400,25		352		463		411,65		402,95
Seconda settimana											
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media
Proteine kcal	56,54	15%	52,54	13%	38,20	11%	71,90	17%	59,92	14%	55,82 14 %
Lipidi kcal	159,44	41%	175,46	44%	105,98	30%	153,05	37%	176,36	40 %	154,06 38 %
Glucidi kcal	168,32	43%	168,39	42%	203,55	57%	185,46	45%	186,38	43%	182,42 46%
kcal	388,45		401,45		357,1		413,85		435		399,17
Terza settimana											
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media
Proteine kcal	55,52	15%	73,42	19%	43,20	12%	61,08	13%	59,34	14%	58,51 15%
Lipidi kcal	148,82	40 %	128,84	33%	127,71	35%	151,43	32%	128,12	31%	136,98 34%
Glucidi kcal	166,24	44%	179,03	46%	185,83	51%	251,31	53 %	224,04	54%	201,29 50%
kcal	375		388,65		362,6		470,8		418,15		403,04
Quarta settimana											
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media
Proteine kcal	62,62	15%	61,24	15%	49,70	14%	70,38	17%	56,34	15%	51,176 15%
Lipidi kcal	194,99	48%	150,03	38%	118,40	32%	151,61	36%	135,95	36%	150,2 37%
Glucidi kcal	138,66	34%	179,19	45 %	193,07	53%	186,66	45%	180,54	47%	175,62 45%
kcal	403,65		397,95		395,95		418,55		382,75		399,77



PAOLO ARDISSON S.R.L.-FORNITURE ALIMENTARI E RISTORAZIONE

**VALORIZZAZIONE BROMATOLOGICA CON PERCENTUALE MEDIA A GIORNATA**

**MENU' PRIMAVERA-ESTATE INFANZIA**

Valutazione: Media aritmetica

Prima settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	86,74	16%	103,32	18%	72,53	14%	81,54	14%	89,86	14%	86,8	15%
Lipidi kcal	205,61	37%	142,43	25%	123,98	24%	157,46	27%	151,16	23%	156,13	27%
Glucidi kcal	256,11	46%	323,81	56%	315,79	60%	323,61	57%	397,52	61%	323,37	56%
kcal	555,55		577,85		525,8		572,15		649,75		576,22	
Seconda settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	84,18	15%	81,54	14%	62,68	12%	91,38	16%	89	14%	81,76	14%
Lipidi kcal	179,69	32%	216,41	37%	108,32	20%	156,42	28%	221	35%	176,37	30%
Glucidi kcal	287,61	51%	275,70	47%	342,83	65%	302,64	54%	298,73	48%	301,5	53%
kcal	558,15		582,45		527,7		556,4		630,1		570,96	
Terza settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	83,08	15%	110,10	20%	71,70	13%	75,78	13%	93,34	14%	86,80	15%
Lipidi kcal	168,89	32%	148,55	27%	147,74	28%	154,53	26%	152,10	23%	154,36	27%
Glucidi kcal	277,80	52%	273,98	50%	301,11	57%	361,11	60%	401,34	61%	323,07	56%
kcal	536,7		544,6		529,35		601,9		659,5		574,41	
Quarta settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	93,06	16%	101,36	17%	76,60	14%	34,34	16%	85,4	15%	78,15	16%
Lipidi kcal	230,54	40%	184,55	30%	126,72	24%	155,12	27%	159,62	28%	171,31	30%
Glucidi kcal	242,81	42%	314,64	51%	326,19	61%	310,41	54%	301,43	54%	299,1	53%
kcal	578,45		613,7		566,7		575,45		564,3		579,72	



PAOLO ARDISSON S.R.L.-FORNITURE ALIMENTARI E RISTORAZIONE

**VALORIZZAZIONE BROMATOLOGICA CON PERCENTUALE MEDIA A GIORNATA**

**MENU' PRIMAVERA-ESTATE PRIMARIA**

Valutazione: Media aritmetica

Prima settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	128,78	16%	147,22	19%	97,58	14%	97,5	13%	114,12	14%	117,04	15%
Lipidi kcal	324,68	40%	191,48	25%	178,11	25%	208,89	28%	198	24%	220,23	28%
Glucidi kcal	340,41	42%	406,50	54%	421,20	59%	427,56	57%	496,29	60%	418,292	54%
kcal	803		755,25		714,7		746		820,3		767,85	
Seconda settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	120,86	15%	97,5	13%	82,84	12%	107,12	15%	113,02	14%	104,27	14%
Lipidi kcal	279,86	35%	285,44	39%	155,39	22%	204,57	29%	292,41	37%	243,53	32%
Glucidi kcal	380,31	48%	332,33	46%	456,94	64%	395,31	55%	362,33	46%	385,44	52%
kcal	791,65		725,75		712,4		714,9		792,25		747,39	
Terza settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	116,40	16%	157,20	22%	93,82	13%	89,52	11%	118,30	14%	115,05	15%
Lipidi kcal	248,09	33%	201,11	28%	208,76	29%	204,17	26%	199,22	24%	212,27	28%
Glucidi kcal	367,58	50%	345,60	48%	404,08	56%	473,53	61%	501,04	60%	418,37	55%
kcal	741		718,1		716,95		780,7		832,2		757,79	
Quarta settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	137,22	16%	128,86	16%	116,27	15%	113,42	15%	108,24	15%	120,80	15%
Lipidi kcal	356,25	43%	247,68	31%	219,07	28%	203,27	27%	210,42	30%	247,34	32%
Glucidi kcal	321,66	39%	402,99	51%	432,37	56%	408,56	55%	365,51	52%	386,22	51%
kcal	833,25		796,45		776,77		745,45		704,3		771,244	



PAOLO ARDISSON S.R.L.-FORNITURE ALIMENTARI E RISTORAZIONE

**VALORIZZAZIONE BROMATOLOGICA CON PERCENTUALE MEDIA A GIORNATA**

**MENU' PRIMAVERA-ESTATE SECONDARIA DI 1° GRADO**

Valutazione: Media aritmetica

Prima settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	177,64	17%	177,08	21%	130,78	15%	137,36	15%	178,60	18%	153,08	17%
Lipidi kcal	412,02	40%	206,55	25%	201,87	33%	265,95	29%	214,29	21%	167,43	30%
Glucidi kcal	427,46	42%	438,24	53%	529,03	60%	486,30	54%	610,58	60%	498,32	54%
kcal	1027,95		832,2		884,5		903,8		1015,6		932,81	
Seconda settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	169,84	17%	103	14%	109,5	12%	159,24	17%	176,94	18%	143,70	16%
Lipidi kcal	348,57	34%	298,08	25%	170,64	19%	264,11	28%	385,38	39%	293,36	29%
Glucidi kcal	482,40	48%	333,02	45%	582,3	66%	494,81	53%	407,46	41%	460	51%
kcal	1011,2		744,6		883,45		927,75		998,35		913,07	
Terza settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	158,18	17%	188,20	24%	123,36	14%	127,44	14%	184,40	18%	156,32	17%
Lipidi kcal	296,01	32%	218,61	28%	238,37	27%	259,52	28%	215,87	21%	245,68	27%
Glucidi kcal	462,09	50%	367,97	46%	511,01	58%	535,01	57%	616,95	60%	498,60	54%
kcal	926,95		791,6		885,75		936,85		1031,85		914,6	
Quarta settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	185,84	18%	181,9	18%	149,18	15%	171,24	17%	167,86	20%	171,20	18%
Lipidi kcal	448,29	42%	306,99	31%	265,03	27%	262,98	27%	230,13	28%	302,68	31%
Glucidi kcal	399,83	38%	492,71	49%	553,49	57%	517,13	53%	407,83	49%	394,23	49%
kcal	1054,9		1002,7		978,06		977,5		828,85		968,402	



PAOLO ARDISSON S.R.L.-FORNITURE ALIMENTARI E RISTORAZIONE

**VALORIZZAZIONE BROMATOLOGICA CON PERCENTUALE MEDIA A GIORNATA**

**MENU' PRIMAVERA-ESTATE SECONDARIA DI 2° GRADO**

Valutazione: Media aritmetica

Prima settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	178,60	16%	180,20	20%	131,02	14%	138,80	14%	222,48	22%	170,22	17%
Lipidi kcal	457,29	42%	252,09	28%	246,87	26%	311,76	32%	281,34	28%	309,87	31%
Glucidi kcal	434,33	40%	466,67	51%	540,28	57%	505,88	52%	487,20	48%	486,872	50%
kcal	1081,95		910,2		942,7		971,6		1060,6		993,41	
Seconda settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	170,80	16%	107,80	13%	109,74	12%	160,68	16%	176,52	17%	145,108	15%
Lipidi kcal	393,84	37%	356,94	44%	215,64	23%	309,92	31%	432,99	42%	341,86	35%
Glucidi kcal	509,26	46%	353,73	41%	613,38	63%	534,39	52%	437,08	40%	489,568	48%
kcal	1085,2		829,2		961,65		1015,55		1057,6		989,84	
Terza settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	159,14	16%	188,20	22%	123,60	13%	128,88	13%	171,06	19%	154,176	17%
Lipidi kcal	351,28	35%	273,61	31%	293,60	30%	315,33	30%	285,13	30%	303,79	31%
Glucidi kcal	478,96	48%	377,97	44%	532,26	55%	564,59	55%	432,08	47%	477,172	50%
kcal	1000,95		856,6		963,95		1024,65		1096,85		988,6	
Quarta settimana												
Principio nutritivo	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		media	
Proteine kcal	189,20	17%	181,9	17%	149,46	14%	172,68	16%	167,86	19%	172,22	17%
Lipidi kcal	500,49	45%	341,99	34%	317,54	30%	308,79	30%	275,13	31%	348,79	34%
Glucidi kcal	407,04	36%	492,71	47%	564,78	54%	536,70	61%	407,83	47%	481,81	49%
kcal	1118,7		1047,7		1043,84		1045,3		897,85		1030,678	



PAOLO ARDISSON S.R.L.-FORNITURE ALIMENTARI E RISTORAZIONE

**RICETTARIO MENU AUTUNNO/INVERNO CON ALLERGENI MULTI UTENZA E VARIAZIONI ETICO-RELIGIOSE**

ASILO NIDO - SCUOLA DELL'INFANZIA - SCUOLA PRIMARIA - SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO E SECONDO GRADO

**PRIMI PIATTI**

**PASTA OLIO E GRANA**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
Pasta di semola* <b>(glutine)</b>	30	50	70	100	100
grana padano <b>(latte,uova)</b>	5	5	5	10	10
olio EVO	5	5	10	10	10
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** utilizzare pasta senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura “senza glutine” in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l’assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana o Sostituire con altra preparazione permessa.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.



## CREMA DI PATATE E PORRI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
patate fresche	90	100	150	200	200
porri freschi	20	30	35	50	50
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
grana padano <b>(latte,uova)</b>	3	3	3	5	5
olio EVO	2	2	5	5	5
sale iodato,prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### modifiche per alcune tipologie di diete speciali

**Esclusione di glutine:** Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana /parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

## LASAGNE AL RAGU

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
pasta per lasagne (glutine)	30	40	50	50	50
ragù di carne (carne)	20	30	40	40	50
besciamella (glutine, latte)	30	40	50	50	50
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
grana padano (latte,uova)	5	5	5	10	10
olio EVO	5	5	10	10	10
sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### modifiche per alcune tipologie di diete speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare pasta e farina senza glutine notificati al Ministero della Salute o con la dicitura “senza glutine” in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana padano / parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l’assenza di glutine

**Esclusione di latte e derivati:** sostituire il piatto con altra preparazione permessa

**Esclusione di uova e derivati:** eliminare la pasta fresca all’uovo e sostituire con pasta di semola di grano duro o altra preparazione permessa; utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l’etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di fave:** scheda tecnica ed etichetta prodotto “pasta all’uovo” devono garantire l’assenza di fave e derivati e qualsiasi contaminazione derivante da pratiche di lavorazione. In caso contrario sostituire con altra preparazione permessa.

**no carne,no maiale:** sostituire con altra preparazione permessa **no pomodoro:** sostituire con altra preparazione permessa

## PASSATO DI VERDURE CON RISO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
passato di verdure	40	60	75	100	100
riso	25	30	40	40	40
grana padano (latte,uova)	3	3	3	5	5
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio EVO	2	2	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### modifiche per alcune tipologie di diete speciali

**Esclusione di glutine:** Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

## RISOTTO DI ZUCCHINE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
riso	30	50	70	100	100
zucchine	20	30	35	50	50
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

grana padano <b>(latte,uova)</b>	5	5	5	10	10
olio EVO	2	2	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

## PASTA INTEGRALE AL POMODORO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
Pasta integrale di semola* <b>(glutine)</b>	30	50	70	100	100
salsa di pomodoro <b>(pomodoro)</b>	10	15	20	25	25
grana padano <b>(latte,uova)</b>	5	5	5	10	10
olio EVO	5	5	10	10	10
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**note:** per il nido sostituire la pasta di semola integrale con pasta di semola.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** utilizzare pasta senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura “senza glutine” in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l’assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di pomodoro:** eliminare la polpa di pomodoro. Sostituire con condimento di carne manzo, di pollo o tacchino o pesce o con altra preparazione

## MINISTRA DI VERDURE CON PASTINA

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
minestra di verdure	40	60	75	100	100
pastina ( <b>glutine</b> )	25	30	40	40	40
grana padano ( <b>latte,uova</b> )	5	5	5	10	10
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio EVO	2	2	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### modifiche per alcune tipologie di diete speciali

**Esclusione di glutine:** Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l’assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

## RAVIOLI BURRO E SALVIA

GRAMMATURE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
ravioli ricotta e spinaci <b>(glutine,latte)</b>	30	50	70	100	100
burro <b>(latte)</b>	5	5	6	7	7
salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
grana padano <b>(latte,uova)</b>	5	5	5	10	10
olio EVO	2	2	5	5	5
sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b> <b>Esclusione di glutine:</b> utilizzare pasta senza glutine notificati al Ministero della Salute o con la dicitura “senza glutine” in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana padano / parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l’assenza di glutine <b>Esclusione di latte e derivati:</b> sostituire con altra pietanza permessa <b>Esclusione di uova e derivati:</b> utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l’etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano. verificare in etichetta dei ravioli l’assenza d uova e derivati . se presenti sostituire con altra pietanza permessa <b>Esclusione di fave e frutta a guscio:</b> verificare in etichetta dei ravioli l’assenza di fave,frutta a guscio e derivati. Se presenti sostituire con altra pietanza permessa.					

RISOTTO ALLA MILANESE					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
riso	30	50	70	100	100
zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
grana padano (latte,uova)	5	5	5	10	10
olio EVO	2	2	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

## VELLUTATA DI ZUCCA E PORRI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
zucca gelo/fresca	40	60	75	100	100
porri freschi	40	60	75	100	100
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
grana padano (latte,uova)	5	5	5	10	10
olio EVO	2	2	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana /parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

## PASTA AL SUGO DI PESTO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
Pasta di semola* <b>(glutine)</b>	30	50	70	100	100
pesto( <b>fguscio,latte</b> )	10	15	20	25	25
grana padano <b>(latte,uova)</b>	5	5	5	10	10
olio EVO	5	5	10	10	10
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### modifiche per alcune tipologie di diete speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare pasta senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura “senza glutine” in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l’assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana, sostituire il pesto con altra preparazione permessa.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione frutta a guscio:** sostituire il pesto con altro condimento permesso.

## TORTELLINI ROSE'

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	SECONDARIA



	(1-3 anni)	(3-6 anni)	(6-11 anni)	(11-14 anni)	(14-19 anni)
tortellini freschi (carne, glutine)	30	50	70	100	100
panna (latte)	5	5	6	7	7
polpa di pomodoro	10	15	20	25	25
grana padano (latte, uova)	5	5	5	10	10
olio EVO	5	5	10	10	10
sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

#### modifiche per alcune tipologie di diete speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare pasta senza glutine notificati al Ministero della Salute o con la dicitura “senza glutine” in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana padano / parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l’assenza di glutine

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana. eliminare la panna. verificare in etichetta dei tortellini l’assenza di latte e derivati. se presenti sostituire con altra pietanza permessa.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano. verificare in etichetta dei tortellini l’assenza di uova e derivati. se presenti sostituire con altra pietanza permessa

**Esclusione di fave:** verificare in etichetta dei tortellini l’assenza di fave e derivati. se presenti sostituire con altra pietanza permessa.

