



**NO FRUTTA A GUSCIO (mandorle, noci, noci del Brasile, noci di pecan, noci di acagiù, pistacchi, noci macadamia o del Queensland, anacardi, nocciole, pinoli). UTILIZZARE SOLO OLIO D'OLIVA O EXTRAVERGINE. SERVIRE PANE SENZA FRUTTA A GUSCIO (CHICCO DI RISO). °usare pangrattato senza frutta a guscio (marca Ipam, Caterline).**

**Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di frutta a guscio e derivati.**

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
<b>Lunedì</b>	Verdure crude / Verdure cotte all'olio Pizza margherita senza glutine e lattosio (senza frutta a guscio) Joyens ½ porz. formaggio	Pasta (per infanzia) / Trofie <i>prodotto secco senza fr. a guscio</i> (per primaria) agli aromi / al basilico bio, Parmigiano Reggiano DOP e olio Formaggio Insalata di pomodori	Pasta integrale al pomodoro Frittata / Tortino° Carote e piselli	Pasta con pomodoro e olive Polpette di verdure e formaggio° / Formaggio Insalata mista con fagioli
<b>Martedì</b>	Pasta integrale al pomodoro Bovino adulto arrosto Insalata di fagiolini / all'olio	Gnocchetti sardi (per infanzia) / Gnocchi di patate senza fr. a guscio o Pasta integrale (per primaria) al pomodoro Uova strapazzate / Frittata Fagiolini all'olio / in insalata	Riso allo zafferano Bocconcini di tacchino° Insalata di pomodori	Crema di verdure con orzo / farro Coscette di pollo al forno (per infanzia: pollo senza ossa) Patate e verdure
<b>Mercoledì</b>	Ravioli (no fr. a guscio)/Pasta al burro e salvia Polpette di legumi° / legumi all'olio / in umido Insalata di pomodori	Riso alle verdure / al pomodoro Bovino adulto al forno Verdure all'olio / in insalata	Pasta agli aromi / al basilico bio, Parmigiano Reggiano DOP e olio Lonza arrosto Insalata mista	Verdure e legumi in umido/all'olio/in insalata Lasagne con ragù di manzo
<b>Giovedì</b>	Crema di zucchine con orzo Tacchino al forno / Scaloppine Patate e carote al forno	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Petto di pollo impanato° Insalata verde	Verdure crude / Verdure cotte all'olio Pizza margherita senza glutine e lattosio (senza frutta a guscio) Joyens ½ porz. formaggio	Riso alla parmigiana Pesce gratinato° Zucchine all'olio
<b>Venerdì</b>	Riso al pomodoro Pesce impanato al forno° Insalata mista	Passato di verdure e legumi con riso Pesce gratinato° Zucchine trifolate	Crema di patate e pasta Pesce agli aromi Erbette saltate con olio	Pasta allo zafferano / all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Uova strapazzate / Frittata Insalata di pomodori / verde

Il pranzo viene completato con **PANE SENZA FRUTTA A GUSCIO (CHICCO DI RISO)**.

In questa mensa viene servita acqua potabile trattata naturale. Per le preparazioni e i condimenti viene usato olio extravergine d'oliva e sale iodato.

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>FINE PRANZO</b>	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca
<b>MERENDA POMERIDIANA (PER INFANZIA)</b>	Pane senza fr. a guscio chicco di riso e marmellata	Mousse di frutta 100%	Frutta fresca	Pane senza fr. a guscio chicco di riso e marmellata	Frutta fresca