

**MENÙ ASILO NIDO****Articolato su 12 settimane****MENÙ AUTUNNO – INVERNO 1° settimana****Spuntino ore 10**

Frutta fresca di stagione

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(1) Risotto bianco con piselli	(2) Pasta al pomodoro	(3) Crema di verdure e orzo	(23) Pasta al ragù	(5) Pasta in bianco
(38) Frittata alle verdure	(33) Sformato di ricotta e spinaci	(32) Spezzatino di tacchino	(*) Formaggio	(31) Pesce al limone
(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta
(*) Pane integrale	(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca

**Spuntino ore 16**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Dolce artigianale	Yogurt alla frutta + fette biscottate	Pizza	Pane e marmellata	Pane e olio

**CONSIGLI PER LA CENA**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Primo piatto al pomodoro pesce Contorno, Pane, Frutta	Piatto unico con legumi Contorno, Pane, Frutta	Pizza Contorno e Frutta	Primo piatto con verdure Formaggio Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdura (Minestra) Carne bianca Contorno, Pane, Frutta

-(\*) Grammature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

**MENÙ AUTUNNO – INVERNO 2° settimana****Spuntino ore 10**

Frutta fresca di stagione

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(18)Risotto alle verdure	(28)Passato di verdure e legumi con pasta	(2)Pasta al pomodoro	(11) Pasta al pesto	(10) Riso in brodo vegetale
(*) Formaggio	(46)Straccetti di pollo	(31)Platessa al forno	(30) Frittata	(42)Arista al forno
(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Piselli in bianco	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta
(*) Pane integrale	(*) Pane comune		(*) Pane integrale	(*) Pane comune
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca

**Spuntino ore 16**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Dolce artigianale	Pane e olio	Pizza	Pane e marmellata	Yogurt bianco e frutta

**CONSIGLI PER LA CENA**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Piatto unico con pesce Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto al pomodoro Uova Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdura(minestra) Formaggio Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdura(minestra) Carne bianca Contorno, Pane, Frutta	Piatto unico con legumi Contorno, Pane, Frutta

-(\*) Grammatore o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

**MENÙ AUTUNNO – INVERNO 3° settimana****Spuntino ore 10**

Frutta fresca di stagione

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(2)Pasta al pomodoro	(5)Pasta in bianco	(10)Pastina in brodo vegetale	(5)Risotto alla parmigiana	(28) Minestrone di verdure e legumi con pasta
(*) Formaggio fresco	(30) Frittata	(31) Merluzzo al forno	(37)Straccetti di pollo all'olio aromatico	(50) Bocconcini di maiale
(*) Piselli in bianco	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*)Verdura cotta	(*) Verdura cruda
(*) Pane integrale	(*) Pane comune		(*) Pane comune	(*) Pane integrale
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca

**Spuntino ore 16**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Dolce artigianale	Yogurt alla frutta + fette biscottate	Pizza	Pane e marmellata	Pane e olio

**CONSIGLI PER LA CENA**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Primo piatto con verdure Carne bianca Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto al pomodoro Salumi Contorno, Pane, Frutta	Piatto unico Contorno, Pane,Frutta	Primo piatto (minestra) Uova Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto al pesto Pesce Contorno,Pane, Frutta

-(\*) Grammatore o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

**MENÙ AUTUNNO – INVERNO 4° settimana****Spuntino ore 10**

Frutta fresca di stagione

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(2) Pasta al pomodoro	(8) Risotto con verdure	(22) Pasta pomodoro e ricotta	(26) Crema di verdure con crostini di Pane/pasta	(14) Risotto con Lenticchie decorticate
(*) Formaggio fresco	(50) Straccetti di pollo al Limone	(31) Pesce al forno	(48) Straccetti/ polpettone in Pizzaiola	(30) Frittata al forno
(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta
(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune	(*) Pane integrale
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca

**Spuntino ore 16**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Dolce artigianale	Pane e olio	Pizza	Pane e marmellata	Yogurt bianco e frutta

**CONSIGLI PER LA CENA**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Primo piatto in bianco Pesce Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto al pomodoro Legumi Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure (Minestra) Salumi Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto al pomodoro Formaggio Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure Carne bianca Contorno, Pane, Frutta