**no pomodoro:** eliminare il pomodoro **no carne, no maiale:** sostituire con altra pietanza permessa

## RISOTTO ALLA PARMIGIANA

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
riso	30	50	70	100	100
burro (latte)	5	5	6	7	7
cipolla	5	5	8	8	8
grana padano	2	2	2	5	5

<b>(latte,uova)</b>	5	5	5	5	5
olio EVO	2	2	5	5	5
salvia / rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana. eliminare il burro. sostituire con altra preparazione permessa

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

## VELLUTATA DI CAROTE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
carote fresche	80	120	150	200	200
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
grana padano	5	5	5	10	10
<b>(latte,uova)</b>	5	5	5	5	5
olio EVO	2	2	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana /parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

## PASSATO DI VERDURE CON ORZO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
passato di verdure	40	60	75	100	100
orzo ( <b>glutine</b> )	25	30	40	40	40
grana padano ( <b>latte,uova</b> )	3	3	3	5	5
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio EVO	2	2	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### modifiche per alcune tipologie di diete speciali

**Esclusione di glutine:** sostituire l'orzo con altra preparazione permessa (riso). Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

## GNOCCHETTI AL POMODORO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
gnocchi di patate ( <b>glutine</b> )	90	120	160	180	200

polpa di pomodoro <b>(pomodoro)</b>	10	15	20	25	25
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
grana padano <b>(latte,uova)</b>	3	3	3	5	5
olio EVO	2	2	5	5	5
sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

#### modifiche per alcune tipologie di diete speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare pasta senza glutine notificati al Ministero della Salute o con la dicitura “senza glutine” in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana padano / parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l’assenza di glutine

**Esclusione di latte e derivati:eliminare il formaggio grana.** verificare in etichetta degli gnocchi l'assenza di latte e derivati. se presenti sostituire con altra pietanza permessa

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l’etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano. verificare in etichetta degli gnocchi l'assenza d uova e derivati . se presenti sostituire con altra pietanza permessa

**Esclusione di fave:** verificare in etichetta degli gnocchi l'assenza di fave e derivati. se presenti sostituire con altra pietanza permessa. **no pomodoro:** sostituire il pomodoro con altro condimento permesso.

## RISOTTO AL SALMONE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
riso	30	50	70	100	100
pesce per sugo ( <b>pesce</b> )	10	15	20	25	25
cipolla	2	3	3	5	5
olio EVO	2	2	5	5	5
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b>					
<b>Esclusione di glutine:</b> no modifica					
<b>Esclusione di latte e derivati:</b> no modifica					
<b>Esclusione di uova e derivati:</b> no modifica					
<b>esclusione di pesce:</b> sostituire con altro sugo permesso					

CREMA DI PATATE					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
patate	90	100	150	200	200
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
grana padano <b>(latte,uova)</b>	5	5	5	10	10
olio EVO	2	2	5	5	5
sale iodato,prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b>					
<b>Esclusione di glutine:</b> Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana /parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.					
<b>Esclusione di latte e derivati:</b> eliminare il formaggio grana					
<b>Esclusione di uova e derivati:</b> utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.					

---

**SECONDI PIATTI**

---

**MOZZARELLA**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
mozzarella (latte)	30	40	70	100	100

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di latte e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa.

**Esclusione di uova e derivati:** verificare in etichetta Asiago, Monte Veronese e Grana l'eventuale presenza di lisozima da uovo (E1105). Se presente, sostituire con altra pietanza permessa.

**POLPETTINE DI LEGUMI**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
legumi secchi (lenticchie,fagioli ceci) in tot ( <b>fave</b> )	30	60	90	120	120
pane comune grattugiato	5	5	5	5	5

<b>(glutine)</b>					
grana padano <b>(latte,uova)</b>	2	2	2	5	5
olio EVO	3	3	5	5	5
origano/rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b>					
<b>Esclusione di glutine:</b> utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministero della Salute o con la dicitura “senza glutine” in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l’assenza di glutine.					
<b>Esclusione di latte e derivati:</b> eliminare il formaggio grana.					
<b>Esclusione di uova e derivati:</b> utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano					
<b>Esclusione di fave:</b> sostituire con altra pietanza permessa					

FRITTATA AL GRANA					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
uova pastorizzate <b>(uova)</b>	50	50	50	100	100
patate	45	50	75	100	100
<b>latte</b>	8	10	10	15	15
grana padano <b>(latte,uova)</b>	2	2	2	5	5
olio EVO	3	3	5	5	5
origano,rosmarino,sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b>					

**Esclusione di glutine:** Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare dalla ricetta il latte e grana oppure sostituire con altra preparazione permessa.

**Esclusione di uova e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa.

## FILETTO DI MERLUZZO AL LIMONE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
filetti di merluzzo gelo ( <b>pesce</b> )	40	60	80	150	150
succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio EVO	3	3	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**esclusione di pesce:** sostituire con altra preparazione permessa.

## RICOTTINA FRESCA

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
ricotta fresca	30	40	70	100	100



(latte)	30	40	70	100	100
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b>					
<b>Esclusione di latte e derivati:</b> sostituire con altra preparazione permessa.					
<b>Esclusione di uova e derivati:</b> verificare in etichetta Asiago, Monte Veronese e Grana l'eventuale presenza di lisozima da uovo (E1105). Se presente, sostituire con altra pietanza permessa.					

BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
petto di pollo (carne)	40	60	80	150	150
farina (glutine)	1	2	2	3	3
succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio EVO	3	3	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b>					
<b>esclusione glutine:</b> eliminare la farina con ingrediente o utilizzare farina senza glutine notificata dal ministero della salute o con dicitura "senza glutine in etichette"					
<b>no carne:</b> sostituire con altra preparazione permessa					

TORTINO DI VERDURE E UOVA					
	GRAMMATURE				

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
uova pastorizzate <b>(uova)</b>	50	50	50	100	100
ricotta <b>(latte)</b>	5	5	5	10	10
spinaci gelo	40	60	75	100	100
olio EVO	3	3	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b> <b>Esclusione di uova e derivati:</b> sostituire con altra preparazione permessa. <b>esclusione di latte e derivati:</b> eliminare la ricotta.					

PISELLI AL POMODORO					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
piselli freschi <b>(fave)</b>	30	60	90	120	120
polpa di pomodoro <b>(pomodoro)</b>	20	35	40	50	60
olio EVO	3	3	5	5	5
origano/rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano

**Esclusione di fave:** sostituire con altra pietanza permessa

**esclusione pomodoro:**

eliminare il pomodoro

**CROCCHETTE DI MERLUZZO**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
merluzzo surgelato <b>(pesce)</b>	40	60	80	150	150
patate	20	25	25	30	30
pane comune grattugiato <b>(glutine)</b>	5	5	5	5	5
olio EVO	3	3	5	5	5
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.

**esclusione di pesce:** sostituire con altra

preparazione permessa.

controllare l'elenco degli ingredienti per assicurarsi l'assenza di altri allergeni (latte,uova,fave,f a guscio), sostituire nel caso con altra

preparazione permessa.

## STRACCHINO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
stracchino (latte)	30	40	70	100	100

### modifiche per alcune tipologie di diete speciali

**Esclusione di latte e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa.

**Esclusione di uova e derivati:** verificare in etichetta Asiago, Monte Veronese e Grana l'eventuale presenza di lisozima da uovo (E1105). Se presente, sostituire con altra pietanza permessa.

## TACCHINO AL FORNO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
fesa di tacchino (carne)	40	60	80	150	150
salvia / rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

olio EVO	3	3	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b>					
<b>esclusione glutine:</b> nessuna modifica sostituire con altra preparazione permessa				<b>esclusione carne:</b>	

PROSCIUTTO COTTO					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
prosciutto cotto (carne)	15	30	40	50	50
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b>					
<b>esclusione glutine:</b> utilizzare prosciutto cotto con la dicitura senza glutine in etichetta o inserito nel prontuario degli alimenti AIC					
<b>esclusione latte e derivati:</b> utilizzare prosciutto cotto senza lattosio, caseinati e derivati del latte.					
<b>esclusione carne e maiale:</b> sostituire con altra preparazione permessa					

SFORMATINO DI CECI					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
ceci freschi	30	60	90	120	120

(fave)					
grana padano (latte,uova)	2	2	2	5	5
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio EVO	3	3	5	5	5
origano/rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b>					
<b>Esclusione di glutine:</b> Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.					
<b>Esclusione di latte e derivati:</b> eliminare il formaggio grana.					
<b>Esclusione di uova e derivati:</b> utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano					
<b>Esclusione di fave:</b> sostituire con altra pietanza permessa					

POLPETTINE DI PESCE					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
pesce surgelato (pesce)	40	60	80	150	150
patate	20	25	25	30	30
olio EVO	3	3	5	5	5
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b>					
<b>Esclusione di glutine:</b> nessuna modifica					

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica  
**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica  
**esclusione di pesce:** sostituire con altra preparazione permessa.

## FORMAGGIO SPALMABILE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
ricotta, stracchino robiola, philadelphia (latte)	30	40	70	100	100

### modifiche per alcune tipologie di diete speciali

**Esclusione di latte e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa.

**Esclusione di uova e derivati:** verificare in etichetta Asiago, Monte Veronese e Grana l'eventuale presenza di lisozima da uovo (E1105). Se presente, sostituire con altra pietanza permessa.

## POLPETTINE DI MANZO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
carne di manzo					

(carne)	30	45	80	100	100
patate	6	8	8	12	12
grana (latte,uova)	2	2	2	5	5
salvia / rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio EVO	3	3	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

#### modifiche per alcune tipologie di diete speciali

**Esclusione di glutine:** Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano esclusione di pesce: sostituire con altra preparazione permessa.

**esclusione carne:** sostituire con altra preparazione permessa

## TORTINO DI LEGUMI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
legumi freschi (fave)	30	60	90	120	120
grana padano (latte,uova)	5	5	5	10	10
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio EVO	3	3	5	5	5
origano/rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

#### modifiche per alcune tipologie di diete speciali



**Esclusione di glutine:** Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano

**Esclusione di fave:** sostituire con altra pietanza permessa

## BASTONCINI DI PESCE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
pesce surgelato (pesce)	40	60	80	150	150
pane comune grattugiato (glutine)	5	5	5	5	5
olio EVO	3	3	5	5	5
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### modifiche per alcune tipologie di diete speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. se le sostituzioni non sono possibile, sostituire con altra pietanza permessa.

**esclusione di pesce:** sostituire con altra preparazione permessa.

---

**CONTORNI**

---

**CAROTE ALL'OLIO/LESSE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
CAROTE	80	120	150	200	200
olio EVO	5	5	5	5	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

nessuna modifica

**FAGIOLINI ALL'OLIO**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
fagiolini ( <b>fave</b> )	80	120	150	200	200
olio EVO	5	5	5	5	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**esclusione fave:** sostituire con altro contorno permesso

## CUORI DI LATTUGA

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
LATTUGA	20	40	50	50	50
olio EVO	5	5	5	5	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b>					
nessuna modifica					

## SPINACI SALTATI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
spinaci gelo	40	60	75	100	100
olio EVO	5	5	5	5	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b>					
nessuna modifica					

## BROCCOLI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
broccoli gelo	80	120	150	200	200
olio EVO	5	5	5	5	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b>					
nessuna modifica					

BIETOLA AL'OLIO					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
bietola gelo	80	120	150	200	200
olio EVO	5	5	5	5	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b>					
nessuna modifica					

FINOCCHI AL VAPORE/LESSATI					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	SECONDARIA

	(1-3 anni)	(3-6 anni)	(6-11 anni)	(11-14 anni)	(14-19 anni)
finocchi gelo	40	60	75	100	100
olio EVO	5	5	5	5	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b>					
nessuna modifica					

INSALATA E MAIS					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
insalata	20	40	50	50	50
mais	10	10	15	15	20
olio EVO	5	5	5	5	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b>					
nessuna modifica					

PATATE ARROSTO					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
patate fresche	50	100	150	200	200

patate fresche	90	100	150	200	200
olio EVO	5	5	5	5	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
rosmarino	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b>					
nessuna modifica					

PUREA DI PATATE					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
patate fresche	90	100	150	200	200
latte p.s ( <b>latte</b> )	10	15	30	45	45
olio EVO	5	5	5	5	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b>					
<b>esclusione di glutine:</b> nessuna modifica					
<b>Esclusione di latte e derivati:</b> eliminare il latte					
<b>Esclusione di uova e derivati:</b> nessuna modifica					

INSALATA MISTA					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	SECONDARIA

	(1-3 anni)	(3-6 anni)	(6-11 anni)	(11-14 anni)	(14-19 anni)
insalata mista	20	40	50	50	50
olio EVO	5	5	5	5	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b>					
nessuna modifica					

CAROTE AL BURRO					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
carote	80	120	150	200	200
olio EVO	5	5	5	5	10
burro ( <b>latte</b> )	3	3	5	8	8
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b>					
esclusione latte e derivati: eliminare il burro.					

---

**DESSERT**

---

**MANDARINI**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
mandarini	60	80	100	120	150

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

nessuna modifica

**YOGURT**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
yogurt alla frutta	60	125	125	125	125

**modifiche per alcune diete speciali****esclusione di glutine:** utilizzare yogurt con la dicitura "senza glutine" in etichetta o inserito nel prontuario degli alimenti AIC**esclusione latte e derivati:** sostituire con altra pietanza permessa.**esclusione uova e derivati:** no modifiche



## MELA A FETTINE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
mela	60	80	100	120	150

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

nessuna modifica

## BANANA

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
banana	60	80	100	120	150

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

nessuna modifica

## CROSTATINA

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
crostatina alla marmellata	1/2	1	1	1	1

unità di misura al pezzo

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**esclusione del glutine:** sostituire con altra pietanza permessa.

**esclusione di latte e derivati:** assicurarsi che non sia presente nell'etichetta il latte tra gli ingredienti, in caso contrario sostituire con altra preparazione permessa.

**esclusione di uova e derivati:** assicurarsi che non sia presente nell'etichetta l'uovo tra gli ingredienti, in caso contrario sostituire con altra preparazione permessa.

**esclusione f a guscio e fave:**  
Assicurarsi l'assenza di questi allergeni nell'elenco degli ingredienti, se presenti sostituire con altra preparazione permessa.

## ARANCIA

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
arancia	60	80	100	120	150

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

nessuna modifica

---

**PREPARAZIONI VARIE**

---

**BRODO VEGETALE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
carote	6	8	10	12	15
cipolle	3	4	5	6	7
<b>sedano</b>	1	2	2	3	3
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
acqua	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

**SALSA DI POMODORO**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
<b>pomodori pelati</b>	10	15	20	25	25
carote	3	4	5	6	7
cipolle	1	2	2	3	3
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
basilico	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

**RAGU' ALLA BOLOGNESE**

**RAGU ALLA BOLOGNESE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
<b>pomodori pelati</b>	10	15	20	25	25
<b>carne bovina/suina</b>	20	30	40	40	50
carote	3	4	5	6	7
sedano	3	4	5	6	7
cipolle	1	2	2	3	3
olio EVO	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

**PESTO ALLA GENOVESE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
pinoli	1	2	2	25	25
basilico	5	7	10	12	12
grana,pecorino	1	2	3	4	4
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
olio EVO	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

**PANE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	SECONDARIA

	(1-3 anni)	(3-6 anni)	(6-11 anni)	(11-14 anni)	(14-19 anni)
pane comune <b>(glutine)</b>	20	40	50	50	50
pane integrale* <b>(glutine)</b>	20	40	50	50	50
<b>note</b>					*da non
utilizzare al di sotto dei 2 anni					
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b>					
<b>esclusione glutine:</b> sostituire con pane senza glutine notificato dal ministero della salute e/o inserito nel Prontuario degli alimenti AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.					



