



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
Lunedì	Crema di verdure (per infanzia) / Verdure all'olio (per primaria) 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 Arista arrosto / Scaloppine di maiale al limone Verdure gratinate° / in insalata	Ravioli (no fr. a guscio)/Pasta al pomodoro Frittata al prosciutto cotto / Uova strapazzate Carote in insalata / Insalata mista	Pasta alle verdure / al pomodoro Frittata con mozzarella Insalata verde
Martedì	Riso allo zafferano / verdure Cosce di pollo al forno Erbette all'olio	Gnocchetti sardi (per infanzia) / Gnocchi di patate senza fr. a guscio o Pasta (per primaria) al pomodoro Uova strapazzate / Frittata / Tortino° Carote e piselli	Polenta / Pasta all'olio / burro e Parmigiano Reggiano DOP Brasato / Macinata di bovino adulto Fagiolini all'olio	Riso alla parmigiana Polpette di bovino adulto° Finocchi all'olio / in insalata
Mercoledì	Ravioli (no fr. a guscio)/Pasta al burro e salvia Polpette di legumi° / legumi all'olio / in umido Insalata di carote / Carote all'olio	Riso all'olio / burro e Parmigiano Reggiano DOP Pesce impanato° Insalata mista / finocchi / all'olio	Riso allo zafferano Petto di pollo impanato al forno° Finocchi in insalata / all'olio	Lasagne con ragù di manzo ½ porz. formaggio Erbette/Carote all'olio
Giovedì	Passato di verdure con orzo Bovino adulto arrosto Patate al forno/all'olio	Pasta integrale al ragù di bovino Formaggio Erbette all'olio	Crema di legumi (per infanzia) / Verdure con legumi all'olio (per primaria) Pizza margherita senza glutine e lattosio (senza frutta a guscio) Joyens ½ porz. formaggio	Gnocchetti sardi (per infanzia) / Gnocchi di patate senza fr. a guscio (per primaria) o pasta al pomodoro Arrosto di tacchino / Scaloppina di tacchino Verdure all'olio / al forno
Venerdì	Pasta integrale al pomodoro Pesce al forno° Insalata mista	Passato di verdura con orzo / farro Bocconcini di tacchino° Patate prezzemolate / Purè di patate	Pasta al pomodoro Pesce gratinato al forno° Insalata mista	Passato di verdure e legumi con orzo / riso Pesce impanato° Patate e verdure in insalata / all'olio

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
FINE PRANZO	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca
MERENDA POMERIDIANA (PER INFANZIA)	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