



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>1° SETTIMANA</b>	<b>Pizza Margherita SG</b>	Passato di verdura* con <b>pastina SG</b>	<b>Pasta SG al pesto SG</b>	Riso all'ortolana*	<b>Pasta SG</b> al pomodoro
	Macedonia di verdure con legumi* (no patate)	Frittata latte e parmigiano	Polpette di bovino al pomodoro ( <b>pangrattato SG</b> )	Tacchino al forno	Platessa* impanata ( <b>pangrattato SG</b> )
		Patate* al forno	Biete* olio e parmigiano	<b>Finocchi* all'olio</b>	Insalata di carote julienne o Carote* brasate
	<b>Pane sg</b>	<b>Pane sg</b>	<b>Pane sg</b>	<b>Pane sg</b>	<b>Pane sg</b>
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
<b>Merenda</b>	<b>Mousse di frutta</b>	Yogurt alla frutta	<b>Dessert SG</b>	<b>Focaccia bianca SG</b>	<b>Budino sg</b>
<b>2° SETTIMANA</b>	<b>Pasta SG</b> burro e salvia	Riso con piselli* e zafferano SG	Crema di carote con <b>pastina SG</b>	<b>Pasta SG</b> al tonno	<b>Pasta SG</b> al pomodoro
	Tacchino freddo SG olio e limone	Cuori di merluzzo* al pomodoro ( <b>no farina</b> )	Scaloppine di lonza alla pizzaiola ( <b>no farina</b> )	Formaggio fresco	Sformato di verdure*
	Fagiolini* brasati	Broccoli* e carote* all'olio	Purea di patate	Spinaci* all'olio aromatizzato	Insalata di finocchi o Finocchi* all'olio
	<b>Pane sg</b>	<b>Pane sg</b>	<b>Pane sg</b>	<b>Pane sg</b>	<b>Pane sg</b>
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
<b>Merenda</b>	<b>Mousse di frutta</b>	Yogurt alla frutta	<b>Focaccia bianca SG</b>	<b>Pane sg</b> e marmellata SG	<b>Dessert SG</b>
<b>3° SETTIMANA</b>	Riso al parmigiano	<b>Pasta SG al pomodoro</b>	<b>Pizza Margherita SG</b>	Crema di zucca con <b>pastina SG</b>	<b>Pasta SG al pomodoro e ricotta</b>
	Fettine di pollo alla pizzaiola ( <b>no farina</b> )	Formaggio fresco	Macedonia di verdure con legumi* (no patate)	Hamburger di bovino	Platessa* olio e limone ( <b>no farina</b> )
	Carote* stufate	Erbette* olio e limone		Patate* al forno	Insalata verde
	<b>Pane sg</b>	<b>Pane sg</b>	<b>Pane sg</b>	<b>Pane sg</b>	<b>Pane sg</b>
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
<b>Merenda</b>	<b>Dessert SG</b>	<b>Mousse di frutta</b>	<b>Budino sg</b>	Yogurt alla frutta	<b>Focaccia bianca SG</b>
<b>4° SETTIMANA</b>	Riso al parmigiano	<b>Pasta SG al pomodoro</b>	<b>Polenta SG o Pasta SG al pomodoro</b>	<b>Pasta SG</b> al ragù vegetale*	Crema di patate e carote con <b>pastina SG</b>
	Tacchino impanato ( <b>pangrattato SG</b> )	Frittata con verdure*	Spezzatino di bovino in umido ( <b>no farina</b> )	Merluzzo* impanato ( <b>pangrattato SG</b> )	Formaggio fresco
	Finocchi* all'olio	<b>Cavolfiori* all'olio</b>	Fagiolini* all'olio aromatizzato	Insalata di carote julienne o Carote stufate	Piselli* brasati
	<b>Pane sg</b>	<b>Pane sg</b>	<b>Pane sg</b>	<b>Pane sg</b>	<b>Pane sg</b>
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
<b>Merenda</b>	<b>Budino sg</b>	<b>Focaccia SG</b>	Yogurt alla frutta	<b>Mousse di frutta</b>	<b>Pane sg</b> e marmellata SG

**ALIMENTI VIETATI: CEREALI contenenti GLUTINE** (grano, avena, orzo, segale, farro, kamut, spelta, triticale), prodotti contenenti tali cereali come ingredienti e prodotti finiti che possono aver subito contaminazione crociata da glutine (alimenti a rischio). **SG = SENZA GLUTINE**

PER SCEGLIERE I **PRODOTTI CONSENTITI** (es. prodotti da forno, pesto, prosciutto, polenta, legumi, dessert) controllare sempre le **INDICAZIONI RIPORTATE IN ETICHETTA** (assenza di glutine).

**TUTTI I PIATTI DEVONO ESSERE CONFEZIONATI IN CONTENITORI MONOPORZIONE SIGILLATI E IDENTIFICATI.** Il PANE SG può essere sostituito da grissini/cracker /gallette di riso SG.

In caso di mancata reperibilità di pizza/gnocchi/lasagne SG sostituire con pasta SG o riso. In caso di mancata reperibilità di pangrattato SG le fettine di carne/pesce devono essere cucinate ai ferri.

In caso di mancata reperibilità di budini/yogurt/gelati/dessert SG sostituire con frutta di stagione o altri prodotti SG.