PAOLO ARDISSON S.R.L.-FORNITURE ALIMENTARI E RISTORAZIONE

**RICETTARIO MENU AUTUNNO/INVERNO CON ALLERGENI MULTI UTENZA E VARIAZIONI ETICO-RELIGIOSE**

ASILO NIDO - SCUOLA DELL'INFANZIA - SCUOLA PRIMARIA - SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO E SECONDO GRADO

**PRIMI PIATTI**

**PASTA ALLA CRUDAIOLA**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
Pasta di semola* <b>(glutine)</b>	30	50	70	100	100
pomodori maturi <b>(pomodoro)</b>	10	20	25	25	25
basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
grana padano <b>(latte,uova)</b>	5	5	5	10	10
olio EVO	5	5	5	5	10
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** utilizzare pasta senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura “senza glutine” in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l’assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano. con altro condimento permesso

**esclusione pomodoro:** sostituire

## GNOCCHETTI AL POMODORO E BASILICO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
gnocchi di patate (glutine)	90	120	160	180	200
sala di pomodoro (pomodoro)	10	15	20	25	25
basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
grana padano (latte,uova)	5	5	5	10	10
olio EVO	2	2	5	5	5
sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### modifiche per alcune tipologie di diete speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare pasta senza glutine notificati al Ministero della Salute o con la dicitura “senza glutine” in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana padano / parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l’assenza di glutine

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana. verificare in etichetta degli gnocchi l'assenza di latte e derivati. se presenti sostituire con altra pietanza permessa (pasta di semola)

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano. verificare in etichetta degli gnocchi l'assenza di uova e derivati. se presenti sostituire con altra pietanza permessa (pasta di semola)

**Esclusione di fave:** verificare in etichetta degli gnocchi l'assenza di fave e derivati. se presenti sostituire con altra pietanza permessa. **no pomodoro:** sostituire il pomodoro con altro condimento permesso.

## MINISTRA DI FARRO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
farro perlato <b>(glutine)</b>	30	50	70	100	100
verdure di stagione	40	60	75	100	100
grana padano <b>(latte,uova)</b>	2	2	2	5	5
olio EVO	2	2	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### modifiche per alcune tipologie di diete speciali

**Esclusione di glutine:** sostituire il farro con altra preparazione permessa (riso). Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

## PASSATO DI VERDURE CON PASTINA

INGREDIENTI	GRAMMATURE				



INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
passato di verdure	40	60	75	100	100
patate	45	50	75	100	100
pastina ( <b>glutine</b> )	25	30	40	40	40
grana padano ( <b>latte,uova</b> )	3	3	3	5	5
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio EVO	2	2	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** utilizzare pastina senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura “senza glutine” in etichetta.Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l’assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

## RISOTTO DI ZUCCHINE E ZAFFERANO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
riso	30	50	70	100	100
zucchine	20	30	35	50	50
grana padano ( <b>latte,uova</b> )	5	5	5	10	10
zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio EVO	2	2	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

**PASTA INTEGRALE OLIO E GRANA**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
Pasta di semola* <b>(glutine)</b>	30	50	70	100	100
grana padano <b>(latte,uova)</b>	5	5	5	10	10
olio EVO	5	5	10	10	10
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**note:** per il nido sostituire la pasta di semola integrale con pasta di semola.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** utilizzare pasta senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

## LASAGNE AL RAGU

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
pasta per lasagne <b>(glutine)</b>	30	40	50	50	50
ragù di carne <b>(carne)</b>	20	30	40	40	50
besciamella <b>(glutine, latte)</b>	30	40	50	50	50
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
grana padano <b>(latte,uova)</b>	5	5	5	10	10
olio EVO	5	5	10	10	10
sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### modifiche per alcune tipologie di diete speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare pasta e farina senza glutine notificati al Ministero della Salute o con la dicitura “senza glutine” in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana padano / parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l’assenza di glutine

**Esclusione di latte e derivati:** sostituire il piatto con altra preparazione permessa

**Esclusione di uova e derivati:** eliminare la pasta fresca all’uovo e sostituire con pasta di semola di grano duro o altra preparazione permessa; utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l’etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di fave:** scheda tecnica ed etichetta prodotto “pasta all’uovo” devono garantire l’assenza di fave e derivati e qualsiasi contaminazione derivante da pratiche di lavorazione. In caso contrario sostituire con altra preparazione permessa.

**no carne,no maiale:** sostituire con altra preparazione permessa **no pomodoro:** sostituire con altra preparazione permessa

## RISOTTO ALLA MILANESE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
riso	30	50	70	100	100
zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
grana padano <b>(latte,uova)</b>	3	3	3	5	5
olio EVO	2	2	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

## PASTA AL POMODORO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
Pasta integrale di semola* <b>(glutine)</b>	30	50	70	100	100
polpa di pomodoro <b>(pomodoro)</b>	10	15	20	25	25
grana padano	5	5	5	10	10

(latte,uova)	5	5	5	10	10
olio EVO	2	2	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** utilizzare pasta senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura “senza glutine” in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l’assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozioma da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di pomodoro:** sostituire con altro condimento permesso

## MINESTRA TIEPIDA DI VERDURE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
minestra di verdure	80	120	150	200	200
grana padano (latte,uova)	5	5	5	10	10
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio EVO	2	2	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l’assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozioma da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

**esclusione fave:** sostituire la minestra con vellutata di verdure in quanto può contenere allergeni.

## PASTA AL SUGO DI PESTO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
Pasta di semola* <b>(glutine)</b>	30	50	70	100	100
pesto <b>(fguscio,latte)</b>	10	15	20	25	25
grana padano <b>(latte,uova)</b>	5	5	5	10	10
olio EVO	5	5	10	10	10
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### modifiche per alcune tipologie di diete speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare pasta senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura “senza glutine” in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l’assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana, sostituire il pesto con altra preparazione permessa.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione frutta a guscio:** sostituire il pesto con altro condimento permesso.

## ORZOTTO VEGETARIANO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
orzo <b>(glutine)</b>	30	50	70	100	100
verdure di stagione	40	60	75	100	100

patate	45	50	75	100	100
grana padano (latte,uova)	5	5	5	10	10
olio EVO	5	5	10	10	10
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** utilizzare altra preparazione permessa (riso). Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

## RISOTTO AGLI ASPARAGI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
riso	30	50	70	100	100
asparagi	20	30	35	50	50
grana padano (latte,uova)	5	5	5	10	10
olio EVO	2	2	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

## PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
Pasta integrale di semola* <b>(glutine)</b>	30	50	70	100	100
ragù vegetale <b>(pomodoro)</b>	10	15	20	25	25
grana padano <b>(latte,uova)</b>	5	5	5	10	10
olio EVO	5	5	10	10	10
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**note:** per il nido sostituire la pasta di semola integrale con pasta di semola.

### modifiche per alcune tipologie di diete speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare pasta senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura “senza glutine” in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l’assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di pomodoro:** sostituire con altro condimento permesso.

## PASTA ZUCCHINE E SALMONE



## PASTA ZUCCHINE E SALMONE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
pasta ( <b>glutine</b> )	30	50	70	100	100
salmone ( <b>pesce</b> )	20	30	40	75	75
zucchine	20	30	35	50	50
cipolla	2	3	3	5	5
olio EVO	2	2	5	5	5
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** utilizzare pasta senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura “senza glutine” in etichetta.

**Esclusione di latte e derivati:** no modifica

**Esclusione di uova e derivati:** no modifica

**esclusione di pesce:** sostituire con altra sostituzione permessa

## RISOTTO ALLO ZAFFERANO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
riso	30	50	70	100	100
grana padano ( <b>latte,uova</b> )	5	5	5	10	10
zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio EVO	2	2	5	5	5

sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
-------------	------	------	------	------	------

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

## COUS COUS PRIMAVERA

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-18 anni)
cous cous ( <b>glutine</b> )	30	50	70	100	100
verdure di stagione	40	60	75	100	100
grana padano ( <b>latte,uova</b> )	5	5	5	10	10
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio EVO	2	2	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** utilizzare altra preparazione permessa (riso).Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

## VELUTATA DI VERDURE

VELOCITÀ DI VERDURE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
verdure di stagione	80	120	150	200	200
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
grana padano <b>(latte,uova)</b>	3	3	3	5	5
olio EVO	2	2	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana /parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

---

**SECONDI PIATTI**

---

**FORMAGGIO SPALMABILE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
ricotta, stracchino robiola, philadelphia <b>(latte)</b>	30	40	70	100	100

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di latte e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa.

**Esclusione di uova e derivati:** verificare in etichetta Asiago, Monte Veronese e Grana l'eventuale presenza di lisozima da uovo (E1105). Se presente, sostituire con altra pietanza permessa.

**PETTO DI POLLO ALLA SALVIA**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
petto di pollo <b>(carne)</b>	30	45	80	100	100

farina ( <b>glutine</b> )	1	2	2	3	3
salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio EVO	3	3	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**esclusione glutine:** eliminare la farina con ingrediente o utilizzare farina senza glutine notificata dal ministero della salute o con dicitura "senza glutine in etichette" **esclusione carne:** sostituire con altra preparazione permessa

## POLPETTINE DI CECI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
ceci freschi ( <b>fave</b> )	30	60	90	120	120
pane comune grattugiato ( <b>glutine</b> )	5	5	5	5	5
grana padano ( <b>latte,uova</b> )	3	3	3	5	5
olio EVO	3	3	5	5	5
origano/rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano

**Esclusione di fave:** sostituire con altra pietanza permessa

## FRITTATA AL GRANA

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
uova pastorizzate <b>(uova)</b>	50	50	50	100	100
patate	45	50	75	100	100
<b>latte</b>	8	10	10	15	15
grana padano <b>(latte,uova)</b>	2	2	2	5	5
olio EVO	3	3	5	5	5
origano,rosmarino,sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### modifiche per alcune tipologie di diete speciali

**Esclusione di glutine:** Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare dalla ricetta il latte e grana oppure sostituire con altra preparazione permessa.

**Esclusione di uova e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa.

## FILETTO DI PLATESSA AL LIMONE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				

INGREDIENTI	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
filetti di platessa gelo ( <b>pesce</b> )	40	60	80	150	150
succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio EVO	3	3	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**esclusione di pesce:** sostituire con altra preparazione permessa.

## MOZZARELLA

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
mozzarella ( <b>latte</b> )	30	40	70	100	100

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di latte e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa.

**Esclusione di uova e derivati:** verificare in etichetta Asiago, Monte Veronese e Grana l'eventuale presenza di lisozima da uovo (E1105). Se presente, sostituire con altra pietanza permessa.

## TORTINO DI LEGUMI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
legumi freschi <b>(fave)</b>	30	60	90	120	120
grana padano <b>(latte,uova)</b>	2	2	2	5	5
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio EVO	3	3	5	5	5
origano/rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b>					
<b>Esclusione di glutine:</b> Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.					
<b>Esclusione di latte e derivati:</b> eliminare il formaggio grana.					
<b>Esclusione di uova e derivati:</b> utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano					
<b>Esclusione di fave:</b> sostituire con altra pietanza permessa					
<b>TORTINO DI VERDURE E UOVA</b>					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
uova pastorizzate <b>(uova)</b>	50	50	50	100	100



ricotta ( <b>latte</b> )	5	5	5	10	10
zucchine/fagiolini	20	30	35	50	50
olio EVO	3	3	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di uova e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa.

**esclusione di latte e derivati:** eliminare la ricotta.

## POLPETTINE DI PESCE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
pesce surgelato ( <b>pesce</b> )	40	60	80	150	150
patate	20	25	25	30	30
olio EVO	3	3	5	5	5
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di pesce:** sostituire con altra preparazione permessa.

## RICOTTINA FRESCA

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
ricotta fresca (latte)	30	40	70	100	100

### modifiche per alcune tipologie di diete speciali

**Esclusione di latte e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa.

**Esclusione di uova e derivati:** verificare in etichetta Asiago, Monte Veronese e Grana l'eventuale presenza di lisozima da uovo (E1105). Se presente, sostituire con altra pietanza permessa.

## SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
tacchino (carne)	40	60	80	150	150
succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio EVO	3	3	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### modifiche per alcune tipologie di diete speciali

**esclusione glutine:** nessuna modifica.

**esclusione carne:** sostituire con altra preparazione permessa

## PROSCIUTTO COTTO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
prosciutto cotto (carne,maiale)	15	30	40	50	50

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**esclusione glutine:** utilizzare prosciutto cotto con la dicitura senza glutine in etichetta o inserito nel prontuario degli alimenti AIC

**esclusione latte e derivati:** utilizzare prosciutto cotto senza lattosio, caseinati e derivati del latte.

**esclusione carne e maiale:** sostituire con altra preparazione permessa

## FILETTO DI MERLUZZO AL POMODORO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
filetti di merluzzo gelo (pesce)	40	60	80	150	150
sala di pomodoro (pomodoro)	10	15	20	25	25

olio EVO	3	3	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**  
**esclusione di pesce:** sostituire con altra preparazione permessa.  
**esclusione pomodoro:** eliminare il pomodoro.

## STRACCHINO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
stracchino (latte)	30	40	70	100	100

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**  
**Esclusione di latte e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa.  
**Esclusione di uova e derivati:** verificare in etichetta Asiago, Monte Veronese e Grana l'eventuale presenza di lisozima da uovo (E1105). Se presente, sostituire con altra pietanza permessa.

## POLPETTINE DI LEGUMI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
legumi secchi (lenticchie,fagioli)	15	30	45	60	60

ceci)* in tot ( <b>fave</b> )					
pane comune grattugiato ( <b>glutine</b> )	5	5	5	5	5
grana padano ( <b>latte,uova</b> )	5	5	5	10	10
olio EVO	3	3	5	5	5
origano/rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**Esclusione di glutine:** utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministero della Salute o con la dicitura “senza glutine” in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l’assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano

**Esclusione di fave:** sostituire con altra pietanza permessa

## BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
carne di manzo ( <b>carne</b> )	30	55	80	100	100
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
salvia / rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio EVO	3	3	5	5	5
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali****Esclusione di glutine:** nessuna modifica.**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.**esclusione carne:** sostituire con altra preparazione permessa**CROCCHETTE DI MERLUZZO**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
merluzzo surgelato (pesce)	40	60	80	150	150
patate	20	25	25	30	30
pane comune grattugiato (glutine)	5	5	5	5	5
olio EVO	3	3	5	5	5
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali****Esclusione di glutine:** utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.**esclusione di pesce:** sostituire con altra

preparazione permessa.

controllare l'elenco degli ingredienti per assicurarsi l'assenza di altri allergeni (latte,uova,fave,f a guscio), sostituire nel caso con altra preparazione permessa.

---

**CONTORNI**

---

**INSALATA MISTA**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
insalata mista	10	20	25	25	25
olio EVO	5	5	10	10	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

nessuna modifica

**ZUCCHINE LESSE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
zucchine	80	120	150	200	200
olio EVO	5	5	5	5	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

nessuna modifica

## POMODORINI FRESCHI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
<b>pomodorini maturi</b>	10	20	25	25	25
olio EVO	5	5	5	5	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**no pomodoro:** sostituire con altro contorno permesso.

## FAGIOLINI ALL'OLIO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
fagiolini (fave)	40	60	75	100	100
olio EVO	5	5	5	5	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**esclusione fave:** sostituire con altro contorno permesso

## CAROTE AL VAPORE/IN PADELLA



INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
CAROTE	80	120	150	200	200
olio EVO	5	5	5	5	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**  
nessuna modifica

## CUORI DI LATTUGA

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
LATTUGA	20	40	50	50	50
olio EVO	5	5	5	5	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**  
nessuna modifica

## FAGIOLINI GRATINATI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	SECONDARIA

	(1-3 anni)	(3-6 anni)	(6-11 anni)	(11-14 anni)	(14-19 anni)
fagiolini ( <b>fave</b> )	80	120	150	200	200
pane comune grattugiato ( <b>glutine</b> )	5	5	5	5	5
olio EVO	5	5	5	5	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**esclusione glutine:** utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministero della Salute o con la dicitura “senza glutine” in etichetta.

**Esclusione di fave:** sostituire con altro contorno permesso

## ZUCCHINE LESSE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
zucchine	80	120	150	200	200
olio EVO	5	5	5	5	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

nessuna modifica

## PATATE LESSATE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
patate fresche	90	100	150	200	200
olio EVO	5	5	5	5	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
rosmarino	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

### modifiche per alcune tipologie di diete speciali

nessuna modifica

## ZUCCHINE GRATINATE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
zucchine	80	120	150	200	200
pane comune grattugiato (glutine)	5	5	5	5	5
olio EVO	5	5	5	5	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

### modifiche per alcune tipologie di diete speciali

**esclusione glutine:** utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministero della Salute o con la dicitura “senza glutine” in etichetta.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica

## POMODORI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
<b>pomodori maturi</b>	20	40	50	50	50
olio EVO	5	5	5	5	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

**no pomodoro:** sostituire con altro contorno permesso

## INSALATA E MAIS

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
insalata	20	40	50	50	50
mais	10	10	15	15	20
olio EVO	5	5	5	5	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

nessuna modifica

**CAROTE AL BURRO**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
carote	80	120	150	200	200
olio EVO	5	5	5	5	10
burro ( <b>latte</b> )	3	3	4	7	8
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

esclusione latte e derivati: eliminare il burro.

