

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Prima settimana				
<i>Merenda mattino: Frutta</i> Risotto agli spinaci Frittata con verdure Carote lessate / contorno crudo Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i> Variante stagionale: Risotto con zucchine	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema di ceci con crostini Filetto di pesce* gratinato Contorno crudo e cotto Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta e Pane</i> Variante stagionale: Pomodori (in stagione) /contorno cotto	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Pizza Margherita Purea di verdura Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i> Variante stagionale: Contorno crudo – Fagiolini lessati	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta in brodo vegetale Polpettine di vitellone alla pizzaiola Pura di patate Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Pane e cioccolatina</i> Variante stagionale: Hamburger di vitellone <i>Merenda: Gelato</i>	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta al sugo di pomodoro Formaggio Caciotta Carote crude/piselli all'olio Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta fresca</i>
Seconda settimana				
<i>Merenda mattino: Frutta</i> Stracciatella in brodo vegetale Hamburger di pollo* Verdura cruda/Spinaci* lessi Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i> Variante stagionale: Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pollo* timo e limone Verdura cruda/Carote lessate	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Risotto con verdure e legumi Crocchette di pesce* al forno Insalata/Purea di verdura Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta fresca</i> Variante stagionale: Risotto alla parmigiana Insalata/Fagiolini* all'olio	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Polenta al ragù Formaggio Parmigiano Reggiano DOP Carote crude/Verdura cotta Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Pane ricotta e cacao</i> Variante stagionale: Pasta al ragù Tortino di verdura e legumi	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema di piselli* con orzo Polpettine di legumi Contorno di stagione Pan de Re <i>Merenda: Torta e the deteinato</i> *MENU ECOSOSTENIBILE Variante stagionale: Crema di ceci con orzo Bis di formaggi del territorio serviti con legumi e verdura di stagione	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta alla ricotta Cotoletta di pesce Carote a filetto /Verdura cotta Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta fresca</i> Variante stagionale: Pasta con legumi Filetto di pesce* pomodoro e basilico
Terza settimana				
<i>Merenda mattino: Frutta</i> Passato di verdura e legumi con cous cous Polpettine vegetariane con legumi con sugo di pomodoro Patate lessate Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta e cracker</i> Variante stagionale: Hamburger vegetariano con legumi	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta con fagioli Filetto di pesce* al forno Carote crude/Cavolfiore gratinato Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i> Variante stagionale: Risotto alle bietole Merenda: Succo e biscotti	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema di verza e patate con pastina Arrosto di suino agli agrumi Cavolo cappuccio/Piselli* all'olio Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Torta e camomilla</i> Variante stagionale: Crema di carote e patate con pastina Arrosto di suino agli aromi <i>Merenda: Pane ricotta e cacao</i>	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta con zucchine e carote Torta salata Emiliana* Contorno crudo Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i> Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico Polpettine di pesce al forno Pomodori (in stagione)	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Risotto alle bietole Polpettine di pesce* al forno Insalata/ Pura di verdura Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta fresca</i> Variante stagionale: pasta all'isolana Torta salata Emiliana*
Quarta settimana				
<i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema di legumi con riso Pollo arrosto  Patate al forno Gallette <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i> GIORNATA GLUTEN FREE	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta in brodo vegetale Filetto di pesce* gratinato Carote crude/Fagiolini* all'olio Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta e crackers</i>	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Pizza Margherita Contorno crudo e cotto Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Latte con cacao e biscotti</i>	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta olio extravergine e parmigiano Sformato di spinaci* Contorno crudo e cotto Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Pane olio e aromi</i> Variante stagionale: Crocchette primavera (con legumi)	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta al pomodoro e piselli* Crocchette di pesce* al forno Pura di verdura Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta fresca</i> Variante stagionale: Pasta al pomodoro e basilico Contorno cotto
Quinta settimana				
<i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema di piselli con pastina Cotoletta di pollo al forno Pura di patate Pan de re <i>Merenda pomeriggio: succo e crackers</i> Variante stagionale: Straccetti di pollo alle verdure Patate arrosto	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Passato di verdure e legumi con pastina Filetto di pesce gratinato* Verdura mista di stagione Pan de re <i>Merenda pomeriggio: Focaccia</i>	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Antipasto di verdura Lasagne al forno Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i> Variante stagionale: Raviolini* ricotta/spinaci burro e parmigiano Piatto unico – insalatone misto	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Risotto alla zucca Burger vegetariano Contorno crudo e cotto Pan de re <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i> Variante stagionale: Risotto barbabietola e stracchino	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta al pomodoro e basilico Polpettine di pesce* Carote crude e contorno cotto Pan de RE <i>Merenda pomeriggio: Frutta fresca</i> Variante stagionale Pasta alla mediterranea

PER LA FASCIA D'ETA' 6-12 MESI:

Le merende saranno composte esclusivamente da FRUTTA FRESCA e YOGURT BIANCO NATURALE

COME DA LINEE GUIDA E INDICAZIONI OMS LE PREPARAZIONI SARANNO SENZA SALE E SENZA ZUCCHERO

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (**cereali contenenti glutine e der, crostacei, uova e der, pesce, arachidi, soia, latte e der. incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi**).

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

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

A.S. 2025-2026