-(\*) Grammatore o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

**MENÙ AUTUNNO – INVERNO 5° settimana****Spuntino ore 10**

Frutta fresca di stagione

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(2)Orzo al pomodoro	(34)Vellutata di ceci	(6)Pasta con verdure	(17)Passato di verdure con riso	(5)Pasta in bianco
(*) Prosciutto cotto	(44) Bocconcini di pollo al forno	(30) Frittata al forno	(32) Spezzatino di tacchino	(31) Pesce al forno
(*)Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta
(*)Pane integrale	(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca

**Spuntino ore 16**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Dolce artigianale	Yogurt alla frutta + fette biscottate	Pizza	Pane e marmellata	Pane e olio

**CONSIGLI PER LA CENA**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Primo piatto con verdura (Minestra) Uova Contorno,Pane, Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio Contorno,Pane, Frutta	Piatto unico con Pesce Contorno,Pane, Frutta	Piatto unico con legumi Contorno, Pane,Frutta	Primo piatto con verdura Carne bianca Contorno,Pane, Frutta

-(\*) Grammatore o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

**MENÙ AUTUNNO – INVERNO 6° settimana****Spuntino ore 10**

Frutta fresca di stagione

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(10) Riso in brodo	(6) Pasta con verdure al pomodoro	(28) Passato di verdure e legumi con riso	(11) Pasta al pesto	(2) Pasta al pomodoro
(30) Frittata al forno	(35) Arista al forno	(55) Pasce al limone	(*) Formaggio fresco	(37) Straccetti/ polpettone vitellone in pizzaiola
(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cotta
(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane integrale
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca

**Spuntino ore 16**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Dolce artigianale	Pane e olio	Pizza	Pane e marmellata	Yogurt bianco e frutta

**CONSIGLI PER LA CENA**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Primo piatto con verdure Pesce Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto in bianco Legumi Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto al pomodoro Uovo Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure (minestra) Carne bianca Contorno, Pane, Frutta	Pizza Contorno, Frutta

-(\*) Grammatore o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

## MENÙ AUTUNNO – INVERNO 7° settimana

## Spuntino ore 10

Frutta fresca di stagione

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(20) Riso e orzo al pomodoro	(2) Pasta al pomodoro	(17) Passato di verdure con pasta	(5) Pasta all'olio	(34) Zuppa di lenticchie con crostini di Pane
(*) Formaggio fresco	(31) Pesce al forno	(50) Straccetti di pollo alla salvia	(38) Frittata con verdure	(35) Arista di maiale al forno
(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta
(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane integrale
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca

## Spuntino ore 16

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Dolce artigianale	Yogurt alla frutta + fette biscottate	Pizza	Pane e marmellata	Pane e olio

## CONSIGLI PER LA CENA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Piatto unico con legumi Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdura (Minestra) Formaggio Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto al pomodoro salumi Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto (minestra) con verdure Carne bianca Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto in bianco Pesce Contorno, Pane, Frutta

-(\*) Grammatore o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

**MENÙ AUTUNNO – INVERNO 8° settimana****Spuntino ore 10**

Frutta fresca di stagione

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(6) Pasta con verdure bianca	(2) Pasta al pomodoro	(20) Risotto al pomodoro	(7) Minestra di legumi passati e orzo	(25) Gnocchi al pomodoro
(30) Frittata	(32) Rollè di tacchino al forno	(31) Pasce gratinato	(48) Straccetti / polpettone alla pizzaiola	(*) Prosciutto cotto
(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda
(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune	(*) Pane integrale
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca

**Spuntino ore 16**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Dolce artigianale	Pane e olio	Pizza	Pane e marmellata	Yogurt bianco e frutta

**CONSIGLI PER LA CENA**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Primo piatto al pomodoro Pesce Contorno, Pane, Frutta	Piatto unico con legumi Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure (minestra) salumi Contorno, Pane, Frutta	Pizza Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto in bianco Pesce Contorno, Pane, Frutta