**PATATE ARROSTO**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
patate fresche	90	100	150	200	200
olio EVO	5	5	5	5	10
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

rosmarino	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b> nessuna modifica					

---

**DESSERT**

---

**PESCA A FETTINE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
pesca	60	80	100	120	150

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**

nessuna modifica

**YOGURT**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
yogurt alla frutta (latte)	60	125	125	125	125

**modifiche per alcune diete speciali****esclusione di glutine:** utilizzare yogurt con la dicitura "senza glutine" in etichetta o inserito nel prontuario degli alimenti AIC**esclusione latte e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa.**esclusione uova e derivati:** no modifiche

## MELA A FETTINE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
mela	60	80	100	120	150

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**  
nessuna modifica

## BANANA

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
banana	60	80	100	120	150

**modifiche per alcune tipologie di diete speciali**  
nessuna modifica

## CROSTATINA

GRAMMATURE



INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
crostatina alla marmellata	1/2	1	1	1	1
unità di misura al pezzo <b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b> <b>esclusione del glutine:</b> sostituire con altra pietanza permessa. <b>esclusione di latte e derivati:</b> assicurarsi che non sia presente nell'etichetta il latte tra gli ingredienti, in caso contrario sostituire con altra preparazione permessa. <b>esclusione di uova e derivati:</b> assicurarsi che non sia presente nell'etichetta l'uovo tra gli ingredienti, in caso contrario sostituire con altra preparazione permessa. <b>esclusione f a guscio e fave:</b> Assicurarsi l'assenza di questi allergeni nell'elenco degli ingredienti, se presenti sostituire con altra preparazione permessa.					

**PREPARAZIONI VARIE**

**BRODO VEGETALE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
carote	6	8	10	12	15
cipolle	3	4	5	6	7
<b>sedano</b>	1	2	2	3	3
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
acqua	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

**SALSA DI POMODORO**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
<b>pomodori pelati</b>	10	15	20	25	25
carote	3	4	5	6	7
cipolle	1	2	2	3	3
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
basilico	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

**RAGU' ALLA BOLOGNESE**

**RAGU ALLA BOLOGNESE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
<b>pomodori pelati</b>	10	15	20	25	25
<b>carne bovina/suina</b>	20	30	40	40	50
carote	3	4	5	6	7
sedano	3	4	5	6	7
cipolle	1	2	2	3	3
olio EVO	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

**PESTO ALLA GENOVESE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	SECONDARIA (14-19 anni)
pinoli	1	2	2	25	25
basilico	5	7	10	12	12
grana,pecorino	1	2	3	4	4
sale	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
olio EVO	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

**PANE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	SECONDARIA

	(1-3 anni)	(3-6 anni)	(6-11 anni)	(11-14 anni)	(14-19 anni)
pane comune <b>(glutine)</b>	20	40	50	50	50
pane integrale* <b>(glutine)</b>	20	40	50	50	50
<b>note</b>					*da non
utilizzare al di sotto dei 2 anni					
<b>modifiche per alcune tipologie di diete speciali</b>					
<b>esclusione glutine:</b> sostituire con pane senza glutine notificato dal ministero della salute e/o inserito nel Prontuario degli alimenti AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.					



## MENU SPECIALE CELIACHIA AUTUNNALE-INVERNALE (NIDO)



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta <b>sg</b> olio e grana	crema di patate e porri	pasta <b>sg</b> gratinata al ragù	passato di verdure con riso	risotto di zucchine
	mozzarella	burger di legumi <b>sg</b>		frittata al grana	filetto di merluzzo al limone
	(bastoncini) di carote all'olio	fagiolini all'olio	cuori di lattuga	spinaci saltati	broccoli
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	biscottini <b>sg</b>
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale <b>sg</b> al pomodoro	zuppa di verdure con pastina <b>sg</b>	pasta <b>sg</b> burro e salvia	risotto alla milanese	vellutata di zucca e porri
	ricottina fresca	bocconcini di pollo al limone <b>sg</b>	tortino di verdure e uova	piselli al pomodoro	bocconcini di merluzzo gratinato <b>sg</b>
	bietola all'olio	finocchi al vapore	spinaci	insalata e mais	patate arrosto
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	biscottini <b>sg</b>
TERZA SETTIMANA	pasta al sugo di pesto <b>sg</b>	minestra di verdure con pastina <b>sg</b>	pasta rosè <b>sg</b>	riso alla parmigiana	vellutata di carote
	stracchino	tacchino al forno	prosciutto cotto	sformatino di ceci	polpettine di pesce
	insalata e mais	spinaci saltati	carote lesse	cuori di lattuga	purea di patate
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	biscottini <b>sg</b>
QUARTA SETTIMANA	pasta integrale al pomodoro <b>sg</b>	passato di verdure con <b>riso</b>	pasta al pomodoro <b>sg</b>	risotto al salmone	crema di patate
	formaggio spalmabile	polpettine di manzo	frittata al grana	tortino di legumi	filetto di platessa gratinato <b>sg</b>
	finocchi lessati	insalata mista	broccoli	bietola in padella	(bastoncini) di carote burro
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	biscottini <b>sg</b>

**note sg= senza glutine**

Escludere dalla dieta tutti gli alimenti a base di cereali contenenti glutine (grano, orzo, farro, kamut, segale, spelta, triticale, avena)

Utilizzare solo: alimenti non prelaborati naturalmente privi di glutine come frutta, nelle verdure, nei legumi, carne, pesce, uova, latte e formaggi, miele, burro, olio ed in molti altri alimenti naturalmente privi di glutine. Il glutine è ampiamente però utilizzato come addensante nella preparazione di alimenti. Sostituire il pan grattato utilizzato in alcune preparazioni, come riferito nel ricettario, con pan grattato senza glutine e privo di allergeni, in quanto potrebbe contenere tracce di

frutta a guscio, latte, sesamo, soia e uova. Per avere la certezza che un determinato alimento è sicuro per i celiaci, è necessario consultare il Prontuario degli alimenti AIC o che siano prodotti a marchio spiga barrata o che sia riportata in etichetta la dicitura "non contiene fonte di glutine".

MENU SPECIALE **FAVISMO** AUTUNNALE-INVERNALE (NIDO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta olio e grana	crema di patate e porri	lasagne al ragù	passato di verdure con riso	risotto di zucchine
	mozzarella	polpettine di manzo		frittata al grana	filetto di merluzzo al limone
	(bastoncini) di carote all'olio	carote al burro	cuori di lattuga	spinaci saltati	broccoli
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta al pomodoro	vellutata di verdure con pastina	ravioli burro e salvia	risotto alla milanese	vellutata di zucca e porri
	ricottina fresca	bocconcini di pollo al limone	tortino di verdure e uova	formaggio spalmabile	crocchette di merluzzo
	bietola all'olio	finocchi al vapore	spinaci	insalata e mais	patate arrosto
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al pomodoro	vellutata di verdure con pastina	tortellini rosè	riso alla parmigiana	vellutata di carote
	stracchino	tacchino al forno	prosciutto cotto	mozzarella	polpettine di pesce
	insalata e mais	spinaci saltati	(bastoncini) di carote lesse	cuori di lattuga	purea di patate
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta al pomodoro	passato di verdure con orzo	gnocchetti al pomodoro	risotto al salmone	crema di patate
	formaggio spalmabile	polpettine di manzo	frittata al grana	tortino di verdure e uova	bastoncini di pesce
	insalata mista	finocchi lessati	broccoli	bietola in padella	(bastoncini) di carote al burro
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina

**note**

Sostituire il pan grattato utilizzato in alcune preparazioni, come riferito nel ricettario, con pan grattato senza glutine e privo di allergeni, in quanto potrebbe contenere tracce di frutta a guscio,latte,sesamo,soia e uova. Controllare sempre l'etichetta alimentare degli alimenti per l'eventuale presenza o tracce di allergeni.



PAOLO ARDISSON S.R.L.-FORNITURE ALIMENTARI E RISTORAZIONE

MENU SPECIALE **LATTOVO-VEGETARIANO** AUTUNNALE-INVERNALE (NIDO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta olio e grana	crema di patate e porri	pasta al ragù di lenticchie	passato di verdure con riso	risotto di zucchine
	mozzarella	polpettine ai legumi		frittata al grana	burger di legumi
	(bastoncini) di carote all'olio	fagiolini all'olio	cuori di lattuga	spinaci saltati	broccoli
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta al pomodoro	minestra di verdure con pastina	ravioli burro e salvia	risotto alla milanese	vellutata di zucca e porri
	ricottina fresca	sformatino di ceci	tortino di verdure e uova	piselli al pomodoro	formaggio spalmabile
	bietola all'olio	finocchi al vapore	spinaci	insalata e mais	patate arrosto
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al sugo di pesto	minestra di verdure con pastina	pasta al pomodoro	riso alla parmigiana	vellutata di carote
	stracchino	tortino di verdure e uova	mozzarella	sformatino di ceci	polpettine ai legumi
	insalata e mais	spinaci saltati	(bastoncini) di carote lesse	cuori di lattuga	purea di patate
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta al pomodoro	passato di verdure con orzo	gnocchetti al pomodoro	risotto alla milanese	crema di patate
	formaggio spalmabile	burger di legumi	frittata al grana	tortino di legumi	ricottina fresca
	insalata mista	finocchi lessati	broccoli	bietola in padella	(bastoncini) di carote al burro
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina

MENU SPECIALE **NO CARNE** AUTUNNALE-INVERNALE (NIDO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta olio e grana	crema di patate e porri	pasta al ragù di lenticchie	passato di verdure con riso	risotto di zucchine
	mozzarella	polpettine ai legumi		frittata al grana	filetto di merluzzo al limone
	(bastoncini) di carote all'olio	fagiolini all'olio	cuori di lattuga	spinaci saltati	broccoli
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta al pomodoro	minestra di verdure con pastina	ravioli burro e salvia	risotto alla milanese	vellutata di zucca e porri
	ricottina fresca	sformatino di ceci	tortino di verdure e uova	piselli al pomodoro	crocchette di merluzzo
	bietola all'olio	finocchi al vapore	spinaci	insalata e mais	patate arrosto
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al sugo di pesto	minestra di verdure con pastina	pasta al pomodoro	riso alla parmigiana	vellutata di carote
	stracchino	tortino di verdure e uova	mozzarella	sformatino di ceci	polpettine di pesce
	insalata e mais	spinaci saltati	(bastoncini) di carote lesse	cuori di lattuga	purea di patate
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta al pomodoro	passato di verdure con orzo	gnocchetti al pomodoro	risotto al salmone	crema di patate
	formaggio spalmabile	burger di legumi	frittata al grana	tortino di legumi	bastoncini di pesce
	insalata mista	finocchi lessati	broccoli	bietola in padella	(bastoncini) di carote al burro
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina





## MENU SPECIALE NO F.A GUSCIO AUTUNNALE-INVERNALE (NIDO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta olio e grana	crema di patate e porri	lasagne al ragù	passato di verdure con riso	risotto di zucchine
	mozzarella	polpettine ai legumi		frittata al grana	filetto di merluzzo al limone
	(bastoncini) di carote all'olio	fagiolini all'olio	cuori di lattuga	spinaci saltati	broccoli
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta al pomodoro	vellutata di verdure con pastina	ravioli burro e salvia	risotto alla milanese	vellutata di zucca e porri
	ricottina fresca	bocconcini di pollo al limone	tortino di verdure e uova	piselli al pomodoro	crocchette di merluzzo
	bietola all'olio	finocchi al vapore	spinaci	insalata e mais	patate arrosto
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al pomodoro	vellutata di verdure con pastina	tortellini rosè	riso alla parmigiana	vellutata di carote
	stracchino	tacchino al forno	prosciutto cotto	sformatino di ceci	polpettine di pesce
	insalata e mais	spinaci saltati	(bastoncini) di carote lesse	cuori di lattuga	purea di patate
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta al pomodoro	passato di verdure con orzo	gnocchetti al pomodoro	risotto al salmone	crema di patate
	formaggio spalmabile	polpettine di manzo	frittata al grana	tortino di legumi	bastoncini di pesce
	insalata mista	finocchi lessati	broccoli	bietola in padella	(bastoncini) di carote al burro
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina

**note**

Sostituire il pan grattato utilizzato in alcune preparazioni, come riferito nel ricettario, con pan grattato senza glutine e privo di allergeni, in quanto potrebbe contenere tracce di frutta a guscio,latte,sesamo,soia e uova. Controllare sempre l'etichetta alimentare degli alimenti per l'eventuale presenza o tracce di allergeni.

MENU SPECIALE **ALLERGIA / INTOLLERANZA AL LATTOSIO** AUTUNNALE-INVERNALE (NIDO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta olio <b>senza grana</b>	crema di patate e porri <b>senza grana</b>	<b>pasta al ragù senza grana</b>	passato di verdure con riso <b>senza grana</b>	risotto di zucchine <b>senza grana</b>
	<b>bresaola</b>	polpettine ai legumi <b>senza grana</b>		<b>frittata di solo patate</b>	filetto di merluzzo al limone
	(bastoncini) di carote all'olio	fagiolini all'olio	cuori di lattuga	spinaci saltati	broccoli
	mandarini	<b>banana</b>	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
SECONDA SETTIMANA	pasta al pomodoro <b>senza grana</b>	minestra di verdure con pastina <b>senza grana</b>	<b>pasta all'olio senza grana</b>	risotto alla milanese <b>senza grana</b>	vellutata di zucca e porri <b>senza grana</b>
	<b>prosciutto crudo</b>	bocconcini di pollo al limone	tortino di verdure e uova <b>(senza ricotta)</b>	piselli al pomodoro	crocchette di merluzzo
	bietola all'olio	finocchi al vapore	spinaci	insalata e mais	patate arrosto
	arancia	<b>mela a fettine</b>	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
TERZA SETTIMANA	<b>pasta all'olio senza grana</b>	minestra di verdure con pastina <b>senza grana</b>	<b>pasta al pomodoro senza grana</b>	<b>risotto di zucchine senza grana</b>	vellutata di carote <b>senza grana</b>
	<b>bresaola</b>	tacchino al forno	prosciutto cotto	sformatino di ceci <b>senza grana</b>	polpettine di pesce
	insalata e mais	spinaci saltati	(bastoncini) di carote lesse	cuori di lattuga	purea di patate
	mandarini	<b>banana</b>	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
QUARTA SETTIMANA	pasta al pomodoro <b>senza grana</b>	passato di verdure con orzo <b>senza grana</b>	gnocchetti al pomodoro <b>senza grana</b>	risotto al salmone	crema di patate <b>senza grana</b>
	<b>prosciutto crudo</b>	polpettine di manzo <b>senza grana</b>	<b>frittata di solo patate</b>	tortino di legumi <b>senza grana</b>	bastoncini di pesce
	insalata mista	finocchi lessati	broccoli	bietola in padella	(bastoncini) di carote <b>senza burro</b>
	arancia	<b>mela a fettine</b>	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>

**note**

Controllare sempre l'etichetta degli alimenti per assicurarsi che non ci sia il latte tra l'elenco degli ingredienti e neanche la presenza di tracce dell'allergene. Sostituire il pan grattato utilizzato in alcune preparazioni, come riferito nel ricettario, con pan grattato senza glutine e privo di allergeni, in quanto potrebbe contenere tracce di frutta a guscio, latte, sesamo, soia e uova.

MENU SPECIALE **NO MAIALE** AUTUNNALE-INVERNALE (NIDO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta olio e grana	crema di patate e porri	pasta al ragù di lenticchie	passato di verdure con riso	risotto di zucchine
	mozzarella	polpettine ai legumi		frittata al grana	filetto di merluzzo al limone
	(bastoncini) di carote all'olio	fagiolini all'olio	cuori di lattuga	spinaci saltati	broccoli
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta al pomodoro	minestra di verdure con pastina	ravioli burro e salvia	risotto alla milanese	vellutata di zucca e porri
	ricottina fresca	bocconcini di pollo al limone	tortino di verdure e uova	piselli al pomodoro	crocchette di merluzzo
	bietola all'olio	finocchi al vapore	spinaci	insalata e mais	patate arrosto
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al sugo di pesto	minestra di verdure con pastina	pasta al pomodoro	riso alla parmigiana	vellutata di carote
	stracchino	tacchino al forno	mozzarella	sformatino di ceci	polpettine di pesce
	insalata e mais	spinaci saltati	(bastoncini) di carote lesse	cuori di lattuga	purea di patate
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta al pomodoro	passato di verdure con orzo	gnocchetti al pomodoro	risotto al salmone	crema di patate
	formaggio spalmabile	polpettine di manzo	frittata al grana	tortino di legumi	bastoncini di pesce
	insalata mista	finocchi lessati	broccoli	bietola in padella	(bastoncini) di carote al burro
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina

MENU SPECIALE **NO PESCE** AUTUNNALE-INVERNALE (NIDO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta olio e grana	crema di patate e porri	lasagne al ragù	passato di verdure con riso	risotto di zucchine
	mozzarella	polpettine ai legumi		frittata al grana	<b>burger di legumi</b>
	(bastoncini) di carote all'olio	fagiolini all'olio	cuori di lattuga	spinaci saltati	broccoli
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta al pomodoro	minestra di verdure con pastina	ravioli burro e salvia	risotto alla milanese	vellutata di zucca e porri
	ricottina fresca	bocconcini di pollo al limone	tortino di verdure e uova	piselli al pomodoro	<b>formaggio spalmabile</b>
	bietola all'olio	finocchi al vapore	spinaci	insalata e mais	patate arrosto
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al sugo di pesto	minestra di verdure con pastina	tortellini rosè	riso alla parmigiana	vellutata di carote
	stracchino	tacchino al forno	prosciutto cotto	sformatino di ceci	<b>polpettine ai legumi</b>
	insalata e mais	spinaci saltati	(bastoncini) di carote lesse	cuori di lattuga	purea di patate
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta al pomodoro	passato di verdure con orzo	gnocchetti al pomodoro	<b>risotto alla milanese</b>	crema di patate
	formaggio spalmabile	polpettine di manzo	frittata al grana	tortino di legumi	<b>ricottina fresca</b>
	insalata mista	finocchi lessati	broccoli	bietola in padella	(bastoncini) di carote al burro
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina

MENU SPECIALE **NO POMODORO** AUTUNNALE-INVERNALE (NIDO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta olio e grana	crema di patate e porri	<b>pasta al ragù bianco</b>	passato di verdure con riso	risotto di zucchine
	mozzarella	polpettine ai legumi		frittata al grana	filetto di merluzzo al limone
	(bastoncini) di carote all'olio	fagiolini all'olio	cuori di lattuga	spinaci saltati	broccoli
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	<b>pasta olio e grana</b>	minestra di verdure con pastina	ravioli burro e salvia	risotto alla milanese	vellutata di zucca e porri
	ricottina fresca	bocconcini di pollo al limone	tortino di verdure e uova	<b>piselli in bianco</b>	crocchette di merluzzo
	bietola all'olio	finocchi al vapore	spinaci	insalata e mais	patate arrosto
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al sugo di pesto	minestra di verdure con pastina	<b>tortellini alla panna</b>	riso alla parmigiana	vellutata di carote
	stracchino	tacchino al forno	prosciutto cotto	sformatino di ceci	polpettine di pesce
	insalata e mais	spinaci saltati	(bastoncini) di carote lesse	cuori di lattuga	purea di patate
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	<b>pasta olio e grana</b>	passato di verdure con orzo	<b>gnocchetti al pesto</b>	risotto al salmone	crema di patate
	formaggio spalmabile	polpettine di manzo	frittata al grana	tortino di legumi	bastoncini di pesce
	insalata mista	finocchi lessati	broccoli	bietola in padella	(bastoncini) di carote al burro
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina

MENU SPECIALE **NO UOVA** AUTUNNALE-INVERNALE (NIDO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta olio <b>senza grana</b>	crema di patate e porri <b>senza grana</b>	<b>pasta al ragù senza grana</b>	passato di verdure con riso <b>senza grana</b>	risotto di zucchine <b>senza grana</b>
	mozzarella	polpettine ai legumi <b>senza grana</b>		<b>petto di pollo in padella</b>	filetto di merluzzo al limone
	(bastoncini) di carote all'olio	fagiolini all'olio	cuori di lattuga	spinaci saltati	broccoli
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
SECONDA SETTIMANA	pasta al pomodoro <b>senza grana</b>	minestra di verdure con pastina <b>senza grana</b>	<b>pasta all'olio senza grana</b>	risotto alla milanese <b>senza grana</b>	vellutata di zucca e porri <b>senza grana</b>
	ricottina fresca	bocconcini di pollo al limone	<b>tortino di legumi senza grana</b>	piselli al pomodoro	crocchette di merluzzo
	bietola all'olio	finocchi al vapore	spinaci	insalata e mais	patate arrosto
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
TERZA SETTIMANA	pasta al sugo di pesto <b>senza grana</b>	minestra di verdure con pastina <b>senza grana</b>	<b>pasta al pomodoro senza grana</b>	riso alla parmigiana <b>senza grana</b>	vellutata di carote <b>senza grana</b>
	stracchino	tacchino al forno	prosciutto cotto	sformatino di ceci <b>senza grana</b>	polpettine di pesce
	insalata e mais	spinaci saltati	(bastoncini) di carote lesse	cuori di lattuga	purea di patate
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
QUARTA SETTIMANA	pasta al pomodoro <b>senza grana</b>	passato di verdure con orzo <b>senza grana</b>	gnocchetti al pomodoro <b>senza grana</b>	risotto al salmone	crema di patate <b>senza grana</b>
	formaggio spalmabile	polpettine di manzo <b>senza grana</b>	<b>petto di pollo in padella</b>	tortino di legumi <b>senza grana</b>	bastoncini pesce
	insalata mista	finocchi lessati	broccoli	bietola in padella	(bastoncini) di carote al burro
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>

**note**

Controllare sempre l'etichetta degli alimenti per assicurarsi che non ci sia l'uovo tra l'elenco degli ingredienti e neache la presenza di tracce dell'allergene.  
Sostituire il pan grattato utilizzato in alcune preparazioni, come riferito nel ricettario, con pan grattato senza glutine e privo di allergeni, in quanto potrebbe contenere tracce di frutta a guscio,latte,sesamo,soia e uova.



## MENU SPECIALE CELIACHIA AUTUNNALE-INVERNALE (INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA)



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta sg olio e grana	crema di patate e porri	pasta sg gratinata al ragù	passato di verdure con riso	risotto di zucchine
	mozzarella	burger di legumi sg		frittata al grana	filetto di merluzzo al limone
	carote all'olio	fagiolini all'olio	cuori di lattuga	spinaci saltati	broccoli
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	biscottini sg
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale sg al pomodoro	zuppa di verdure con pastina sg	pasta sg burro e salvia	risotto alla milanese	vellutata di zucca e porri
	ricottina fresca	bocconcini di pollo al limone sg	tortino di verdure e uova	piselli al pomodoro	bocconcini di merluzzo gratinato sg
	bietola all'olio	finocchi al vapore	spinaci	insalata e mais	patate arrosto
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	biscottini sg
TERZA SETTIMANA	pasta al sugo di pesto sg	minestra di verdure con pastina sg	pasta rosè sg	riso alla parmigiana	vellutata di carote
	stracchino	tacchino al forno	prosciutto cotto	sformatino di ceci	polpettine di pesce
	insalata e mais	spinaci saltati	carote lesse	cuori di lattuga	purea di patate
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	biscottini sg
QUARTA SETTIMANA	pasta integrale al pomodoro sg	passato di verdure con riso	pasta al pomodoro sg	risotto al salmone	crema di patate
	formaggio spalmabile	polpettine di manzo	frittata al grana	tortino di legumi	filetto di platessa gratinato sg
	finocchi lessati	insalata mista	broccoli	bietola in padella	carote burro
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	biscottini sg

**note sg= senza glutine**

Escludere dalla dieta tutti gli alimenti a base di cereali contenenti glutine (grano, orzo, farro, kamut, segale, spelta, triticale, avena)

Utilizzare solo: alimenti non prelaborati naturalmente privi di glutine come frutta, nelle verdure, nei legumi, carne, pesce, uova, latte e formaggi, miele, burro, olio ed in molti altri alimenti naturalmente privi di glutine. Il glutine è ampiamente però utilizzato come addensante nella preparazione di alimenti. Sostituire il pan grattato utilizzato in alcune preparazioni, come riferito nel ricettario, con pan grattato senza glutine e privo di allergeni, in quanto potrebbe contenere tracce di frutta a guscio, latte, sesamo, soia e uova.

Per avere la certezza che un determinato alimento è sicuro per i celiaci, è necessario consultare il Prontuario degli alimenti AIC o che siano prodotti a marchio spiga barrata o che sia riportata in etichetta la dicitura "non contiene fonte di glutine".



**MENU SPECIALE FAVISMO AUTUNNALE-IVERNALE (INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA)**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta olio e grana	crema di patate e porri	lasagne al ragù	passato di verdure con riso	risotto di zucchine
	mozzarella	polpettine di manzo		frittata al grana	filetto di merluzzo al limone
	carote all'olio	carote al burro	cuori di lattuga	spinaci saltati	broccoli
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale al pomodoro	vellutata di verdure con pastina	ravioli burro e salvia	risotto alla milanese	vellutata di zucca e porri
	ricottina fresca	bocconcini di pollo al limone	tortino di verdure e uova	formaggio spalmabile	crochette di merluzzo
	bietola all'olio	finocchi al vapore	spinaci	insalata e mais	patate arrosto
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al pomodoro	vellutata di verdure con pastina	tortellini rosè	riso alla parmigiana	vellutata di carote
	stracchino	tacchino al forno	prosciutto cotto	mozzarella	polpettine di pesce
	insalata e mais	spinaci saltati	carote lesse	cuori di lattuga	purea di patate
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta integrale al pomodoro	passato di verdure con orzo	gnocchetti al pomodoro	risotto al salmone	crema di patate
	formaggio spalmabile	polpettine di manzo	frittata al grana	tortino di verdure e uova	bastoncini di pesce
	insalata mista	finocchi lessati	broccoli	bietola in padella	carote burro
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina

**note**

Sostituire il pan grattato utilizzato in alcune preparazioni, come riferito nel ricettario, con pan grattato senza glutine e privo di allergeni, in quanto potrebbe contenere tracce di frutta a guscio, latte, sesamo, soia e uova. Controllare sempre l'etichetta alimentare degli alimenti per l'eventuale presenza o tracce di allergeni.



MENU SPECIALE **LATTOVO-VEGETARIANO** AUTUNNALE-INVERNALE (INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta olio e grana	crema di patate e porri	pasta al ragù di lenticchie	passato di verdure con riso	risotto di zucchine
	mozzarella	polpettine ai legumi		frittata al grana	burger di legumi
	carote all'olio	fagiolini all'olio	cuori di lattuga	spinaci saltati	broccoli
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale al pomodoro	minestra di verdure con pastina	ravioli burro e salvia	risotto alla milanese	vellutata di zucca e porri
	ricottina fresca	sformatino di ceci	tortino di verdure e uova	piselli al pomodoro	formaggio spalmabile
	bietola all'olio	finocchi al vapore	spinaci	insalata e mais	patate arrosto
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al sugo di pesto	minestra di verdure con pastina	pasta al pomodoro	riso alla parmigiana	vellutata di carote
	stracchino	tortino di verdure e uova	mozzarella	sformatino di ceci	polpettine ai legumi
	insalata e mais	spinaci saltati	carote lesse	cuori di lattuga	purea di patate
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta integrale al pomodoro	passato di verdure con orzo	gnocchetti al pomodoro	risotto alla milanese	crema di patate
	formaggio spalmabile	burger di legumi	frittata al grana	tortino di legumi	ricottina fresca
	insalata mista	finocchi lessati	broccoli	bietola in padella	carote burro
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina



PAOLO ARDISSON S.R.L.-FORNITURE ALIMENTARI E RISTORAZIONE

MENU SPECIALE **NO CARNE** AUTUNNALE-INVERNALE (INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta olio e grana	crema di patate e porri	pasta al ragù di lenticchie	passato di verdure con riso	risotto di zucchine
	mozzarella	polpettine ai legumi		frittata al grana	filetto di merluzzo al limone
	carote all'olio	fagiolini all'olio	cuori di lattuga	spinaci saltati	broccoli
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale al pomodoro	minestra di verdure con pastina	ravioli burro e salvia	risotto alla milanese	vellutata di zucca e porri
	ricottina fresca	sformatino di ceci	tortino di verdure e uova	piselli al pomodoro	crocchette di merluzzo
	bietola all'olio	finocchi al vapore	spinaci	insalata e mais	patate arrosto
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al sugo di pesto	minestra di verdure con pastina	pasta al pomodoro	riso alla parmigiana	vellutata di carote
	stracchino	tortino di verdure e uova	mozzarella	sformatino di ceci	polpettine di pesce
	insalata e mais	spinaci saltati	carote lesse	cuori di lattuga	purea di patate
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta integrale al pomodoro	passato di verdure con orzo	gnocchetti al pomodoro	risotto al salmone	crema di patate
	formaggio spalmabile	burger di legumi	frittata al grana	tortino di legumi	bastoncini di pesce
	insalata mista	finocchi lessati	broccoli	bietola in padella	carote burro
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina



## MENU SPECIALE NO F.A GUSCIO AUTUNNALE-INVERNALE (INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta olio e grana	crema di patate e porri	lasagne al ragù	passato di verdure con riso	risotto di zucchine
	mozzarella	polpettine ai legumi		frittata al grana	filetto di merluzzo al limone
	carote all'olio	fagiolini all'olio	cuori di lattuga	spinaci saltati	broccoli
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale al pomodoro	vellutata di verdure con pastina	ravioli burro e salvia	risotto alla milanese	vellutata di zucca e porri
	ricottina fresca	bocconcini di pollo al limone	tortino di verdure e uova	piselli al pomodoro	crocchette di merluzzo
	bietola all'olio	finocchi al vapore	spinaci	insalata e mais	patate arrosto
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al pomodoro	vellutata di verdure con pastina	tortellini rosè	riso alla parmigiana	vellutata di carote
	stracchino	tacchino al forno	prosciutto cotto	sformatino di ceci	polpettine di pesce
	insalata e mais	spinaci saltati	carote lesse	cuori di lattuga	purea di patate
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta integrale al pomodoro	passato di verdure con orzo	gnocchetti al pomodoro	risotto al salmone	crema di patate
	formaggio spalmabile	polpettine di manzo	frittata al grana	tortino di legumi	bastoncini di pesce
	insalata mista	finocchi lessati	broccoli	bietola in padella	carote burro
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina

**note**

Sostituire il pan grattato utilizzato in alcune preparazioni, come riferito nel ricettario, con pan grattato senza glutine e privo di allergeni, in quanto potrebbe contenere tracce di frutta a guscio,latte,sesamo,soia e uova. Controllare sempre l'etichetta degli alimenti per verificare che non contengano frutta a guscio,prodotti a base di frutta a guscio o contenenti derivati della frutta a guscio.

MENU SPECIALE **ALLERGIA / INTOLLERANZA AL LATTOSIO** AUTUNNALE-INVERNALE (INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta olio <b>senza grana</b>	crema di patate e porri <b>senza grana</b>	<b>pasta al ragù senza grana</b>	passato di verdure con riso <b>senza grana</b>	risotto di zucchine <b>senza grana</b>
	<b>bresaola</b>	polpettine ai legumi <b>senza grana</b>		<b>frittata di solo patate</b>	filetto di merluzzo al limone
	carote all'olio	fagiolini all'olio	cuori di lattuga	spinaci saltati	broccoli
	mandarini	<b>banana</b>	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale al pomodoro <b>senza grana</b>	minestra di verdure con pastina <b>senza grana</b>	pasta all'olio <b>senza grana</b>	risotto alla milanese <b>senza grana</b>	vellutata di zucca e porri <b>senza grana</b>
	<b>prosciutto crudo</b>	bocconcini di pollo al limone	tortino di verdure e uova <b>(senza ricotta)</b>	piselli al pomodoro	crocchette di merluzzo
	bietola all'olio	finocchi al vapore	spinaci	insalata e mais	patate arrosto
	arancia	<b>mela a fettine</b>	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
TERZA SETTIMANA	<b>pasta all'olio senza grana</b>	minestra di verdure con pastina <b>senza grana</b>	<b>pasta al pomodoro senza grana</b>	<b>risotto di zucchine senza grana</b>	vellutata di carote <b>senza grana</b>
	<b>bresaola</b>	tacchino al forno	prosciutto cotto	sformatino di ceci <b>senza grana</b>	polpettine di pesce
	insalata e mais	spinaci saltati	carote lesse	cuori di lattuga	purea di patate
	mandarini	<b>banana</b>	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
QUARTA SETTIMANA	pasta integrale al pomodoro <b>senza grana</b>	passato di verdure con orzo <b>senza grana</b>	gnocchetti al pomodoro <b>senza grana</b>	risotto al salmone	crema di patate <b>senza grana</b>
	<b>prosciutto crudo</b>	polpettine di manzo <b>senza grana</b>	<b>frittata di solo patate</b>	tortino di legumi <b>senza grana</b>	bastoncini di pesce
	insalata mista	finocchi lessati	broccoli	bietola in padella	carote <b>senza burro</b>
	arancia	<b>mela a fettine</b>	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>

**note**

Controllare sempre l'etichetta degli alimenti per assicurarsi che non ci sia il latte tra l'elenco degli ingredienti e neache la presenza di tracce dell'allergene. Sostituire il pan grattato utilizzato in alcune preparazioni, come riferito nel ricettario, con pan grattato senza glutine e privo di allergeni, in quanto potrebbe contenere tracce di frutta a guscio, latte, sesamo, soia e uova.