-(\*) Grammature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



## MENÙ AUTUNNO – INVERNO 9° settimana

**Spuntino ore 10**

Frutta fresca di stagione

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(58) Risotto allo zafferano	(6) Pasta alle verdure	(10) Minestra in brodo vegetale	Pasta al pomodoro	(27) Crema di piselli e patate con riso
(*) Formaggio	(55) Pesce gratinato	(50) Straccetti di maiale	(30) Frittata al parmigiano	(32) Bocconcini di tacchino
(*) Verdura cotta	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda
(*) Pane integrale	(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane integrale
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca

**Spuntino ore 16**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Dolce artigianale	Yogurt alla frutta + fette biscottate	Pizza	Pane e marmellata	Pane e olio

**CONSIGLI PER LA CENA**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Primo piatto con verdure Carne bianca Contorno, Pane, Frutta	Piatto unico con legumi Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto pomodoro Pesce Contorno, Pane, Frutta	Pasta al ragù (piatto unico) Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto in bianco Formaggio Contorno, Pane, Frutta

-(\*) Grammature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

**MENÙ AUTUNNO – INVERNO 10° settimana****Spuntino ore 10**

Frutta fresca di stagione

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(14)Risotto con lenticchie decorticate	(10) Pastina in brodo	(23)Pasta al ragù	(3) Crema di verdure e orzo	(2)Pasta alla marinara
(*)Prosciutto cotto	(32)Tacchino alle erbe	(51)Sformato di verdura	(31)Pesce al forno	(*)Stracchino
(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta		(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta
(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune
(*)Frutta fresca	(*)Frutta fresca	(*)Frutta fresca	(*)Frutta fresca	(*)Frutta fresca

**Spuntino ore 16**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Dolce artigianale	Pane e olio	Pizza	Pane e marmellata	Yogurt bianco e frutta

**CONSIGLI PER LA CENA**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Primo piatto al pomodoro Carne bianca Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure Formaggio Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto in bianco Legumi Contorno, Pane, Frutta	Piatto unico Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure Pesce Contorno, Pane, Frutta

-(\*) Gramature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e gramature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

**MENÙ AUTUNNO – INVERNO 11° settimana****Spuntino ore 10**

Frutta fresca di stagione

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(2)Pasta al pomodoro	(5)Risotto olio e parmigiano	(6) pasta con verdure	(16)Quadrucchi e ceci	(17)Passato di verdure con orzo
(30)Frittata al formaggio	(48) Straccetti/ polpettone in pizzaiola	(55)Pesce alla mugnaia	(50) Bocconcini di pollo	(*) Mozzarella
(*)Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*)Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda
(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane integrale
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca

**Spuntino ore 16**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Dolce artigianale	Yogurt alla frutta + fette biscottate	Pizza	Pane e marmellata	Pane e olio

**CONSIGLI PER LA CENA**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Primo piatto con verdure(Minestra) Carne bianca Contorno,Pane, Frutta	Primo piatto al pomodoro Salumi Contorno,Pane, Frutta	Pizza Contorno, Frutta	Primo piatto con verdure Pesce Contorno,Pane, Frutta	Primo piatto al pomodoro Legumi Contorno,Pane, Frutta

-(\*) Grammatore o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

**MENÙ AUTUNNO – INVERNO 12° settimana****Spuntino ore 10**

Frutta fresca di stagione

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(20)Riso al pomodoro	(7)Minestra di legumi passati e pasta	(6)Pasta al ragù vegetale	(5) Pasta all'olio	(57)Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro
(38)Frittata	(48) Straccetti / polpettone alla pizzaiaola	(50) Bocconcini di pollo	(31)Pesce al forno	(*)Prosciutto cotto
(*)Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cruda
(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca

**Spuntino ore 16**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Dolce artigianale	Pane e olio	Pizza	Pane e marmellata	Yogurt bianco e frutta

**CONSIGLI PER LA CENA**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Primo piatto con verdura Pesce Contorno, Pane, Frutta	Sformato di patate e Formaggio Contorno, Pane, Frutta	Piatto unico con legumi Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto al pomodoro Uova Contorno, Pane, Frutta	Pizza Contorno Frutta

-(\*) Grammatore o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.