PAOLO ARDISSON S.R.L.-FORNITURE ALIMENTARI E RISTORAZIONE

MENU SPECIALE **NO MAIALE** AUTUNNALE-INVERNALE (INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta olio e grana	crema di patate e porri	pasta al ragù di lenticchie	passato di verdure con riso	risotto di zucchine
	mozzarella	polpettine ai legumi		frittata al grana	filetto di merluzzo al limone
	carote all'olio	fagiolini all'olio	cuori di lattuga	spinaci saltati	broccoli
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale al pomodoro	minestra di verdure con pastina	ravioli burro e salvia	risotto alla milanese	vellutata di zucca e porri
	ricottina fresca	bocconcini di pollo al limone	tortino di verdure e uova	piselli al pomodoro	crocchette di merluzzo
	bietola all'olio	finocchi al vapore	spinaci	insalata e mais	patate arrosto
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al sugo di pesto	minestra di verdure con pastina	pasta al pomodoro	riso alla parmigiana	vellutata di carote
	stracchino	tacchino al forno	mozzarella	sformatino di ceci	polpettine di pesce
	insalata e mais	spinaci saltati	carote lesse	cuori di lattuga	purea di patate
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta integrale al pomodoro	passato di verdure con orzo	gnocchetti al pomodoro	risotto al salmone	crema di patate
	formaggio spalmabile	polpettine di manzo	frittata al grana	tortino di legumi	bastoncini di pesce
	insalata mista	finocchi lessati	broccoli	bietola in padella	carote burro
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina



PAOLO ARDISSON S.R.L.-FORNITURE ALIMENTARI E RISTORAZIONE

MENU SPECIALE **NO PESCE** AUTUNNALE-INVERNALE (INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta olio e grana	crema di patate e porri	lasagne al ragù	passato di verdure con riso	risotto di zucchine
	mozzarella	polpettine ai legumi		frittata al grana	<b>burger di legumi</b>
	carote all'olio	fagiolini all'olio	cuori di lattuga	spinaci saltati	broccoli
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale al pomodoro	minestra di verdure con pastina	ravioli burro e salvia	risotto alla milanese	vellutata di zucca e porri
	ricottina fresca	bocconcini di pollo al limone	tortino di verdure e uova	piselli al pomodoro	<b>formaggio spalmabile</b>
	bietola all'olio	finocchi al vapore	spinaci	insalata e mais	patate arrosto
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al sugo di pesto	minestra di verdure con pastina	tortellini rosè	riso alla parmigiana	vellutata di carote
	stracchino	tacchino al forno	prosciutto cotto	sformatino di ceci	<b>polpettine ai legumi</b>
	insalata e mais	spinaci saltati	carote lesse	cuori di lattuga	purea di patate
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta integrale al pomodoro	passato di verdure con orzo	gnocchetti al pomodoro	<b>risotto alla milanese</b>	crema di patate
	formaggio spalmabile	polpettine di manzo	frittata al grana	tortino di legumi	<b>ricottina fresca</b>
	insalata mista	finocchi lessati	broccoli	bietola in padella	carote burro
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina



PAOLO ARDISSON S.R.L.-FORNITURE ALIMENTARI E RISTORAZIONE

MENU SPECIALE **NO POMODORO** AUTUNNALE-INVERNALE (INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta olio e grana	crema di patate e porri	<b>pasta al ragù bianco</b>	passato di verdure con riso	risotto di zucchine
	mozzarella	polpettine ai legumi		frittata al grana	filetto di merluzzo al limone
	carote all'olio	fagiolini all'olio	cuori di lattuga	spinaci saltati	broccoli
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	<b>pasta integrale olio e grana</b>	minestra di verdure con pastina	ravioli burro e salvia	risotto alla milanese	vellutata di zucca e porri
	ricottina fresca	bocconcini di pollo al limone	tortino di verdure e uova	<b>piselli in bianco</b>	crocchette di merluzzo
	bietola all'olio	finocchi al vapore	spinaci	insalata e mais	patate arrosto
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al sugo di pesto	minestra di verdure con pastina	<b>tortellini alla panna</b>	riso alla parmigiana	vellutata di carote
	stracchino	tacchino al forno	prosciutto cotto	sformatino di ceci	polpettine di pesce
	insalata e mais	spinaci saltati	carote lesse	cuori di lattuga	purea di patate
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	<b>pasta integrale olio e grana</b>	passato di verdure con orzo	<b>gnocchetti al pesto</b>	risotto al salmone	crema di patate
	formaggio spalmabile	polpettine di manzo	frittata al grana	tortino di legumi	bastoncini di pesce
	insalata mista	finocchi lessati	broccoli	bietola in padella	carote burro
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina

MENU SPECIALE **NO UOVA** AUTUNNALE-INVERNALE (INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta olio <b>senza grana</b>	crema di patate e porri <b>senza grana</b>	<b>pasta al ragù senza grana</b>	passato di verdure con riso <b>senza grana</b>	risotto di zucchine <b>senza grana</b>
	mozzarella	polpettine ai legumi <b>senza grana</b>		<b>petto di pollo in padella</b>	filetto di merluzzo al limone
	carote all'olio	fagiolini all'olio	cuori di lattuga	spinaci saltati	broccoli
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale al pomodoro <b>senza grana</b>	minestra di verdure con pastina <b>senza grana</b>	<b>pasta all'olio senza grana</b>	risotto alla milanese <b>senza grana</b>	vellutata di zucca e porri <b>senza grana</b>
	ricottina fresca	bocconcini di pollo al limone	<b>tortino di legumi senza grana</b>	piselli al pomodoro	crocchette di merluzzo
	bietola all'olio	finocchi al vapore	spinaci	insalata e mais	patate arrosto
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
TERZA SETTIMANA	pasta al sugo di pesto <b>senza grana</b>	minestra di verdure con pastina <b>senza grana</b>	<b>pasta al pomodoro senza grana</b>	riso alla parmigiana <b>senza grana</b>	vellutata di carote <b>senza grana</b>
	stracchino	tacchino al forno	prosciutto cotto	sformatino di ceci <b>senza grana</b>	polpettine di pesce
	insalata e mais	spinaci saltati	carote lesse	cuori di lattuga	purea di patate
	mandarini	yogurt	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
QUARTA SETTIMANA	pasta integrale al pomodoro <b>senza grana</b>	passato di verdure con orzo <b>senza grana</b>	gnocchetti al pomodoro <b>senza grana</b>	risotto al salmone	crema di patate <b>senza grana</b>
	formaggio spalmabile	polpettine di manzo <b>senza grana</b>	<b>petto di pollo in padella</b>	tortino di legumi <b>senza grana</b>	bastoncini di pesce
	insalata mista	finocchi lessati	broccoli	bietola in padella	carote burro
	arancia	yogurt	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>

**note**

Controllare sempre l'etichetta degli alimenti per assicurarsi che non ci sia l'uovo tra l'elenco degli ingredienti e neache la presenza di tracce dell'allergene.  
Sostituire il pan grattato utilizzato in alcune preparazioni, come riferito nel ricettario, con pan grattato senza glutine e privo di allergeni, in quanto potrebbe contenere tracce di frutta a guscio,latte,sesamo,soia e uova.



MENU SPECIALE **CELIACHIA** PRIMAVERILE/ESTIVO (NIDO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta <b>sg</b> alla crudaiola	<b>pasta sg</b> al pomodoro e basilico	minestra di <b>riso</b>	passato di verdure con pastina <b>sg</b>	risotto alle zucchine e zafferano
	formaggio spalmabile	petto di pollo alla salvia <b>sg</b>	polpettine di ceci <b>sg</b>	frittata al grana	filetto di platessa al limone
	insalata mista	zucchine lesse	pomodorini freschi	fagiolini all'olio	(bastoncini) di carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	<b>biscottini sg</b>
SECONDA SETTIMANA	pasta <b>sg</b> all'olio e grana	<b>pasta sg gratinata</b> al ragù	risotto alla milanese	pasta <b>sg</b> al pomodoro	minestra di verdure
	mozzarella		tortino di legumi	tortino di uova e verdure	polpettine di pesce
	(bastoncini) di carote in padella	cuori di lattuga	fagiolini gratinati <b>sg</b>	zucchine lesse	patate lessate
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	<b>biscottini sg</b>
TERZA SETTIMANA	pasta <b>sg</b> al pesto	passato di verdure con pastina <b>sg</b>	<b>risotto</b> vegetariano	<b>pasta sg</b> al pomodoro	risotto agli asparagi
	ricotta	scaloppine di tacchino al limone <b>sg</b>	prosciutto cotto	frittata al grana	filetti di merluzzo al pomodoro
	zucchine gratinate <b>sg</b>	fagiolini all'olio	pomodorini freschi	cuori di lattuga	(bastoncini) di carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	<b>biscottini sg</b>
QUARTA SETTIMANA	pasta <b>sg</b> al ragù vegetale	<b>pasta sg</b> zucchine e salmone	risotto allo zafferano	<b>quinoa</b> primavera	vellutata di verdure
	stracchino	polpettine di legumi <b>sg</b>	bocconcini di manzo agli aromi	tortino di uova e verdure	<b>bocconcini di merluzzo gratinato sg</b>
	pomodorini freschi	insalata e mais	(bastoncini) di carote al burro	fagiolini all'olio	patate arrosto
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	<b>biscottini sg</b>

**note sg= senza glutine**

Escludere dalla dieta tutti gli alimenti a base di cereali contenenti glutine (grano, orzo, farro, kamut, segale, spelta, triticale, avena)

Utilizzare solo: alimenti non prelaborati naturalmente privi di glutine come frutta, nelle verdure, nei legumi, carne, pesce, uova, latte e formaggi, miele, burro, olio ed in molti altri alimenti naturalmente privi di glutine. Il glutine è ampiamente però utilizzato come addensante nella preparazione di alimenti. Sostituire il pan grattato utilizzato in alcune preparazioni, come riferito nel ricettario, con pan grattato senza glutine e privo di allergeni, in quanto potrebbe contenere tracce di frutta a guscio, latte, sesamo, soia e uova.

Per avere la certezza che un determinato alimento è sicuro per i celiaci, è necessario consultare il Prontuario degli alimenti AIC o che siano prodotti a marchio spiga barrata o che sia riportata in etichetta la dicitura "non contiene fonte di glutine".

MENU SPECIALE **FAVISMO** PRIMAVERILE/ESTIVO (NIDO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta alla crudaiola	gnocchetti al pomodoro e basilico	minestra di farro	passato di verdure con pastina	risotto alle zucchine e zafferano
	formaggio spalmabile	petto di pollo alla salvia	<b>stracchino</b>	frittata al grana	filetto di platessa al limone
	insalata mista	(bastoncini) di zucchine lesse	pomodorini freschi	<b>(bastoncini) di carote lesse</b>	(bastoncini) di carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta all'olio e grana	lasagne al ragù	risotto alla milanese	pasta al pomodoro	<b>vellutata</b> di verdure
	mozzarella		<b>bresaola</b>	tortino di uova e verdure	polpettine di pesce
	(bastoncini) di carote in padella	cuori di lattuga	<b>pomodorini freschi</b>	(bastoncini) di zucchine lesse	patate lesse
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	<b>pasta al pomodoro</b>	<b>vellutata</b> di verdure con pastina	orzotto vegetariano	gnocchetti al pomodoro	risotto agli asparagi
	ricotta	scaloppine di tacchino al limone	prosciutto cotto	frittata al grana	filetti di merluzzo al pomodoro
	zucchine gratinate	<b>(bastoncini) di carote all'olio</b>	pomodorini freschi	cuori di lattuga	(bastoncini) carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta al ragu vegetale	pasta zucchine e salmone	risotto allo zafferano	cous cous primavera	vellutata di verdure
	stracchino	<b>mozzarella</b>	bocconcini di manzo agli aromi	tortino di uova e verdure	crocchette di merluzzo
	pomodori	insalata e mais	bastoncini di carote al burro	<b>(bastoncini) zucchine all'olio</b>	patate arrosto
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina

**note**

Sostituire il pan grattato utilizzato in alcune preparazioni, come riferito nel ricettario, con pan grattato senza glutine e privo di allergeni, in quanto potrebbe contenere tracce di frutta a guscio,latte,sesamo,soia e uova. Controllare sempre l'etichetta alimentare degli alimenti per l'eventuale presenza o tracce di allergeni.



PAOLO ARDISSON S.R.L.-FORNITURE ALIMENTARI E RISTORAZIONE

**MENU SPECIALE LATTOVO-VEGETARIANO PRIMAVERILE/ESTIVO (NIDO)**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta alla crudaiola	gnocchetti al pomodoro e basilico	minestra di farro	passato di verdure con pastina	risotto alle zucchine e zafferano
	formaggio spalmabile	polpette di legumi	polpettine di ceci	frittata al grana	mozzarella
	insalata mista	(bastoncini) di zucchine lesse	pomodorini freschi	fagiolini all'olio	(bastoncini) di carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta all'olio e grana	pasta al ragu di lenticchie	risotto alla milanese	pasta al pomodoro	minestra di verdure
	mozzarella		tortino di legumi	tortino di uova e verdure	burger di legumi
	(bastoncini) di carote in padella	cuori di lattuga	fagiolini gratinati	(bastoncini) di zucchine lesse	patate lesstate
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al pesto	passato di verdure con pastina	orzotto vegetariano	gnocchetti al pomodoro	risotto agli asparagi
	ricotta	tortino di legumi	formaggio spalmabile	frittata al grana	polpettine di legumi
	zucchine gratinate	fagiolini all'olio	pomodorini freschi	cuori di lattuga	(bastoncini) carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta al ragù vegetale	pasta zucchine e ceci	risotto allo zafferano	cous cous primavera	vellutata di verdure
	stracchino	polpettine di legumi	mozzarella	tortino di uova e verdure	burger di legumi
	pomodori	insalata e mais	bastoncini di carote al burro	fagiolini all'olio	patate arrosto
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina

MENU SPECIALE **NO CARNE** PRIMAVERILE/ESTIVO (NIDO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta alla crudaiola	gnocchetti al pomodoro e basilico	minestra di farro	passato di verdure con pastina	risotto alle zucchine e zafferano
	formaggio spalmabile	polpettine di legumi	polpettine di ceci	frittata al grana	filetto di platessa al limone
	insalata mista	(bastoncini) di zucchine lesse	pomodorini freschi	fagiolini all'olio	(bastoncini) di carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta all'olio e grana	pasta al ragu di lenticchie	risotto alla milanese	pasta al pomodoro	minestra di verdure
	mozzarella		tortino di legumi	tortino di uova e verdure	polpettine di pesce
	(bastoncini) di carote in padella	cuori di lattuga	fagiolini gratinati	(bastoncini) di zucchine lesse	patate lesse
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al pesto	passato di verdure con pastina	orzotto vegetariano	gnocchetti al pomodoro	risotto agli asparagi
	ricotta	tortino di legumi	formaggio spalmabile	frittata al grana	filetti di merluzzo al pomodoro
	zucchine gratinate	fagiolini all'olio	pomodorini freschi	cuori di lattuga	(bastoncini) carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta al ragù vegetale	pasta zucchine e salmone	risotto allo zafferano	cous cous primavera	vellutata di verdure
	stracchino	polpettine di legumi	mozzarella	tortino di uova e verdure	crocchette di merluzzo
	pomodori	insalata e mais	bastoncini di carote al burro	fagiolini all'olio	patate arrosto
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina

MENU SPECIALE **NO F.A GUSCIO** PRIMAVERILE/ESTIVO (NIDO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta alla crudaiola	gnocchetti al pomodoro e basilico	minestra di farro	passato di verdure con pastina	risotto alle zucchine e zafferano
	formaggio spalmabile	petto di pollo alla salvia	polpettine di ceci	frittata al grana	filetto di platessa al limone
	insalata mista	(bastoncini) di zucchine lesse	pomodorini freschi	fagiolini all'olio	(bastoncini) di carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta all'olio e grana	lasagne al ragù	risotto alla milanese	pasta al pomodoro	vellutata di verdure
	mozzarella		tortino di legumi	tortino di uova e verdure	polpettine di pesce
	(bastoncini) di carote in padella	cuori di lattuga	fagiolini gratinati	(bastoncini) di zucchine lesse	patate lessate
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al pomodoro	vellutata di verdure con pastina	orzotto vegetariano	gnocchetti al pomodoro	risotto agli asparagi
	ricotta	scaloppine di tacchino al limone	prosciutto cotto	frittata al grana	filetti di merluzzo al pomodoro
	zucchine gratinate	fagiolini all'olio	pomodorini freschi	cuori di lattuga	(bastoncini) carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta al ragu vegetale	pasta zucchine e salmone	risotto allo zafferano	cous cous primavera	vellutata di verdure
	stracchino	polpettine di legumi	bocconcini di manzo agli aromi	tortino di uova e verdure	crocchette di merluzzo
	pomodori	insalata e mais	bastoncini di carote al burro	fagiolini all'olio	patate arrosto
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina

**note**

Sostituire il pan grattato utilizzato in alcune preparazioni, come riferito nel ricettario, con pan grattato senza glutine e privo di allergeni, in quanto potrebbe contenere tracce di frutta a guscio, latte, sesamo, soia e uova. Controllare sempre l'etichetta degli alimenti per verificare che non contengano frutta a guscio, prodotti a base di frutta a guscio o contenenti derivati della frutta a guscio.

MENU SPECIALE **ALLERGIA / INTOLLERANZA AL LATTOSIO** PRIMAVERILE/ESTIVO (NIDO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta alla crudaiola <b>senza grana</b>	gnocchetti al pomodoro e basilico <b>senza grana</b>	minestra di farro <b>senza grana</b>	passato di verdure con pastina <b>senza grana</b>	risotto alle zucchine e zafferano <b>senza grana</b>
	<b>prosciutto crudo</b>	petto di pollo alla salvia	polpettine di ceci <b>senza grana</b>	<b>frittata di solo patate</b>	filetto di platessa al limone
	insalata mista	(bastoncini) di zucchine lesse	pomodorini freschi	fagiolini all'olio	(bastoncini) di carote al vapore
	pesca a fettine	<b>pesca a fettine</b>	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale all'olio <b>senza grana</b>	<b>pasta al ragù di lenticchie senza grana</b>	risotto alla milanese <b>senza grana</b>	pasta al pomodoro <b>senza grana</b>	minestra di verdure <b>senza grana</b>
	<b>bresaola</b>		tortino di legumi <b>senza grana</b>	tortino di uova e verdure <b>(no ricotta)</b>	polpettine di pesce <b>senza grana</b>
	(bastoncini) di carote in padella	cuori di lattuga	fagiolini gratinati	(bastoncini) di zucchine lesse	patate lesse
	pesca a fettine	<b>mela a fettine</b>	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
TERZA SETTIMANA	<b>pasta al pomodoro senza grana</b>	passato di verdure con pastina <b>senza grana</b>	orzotto vegetariano <b>senza grana</b>	gnocchetti al pomodoro e basilico <b>senza grana</b>	risotto agli asparagi <b>senza grana</b>
	<b>prosciutto crudo</b>	scaloppine di tacchino al limone	prosciutto cotto	<b>frittata di solo patate</b>	filetti di merluzzo al pomodoro
	zucchine gratinate	fagiolini all'olio	pomodorini freschi	cuori di lattuga	(bastoncini) carote al vapore
	pesca a fettine	<b>pesca a fettine</b>	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
QUARTA SETTIMANA	pasta integrale al ragù vegetale <b>senza grana</b>	pasta zucchine e salmone	risotto allo zafferano <b>senza grana</b>	cous cous primavera <b>senza grana</b>	vellutata di verdure <b>senza grana</b>
	<b>bresaola</b>	polpettine di legumi <b>senza grana</b>	bocconcini di manzo agli aromi	tortino di uova e verdure <b>(no ricotta)</b>	crocchette di merluzzo
	pomodori	insalata e mais	<b>(bastoncini) di carote all'olio</b>	fagiolini all'olio	patate arrosto
	pesca a fettine	<b>mela a fettine</b>	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>

**note**

Controllare sempre l'etichetta degli alimenti per assicurarsi che non ci sia il latte tra l'elenco degli ingredienti e neanche la presenza di tracce dell'allergene. Sostituire il pan grattato utilizzato in alcune preparazioni, come riferito nel ricettario, con pan grattato senza glutine e privo di allergeni, in quanto potrebbe contenere tracce di frutta a guscio, latte, sesamo, soia e uova.

**MENU SPECIALE NO MAIALE PRIMAVERILE/ESTIVO (NIDO)**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta alla crudaiola	gnocchetti al pomodoro e basilico	minestra di farro	passato di verdure con pastina	risotto alle zucchine e zafferano
	formaggio spalmabile	petto di pollo alla salvia	polpettine di ceci	frittata al grana	filetto di platessa al limone
	insalata mista	(bastoncini) di zucchine lesse	pomodorini freschi	fagiolini all'olio	(bastoncini) di carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta all'olio e grana	pasta al ragu di lenticchie	risotto alla milanese	pasta al pomodoro	minestra di verdure
	mozzarella		tortino di legumi	tortino di uova e verdure	polpettine di pesce
	(bastoncini) di carote in padella	cuori di lattuga	fagiolini gratinati	(bastoncini) di zucchine lesse	patate lesstate
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al pesto	passato di verdure con pastina	orzotto vegetariano	gnocchetti al pomodoro	risotto agli asparagi
	ricotta	scaloppin di tacchino al limone	formaggio spalmabile	frittata al grana	filetti di merluzzo al pomodoro
	zucchine gratinate	fagiolini all'olio	pomodorini freschi	cuori di lattuga	(bastoncini) carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta al ragù vegetale	pasta zucchine e salmone	risotto allo zafferano	cous cous primavera	vellutata di verdure
	stracchino	polpettine di legumi	bocconcini di manzo agli aromi	tortino di uova e verdure	crocchette di merluzzo
	pomodori	insalata e mais	bastoncini di carote al burro	fagiolini all'olio	patate arrosto
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina

MENU SPECIALE **NO PESCE** PRIMAVERILE/ESTIVO (NIDO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta alla crudaiola	gnocchetti al pomodoro e basilico	minestra di farro	passato di verdure con pastina	risotto alle zucchine e zafferano
	formaggio spalmabile	petto di pollo alla salvia	polpettine di ceci	frittata al grana	<b>mozzarella</b>
	insalata mista	(bastoncini) di zucchine lesse	pomodorini freschi	fagiolini all'olio	(bastoncini) di carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta all'olio e grana	lasagne al ragù	risotto alla milanese	pasta al pomodoro	minestra di verdure
	mozzarella		tortino di legumi	tortino di uova e verdure	<b>burger di legumi</b>
	(bastoncini) di carote in padella	cuori di lattuga	fagiolini gratinati	(bastoncini) di zucchine lesse	patate lesstate
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al pesto	passato di verdure con pastina	orzotto vegetariano	gnocchetti al pomodoro	risotto agli asparagi
	ricotta	scaloppine di tacchino al limone	prosciutto cotto	frittata al grana	<b>polpettine di legumi</b>
	zucchine gratinate	fagiolini all'olio	pomodorini freschi	cuori di lattuga	(bastoncini) carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta al ragù vegetale	pasta zucchine e <b>ceci</b>	risotto allo zafferano	cous cous primavera	vellutata di verdure
	stracchino	polpettine di legumi	bocconcini di manzo agli aromi	tortino di uova e verdure	<b>burger di legumi</b>
	pomodori	insalata e mais	bastoncini di carote al burro	fagiolini all'olio	patate arrosto
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina



MENU SPECIALE **NO POMODORO** PRIMAVERILE/ESTIVO (NIDO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta olio e grana	gnocchetti al pesto e basilico	minestra di farro	passato di verdure con pastina	risotto alle zucchine e zafferano
	formaggio spalmabile	petto di pollo alla salvia	polpettine di ceci	frittata al grana	filetto di platessa al limone
	insalata mista	(bastoncini) di zucchine lesse	(bastoncini) di carote lesse	fagiolini all'olio	(bastoncini) di carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale all'olio e grana	pasta al ragù bianco	risotto alla milanese	pasta olio e grana	minestra di verdure
	mozzarella		tortino di legumi	tortino di uova e verdure	polpettine di pesce
	(bastoncini) di carote in padella	cuori di lattuga	fagiolini gratinati	(bastoncini) di zucchine lesse	patate lesstate
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al pesto	passato di verdure con pastina	orzotto vegetariano	gnocchetti al pesto e basilico	risotto agli asparagi
	ricotta	scaloppine di tacchino al limone	prosciutto cotto	frittata al grana	filetti di merluzzo
	zucchine gratinate	fagiolini all'olio	(bastoncini) di carote all'olio	cuori di lattuga	(bastoncini) carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta olio e grana	pasta zucchine e salmone	risotto allo zafferano	cous cous primavera	vellutata di verdure
	stracchino	polpettine di legumi	bocconcini di manzo agli aromi	tortino di uova e verdure	crocchette di merluzzo
	zucchine lesse	insalata e mais	bastoncini di carote al burro	fagiolini all'olio	patate arrosto
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina

**MENU SPECIALE ALLERGIA ALLE UOVA PRIMAVERILE/ESTIVO (NIDO)**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta alla crudaiola <b>senza grana</b>	gnocchetti al pomodoro e basilico <b>senza grana</b>	minestra di farro <b>senza grana</b>	passato di verdure con pastina <b>senza grana</b>	risotto alle zucchine e zafferano <b>senza grana</b>
	formaggio spalmabile	petto di pollo alla salvia	polpettine di ceci <b>senza grana</b>	<b>petto di pollo in padella</b>	filetto di platessa al limone
	insalata mista	(bastoncini) di zucchine lesse	pomodorini freschi	fagiolini all'olio	(bastoncini) di carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale all'olio <b>senza grana</b>	<b>pasta al ragù senza grana</b>	risotto alla milanese <b>senza grana</b>	pasta al pomodoro <b>senza grana</b>	minestra di verdure <b>senza grana</b>
	mozzarella		tortino di legumi <b>senza grana</b>	<b>tacchino al forno</b>	polpettine di pesce
	(bastoncini) di carote in padella	cuori di lattuga	fagiolini gratinati	(bastoncini) di zucchine lesse	patate lesse
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
TERZA SETTIMANA	pasta al pesto <b>senza grana</b>	passato di verdure con pastina <b>senza grana</b>	orzotto vegetariano <b>senza grana</b>	gnocchetti al pomodoro e basilico <b>senza grana</b>	risotto agli asparagi <b>senza grana</b>
	ricotta	scaloppine di tacchino al limone	prosciutto cotto	<b>petto di pollo in padella</b>	filetti di merluzzo al pomodoro
	zucchine gratinate	fagiolini all'olio	pomodorini freschi	cuori di lattuga	(bastoncini) carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
QUARTA SETTIMANA	pasta integrale al ragù vegetale <b>senza grana</b>	pasta zucchine e salmone	risotto allo zafferano <b>senza grana</b>	cous cous primavera <b>senza grana</b>	vellutata di verdure <b>senza grana</b>
	stracchino	polpettine di legumi <b>senza grana</b>	bocconcini di manzo agli aromi	<b>tacchino al forno</b>	crocchette di merluzzo
	pomodori	insalata e mais	bastoncini di carote al burro	fagiolini all'olio	patate arrosto
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>

**note**

Controllare sempre l'etichetta degli alimenti per assicurarsi che non ci sia l'uovo tra l'elenco degli ingredienti e neache la presenza di tracce dell'allergene.  
Sostituire il pan grattato utilizzato in alcune preparazioni, come riferito nel ricettario, con pan grattato senza glutine e privo di allergeni, in quanto potrebbe contenere tracce di frutta a guscio,latte,sesamo,soia e uova.

MENU SPECIALE **CELIACHIA** PRIMAVERILE/ESTIVO (INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta <b>sg</b> alla crudaiola	<b>pasta sg</b> al pomodoro e basilico	minestra di <b>riso</b>	passato di verdure con pastina <b>sg</b>	risotto alle zucchine e zafferano
	formaggio spalmabile	petto di pollo alla salvia <b>sg</b>	polpettine di ceci <b>sg</b>	frittata al grana	filetto di platessa al limone
	insalata mista	zucchine lesse	pomodorini freschi	fagiolini all'olio	carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	<b>biscottini sg</b>
SECONDA SETTIMANA	pasta <b>sg</b> integrale all'olio e grana	<b>pasta sg gratinata</b> al ragù	risotto alla milanese	pasta <b>sg</b> al pomodoro	minestra di verdure
	mozzarella		tortino di legumi	tortino di uova e verdure	polpettine di pesce
	carote in padella	cuori di lattuga	fagiolini gratinati <b>sg</b>	zucchine lesse	patate lesstate
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	<b>biscottini sg</b>
TERZA SETTIMANA	pasta <b>sg</b> al pesto	passato di verdure con pastina <b>sg</b>	<b>risotto</b> vegetariano	<b>pasta sg</b> al pomodoro	risotto agli asparagi
	ricotta	scaloppine di tacchino al limone <b>sg</b>	prosciutto cotto	frittata al grana	filetti di merluzzo al pomodoro
	zucchine gratinate <b>sg</b>	fagiolini all'olio	pomodorini freschi	cuori di lattuga	carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	<b>biscottini sg</b>
QUARTA SETTIMANA	pasta integrale <b>sg</b> al ragù vegetale	pasta <b>sg</b> zucchine e salmone	risotto allo zafferano	<b>quinoa</b> primavera	vellutata di verdure
	stracchino	polpettine di legumi <b>sg</b>	bocconcini di manzo agli aromi	tortino di uova e verdure	<b>bocconcini di merluzzo gratinato sg</b>
	pomodorini freschi	insalata e mais	carote al burro	fagiolini all'olio	patate arrosto
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	<b>biscottini sg</b>

**note sg= senza glutine**

Escludere dalla dieta tutti gli alimenti a base di cereali contenenti glutine (grano, orzo, farro, kamut, segale, spelta, triticale, avena)

Utilizzare solo: alimenti non prelaborati naturalmente privi di glutine come frutta, nelle verdure, nei legumi, carne, pesce, uova, latte e formaggi, miele, burro, olio ed in molti altri alimenti naturalmente privi di glutine. Il glutine è ampiamente però utilizzato come addensante nella preparazione di alimenti. Sostituire il pan grattato utilizzato in alcune preparazioni, come riferito nel ricettario, con pan grattato senza glutine e privo di allergeni, in quanto potrebbe contenere tracce di frutta a guscio, latte, sesamo, soia e uova.

Per avere la certezza che un determinato alimento è sicuro per i celiaci, è necessario consultare il Prontuario degli alimenti AIC o che siano prodotti a marchio spiga barrata o che sia riportata in etichetta la dicitura "non contiene fonte di glutine".

MENU SPECIALE **FAVISMO** PRIMAVERILE/ESTIVO (INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta alla crudaiola	gnocchetti al pomodoro e basilico	minestra di farro	passato di verdure con pastina	risotto alle zucchine e zafferano
	formaggio spalmabile	petto di pollo alla salvia	<b>stracchino</b>	frittata al grana	filetto di platessa al limone
	insalata mista	zucchine lesse	pomodorini freschi	<b>carote lesse</b>	carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale all'olio e grana	lasagne al ragù	risotto alla milanese	pasta al pomodoro	<b>vellutata</b> di verdure
	mozzarella		<b>bresaola</b>	tortino di uova e verdure	polpettine di pesce
	carote in padella	cuori di lattuga	<b>pomodorini freschi</b>	zucchine lesse	patate lessate
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	<b>pasta al pomodoro</b>	<b>vellutata</b> di verdure con pastina	orzotto vegetariano	gnocchetti al pomodoro e basilico	risotto agli asparagi
	ricotta	scaloppine di tacchino al limone	prosciutto cotto	frittata al grana	filetti di merluzzo al pomodoro
	zucchine gratinate	<b>carote all'olio</b>	pomodorini freschi	cuori di lattuga	carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta integrale al ragu vegetale	pasta zucchine e salmone	risotto allo zafferano	cous cous primavera	vellutata di verdure
	stracchino	<b>mozzarella</b>	bocconcini di manzo agli aromi	tortino di uova e verdure	crocchette di merluzzo
	pomodori	insalata e mais	carote al burro	<b>zucchine all'olio</b>	patate arrosto
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina

**note**

Sostituire il pan grattato utilizzato in alcune preparazioni, come riferito nel ricettario, con pan grattato senza glutine e privo di allergeni, in quanto potrebbe contenere tracce di frutta a guscio,latte,sesamo,soia e uova. Controllare sempre l'etichetta alimentare degli alimenti per l'eventuale presenza o tracce di allergeni.

MENU SPECIALE **LATTOVO-VEGETARIANO** PRIMAVERILE/ESTIVO (INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta alla crudaiola	gnocchetti al pomodoro e basilico	minestra di farro	passato di verdure con pastina	risotto alle zucchine e zafferano
	formaggio spalmabile	polpette di legumi	polpettine di ceci	frittata al grana	mozzarella
	insalata mista	zucchine lesse	pomodorini freschi	fagiolini all'olio	carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale all'olio e grana	pasta al ragu di lenticchie	risotto alla milanese	pasta al pomodoro	minestra di verdure
	mozzarella		tortino di legumi	tortino di uova e verdure	burger di legumi
	carote in padella	cuori di lattuga	fagiolini gratinati	zucchine lesse	patate lessate
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al pesto	passato di verdure con pastina	orzotto vegetariano	gnocchetti al pomodoro e basilico	risotto agli asparagi
	ricotta	tortino di legumi	formaggio spalmabile	frittata al grana	polpettine di legumi
	zucchine gratinate	fagiolini all'olio	pomodorini freschi	cuori di lattuga	carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta integrale al ragu vegetale	pasta zucchine e ceci	risotto allo zafferano	cous cous primavera	vellutata di verdure
	stracchino	polpettine di legumi	mozzarella	tortino di uova e verdure	burger di legumi
	pomodori	insalata e mais	carote al burro	fagiolini all'olio	patate arrosto
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina

MENU SPECIALE **NO CARNE** PRIMAVERILE/ESTIVO (INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta alla crudaiola	gnocchetti al pomodoro e basilico	minestra di farro	passato di verdure con pastina	risotto alle zucchine e zafferano
	formaggio spalmabile	polpettine di legumi	polpettine di ceci	frittata al grana	filetto di platessa al limone
	insalata mista	zucchine lesse	pomodorini freschi	fagiolini all'olio	carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale all'olio e grana	pasta al ragu di lenticchie	risotto alla milanese	pasta al pomodoro	minestra di verdure
	mozzarella		tortino di legumi	tortino di uova e verdure	polpettine di pesce
	carote in padella	cuori di lattuga	fagiolini gratinati	zucchine lesse	patate lessate
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al pesto	passato di verdure con pastina	orzotto vegetariano	gnocchetti al pomodoro e basilico	risotto agli asparagi
	ricotta	tortino di legumi	formaggio spalmabile	frittata al grana	filetti di merluzzo al pomodoro
	zucchine gratinate	fagiolini all'olio	pomodorini freschi	cuori di lattuga	carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta integrale al ragu vegetale	pasta zucchine e salmone	risotto allo zafferano	cous cous primavera	vellutata di verdure
	stracchino	polpettine di legumi	mozzarella	tortino di uova e verdure	crocchette di merluzzo
	pomodori	insalata e mais	carote al burro	fagiolini all'olio	patate arrosto
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina

MENU SPECIALE **NO F.A GUSCIO** PRIMAVERILE/ESTIVO (INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta alla crudaiola	gnocchetti al pomodoro e basilico	minestra di farro	passato di verdure con pastina	risotto alle zucchine e zafferano
	formaggio spalmabile	petto di pollo alla salvia	polpettine di ceci	frittata al grana	filetto di platessa al limone
	insalata mista	zucchine lesse	pomodorini freschi	fagiolini all'olio	carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale all'olio e grana	lasagne al ragù	risotto alla milanese	pasta al pomodoro	vellutata di verdure
	mozzarella		tortino di legumi	tortino di uova e verdure	polpettine di pesce
	carote in padella	cuori di lattuga	fagiolini gratinati	zucchine lesse	patate lessate
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al pomodoro	vellutata di verdure con pastina	orzotto vegetariano	gnocchetti al pomodoro e basilico	risotto agli asparagi
	ricotta	scaloppine di tacchino al limone	prosciutto cotto	frittata al grana	filetti di merluzzo al pomodoro
	zucchine gratinate	fagiolini all'olio	pomodorini freschi	cuori di lattuga	carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta integrale al ragu vegetale	pasta zucchine e salmone	risotto allo zafferano	cous cous primavera	vellutata di verdure
	stracchino	polpettine di legumi	bocconcini di manzo agli aromi	tortino di uova e verdure	crocchette di merluzzo
	pomodori	insalata e mais	carote al burro	fagiolini all'olio	patate arrosto
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina

**note**

Sostituire il pan grattato utilizzato in alcune preparazioni, come riferito nel ricettario, con pan grattato senza glutine e privo di allergeni, in quanto potrebbe contenere tracce di frutta a guscio,latte,sesamo,soia e uova. Controllare sempre l'etichetta alimentare degli alimenti per l'eventuale presenza o tracce di allergeni.

**MENU SPECIALE ALLERGIA / INTOLLERANZA AL LATTOSIO PRIMAVERILE/ESTIVO (INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA)**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta alla crudaiola <b>senza grana</b>	gnocchetti al pomodoro e basilico <b>senza grana</b>	minestra di farro <b>senza grana</b>	passato di verdure con pastina <b>senza grana</b>	risotto alle zucchine e zafferano <b>senza grana</b>
	<b>prosciutto crudo</b>	petto di pollo alla salvia	polpettine di ceci <b>senza grana</b>	<b>frittata di solo patate</b>	filetto di platessa al limone
	insalata mista	zucchine lesse	pomodorini freschi	fagiolini all'olio	carote al vapore
	pesca a fettine	<b>pesca a fettine</b>	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale all'olio <b>senza grana</b>	<b>pasta al ragù di lenticchie senza grana</b>	risotto alla milanese <b>senza grana</b>	pasta al pomodoro <b>senza grana</b>	minestra di verdure <b>senza grana</b>
	<b>bresaola</b>		tortino di legumi <b>senza grana</b>	tortino di uova e verdure <b>(no ricotta)</b>	polpettine di pesce <b>senza grana</b>
	carote in padella	cuori di lattuga	fagiolini gratinati	zucchine lesse	patate lessate
	pesca a fettine	<b>mela a fettine</b>	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
TERZA SETTIMANA	<b>pasta al pomodoro senza grana</b>	passato di verdure con pastina <b>senza grana</b>	orzotto vegetariano <b>senza grana</b>	gnocchetti al pomodoro e basilico <b>senza grana</b>	risotto agli asparagi <b>senza grana</b>
	<b>prosciutto crudo</b>	scaloppine di tacchino al limone	prosciutto cotto	<b>frittata di solo patate</b>	filetti di merluzzo al pomodoro
	zucchine gratinate	fagiolini all'olio	pomodorini freschi	cuori di lattuga	carote al vapore
	pesca a fettine	<b>pesca a fettine</b>	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
QUARTA SETTIMANA	pasta integrale al ragù vegetale <b>senza grana</b>	pasta zucchine e salmone	risotto allo zafferano <b>senza grana</b>	cous cous primavera <b>senza grana</b>	vellutata di verdure <b>senza grana</b>
	<b>bresaola</b>	polpettine di legumi <b>senza grana</b>	bocconcini di manzo agli aromi	tortino di uova e verdure <b>(no ricotta)</b>	crocchette di merluzzo
	pomodori	insalata e mais	<b>carote all'olio</b>	fagiolini all'olio	patate arrosto
	pesca a fettine	<b>mela a fettine</b>	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>

**note**

Controllare sempre l'etichetta degli alimenti per assicurarsi che non ci sia il latte tra l'elenco degli ingredienti e neanche la presenza di tracce dell'allergene. Sostituire il pan grattato utilizzato in alcune preparazioni, come riferito nel ricettario, con pan grattato senza glutine e privo di allergeni, in quanto potrebbe contenere tracce di frutta a guscio, latte, sesamo, soia e uova.



MENU SPECIALE **NO MAIALE** PRIMAVERILE/ESTIVO (INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta alla crudaiola	gnocchetti al pomodoro e basilico	minestra di farro	passato di verdure con pastina	risotto alle zucchine e zafferano
	formaggio spalmabile	petto di pollo alla salvia	polpettine di ceci	frittata al grana	filetto di platessa al limone
	insalata mista	zucchine lesse	pomodorini freschi	fagiolini all'olio	carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale all'olio e grana	<b>pasta al ragu di lenticchie</b>	risotto alla milanese	pasta al pomodoro	minestra di verdure
	mozzarella		tortino di legumi	tortino di uova e verdure	polpettine di pesce
	carote in padella	cuori di lattuga	fagiolini gratinati	zucchine lesse	patate lessate
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al pesto	passato di verdure con pastina	orzotto vegetariano	gnocchetti al pomodoro e basilico	risotto agli asparagi
	ricotta	scaloppin di tacchino al limone	<b>formaggio spalmabile</b>	frittata al grana	filetti di merluzzo al pomodoro
	zucchine gratinate	fagiolini all'olio	pomodorini freschi	cuori di lattuga	carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta integrale al ragu vegetale	pasta zucchine e salmone	risotto allo zafferano	cous cous primavera	vellutata di verdure
	stracchino	polpettine di legumi	bocconcini di manzo agli aromi	tortino di uova e verdure	crocchette di merluzzo
	pomodori	insalata e mais	carote al burro	fagiolini all'olio	patate arrosto
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina

MENU SPECIALE **NO PESCE** PRIMAVERILE/ESTIVO (INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta alla crudaiola	gnocchetti al pomodoro e basilico	minestra di farro	passato di verdure con pastina	risotto alle zucchine e zafferano
	formaggio spalmabile	petto di pollo alla salvia	polpettine di ceci	frittata al grana	mozzarella
	insalata mista	zucchine lesse	pomodorini freschi	fagiolini all'olio	carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale all'olio e grana	lasagne al ragù	risotto alla milanese	pasta al pomodoro	minestra di verdure
	mozzarella		tortino di legumi	tortino di uova e verdure	burger di legumi
	carote in padella	cuori di lattuga	fagiolini gratinati	zucchine lesse	patate lessate
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al pesto	passato di verdure con pastina	orzotto vegetariano	gnocchetti al pomodoro e basilico	risotto agli asparagi
	ricotta	scaloppine di tacchino al limone	prosciutto cotto	frittata al grana	polpettine di legumi
	zucchine gratinate	fagiolini all'olio	pomodorini freschi	cuori di lattuga	carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta integrale al ragù vegetale	pasta zucchine e ceci	risotto allo zafferano	cous cous primavera	vellutata di verdure
	stracchino	polpettine di legumi	bocconcini di manzo agli aromi	tortino di uova e verdure	burger di legumi
	pomodori	insalata e mais	carote al burro	fagiolini all'olio	patate arrosto
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina

MENU SPECIALE **NO POMODORO** PRIMAVERILE/ESTIVO (INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta olio e grana	gnocchetti al pesto e basilico	minestra di farro	passato di verdure con pastina	risotto alle zucchine e zafferano
	formaggio spalmabile	petto di pollo alla salvia	polpettine di ceci	frittata al grana	filetto di platessa al limone
	insalata mista	zucchine lesse	carote lesse	fagiolini all'olio	carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale all'olio e grana	pasta al ragù bianco	risotto alla milanese	pasta olio e grana	minestra di verdure
	mozzarella		tortino di legumi	tortino di uova e verdure	polpettine di pesce
	carote in padella	cuori di lattuga	fagiolini gratinati	zucchine lesse	patate lessate
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
TERZA SETTIMANA	pasta al pesto	passato di verdure con pastina	orzotto vegetariano	gnocchetti al pesto e basilico	risotto agli asparagi
	ricotta	scaloppine di tacchino al limone	prosciutto cotto	frittata al grana	filetti di merluzzo
	zucchine gratinate	fagiolini all'olio	carote all'olio	cuori di lattuga	carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina
QUARTA SETTIMANA	pasta olio e grana	pasta zucchine e salmone	risotto allo zafferano	cous cous primavera	vellutata di verdure
	stracchino	polpettine di legumi	bocconcini di manzo agli aromi	tortino di uova e verdure	crocchette di merluzzo
	zucchine lesse	insalata e mais	carote al burro	fagiolini all'olio	patate arrosto
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	crostatina

MENU SPECIALE **ALLERGIA ALLE UOVA** PRIMAVERILE/ESTIVO (INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	pasta alla crudaiola <b>senza grana</b>	gnocchetti al pomodoro e basilico <b>senza grana</b>	minestra di farro <b>senza grana</b>	passato di verdure con pastina <b>senza grana</b>	risotto alle zucchine e zafferano <b>senza grana</b>
	formaggio spalmabile	petto di pollo alla salvia	polpettine di ceci <b>senza grana</b>	<b>petto di pollo in padella</b>	filetto di platessa al limone
	insalata mista	zucchine lesse	pomodorini freschi	fagiolini all'olio	carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
SECONDA SETTIMANA	pasta integrale all'olio <b>senza grana</b>	<b>pasta al ragù senza grana</b>	risotto alla milanese <b>senza grana</b>	pasta al pomodoro <b>senza grana</b>	minestra di verdure <b>senza grana</b>
	mozzarella		tortino di legumi <b>senza grana</b>	<b>tacchino al forno</b>	polpettine di pesce
	carote in padella	cuori di lattuga	fagiolini gratinati	zucchine lesse	patate lessate
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
TERZA SETTIMANA	pasta al pesto <b>senza grana</b>	passato di verdure con pastina <b>senza grana</b>	orzotto vegetariano <b>senza grana</b>	gnocchetti al pomodoro e basilico <b>senza grana</b>	risotto agli asparagi <b>senza grana</b>
	ricotta	scaloppine di tacchino al limone	prosciutto cotto	<b>petto di pollo in padella</b>	filetti di merluzzo al pomodoro
	zucchine gratinate	fagiolini all'olio	pomodorini freschi	cuori di lattuga	carote al vapore
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>
QUARTA SETTIMANA	pasta integrale al ragù vegetale <b>senza grana</b>	pasta zucchine e salmone	risotto allo zafferano <b>senza grana</b>	cous cous primavera <b>senza grana</b>	vellutata di verdure <b>senza grana</b>
	stracchino	polpettine di legumi <b>senza grana</b>	bocconcini di manzo agli aromi	<b>tacchino al forno</b>	crocchette di merluzzo
	pomodori	insalata e mais	carote al burro	fagiolini all'olio	patate arrosto
	pesca a fettine	yogurt	mela a fettine	banana	<b>frutta fresca di stagione</b>

**note**

Controllare sempre l'etichetta degli alimenti per assicurarsi che non ci sia l'uovo tra l'elenco degli ingredienti e neache la presenza di tracce dell'allergene.  
Sostituire il pan grattato utilizzato in alcune preparazioni, come riferito nel ricettario, con pan grattato senza glutine e privo di allergeni, in quanto potrebbe contenere tracce di frutta a guscio,latte,sesamo,soia e uova.



Menù scolastici, composizione bromatologica, ricettario e diete speciali elaborati da

Dott.ssa Chiapponi Dalma

Dietista Nutrizionista

in corso di specializzazione in Counseling Nutrizionale

+39 3481016928 [dalma.chiapponi@pec.tsrp-pstrp.org](mailto:dalma.chiapponi@pec.tsrp-pstrp.org) P.IVA: 02043640495

21/06/2024

In fede

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Dalma Chiapponi', with a long vertical stroke extending upwards from the end of the name.