



## MENU' ESTIVO - SETTEMBRE 2023 SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA DEL KM ROSSO VIA STEZZANO 87, STEZZANO



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1 SETTIMANA (4-8 settembre)</b>				
Pasta pomodoro e pesto (1,6,7,8) Filetto di merluzzo* al forno (1,4) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di riso (piselli, formaggio, mais, pomodorini, carotine lesse) (7,6,9) Frittata (1,3,7) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Bocconcini di tacchino al forno (1,6,9) Zucchine al forno Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Pomodori con carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù vegetale (verdura frullata) (1,7,9) Lenticchie in umido (6,9) Spinaci * Pane(1) e frutta di stagione
<b>2 SETTIMANA (11-15 settembre)</b>				
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e salvia (1,7,9) Asiago (7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7,9) Platessa* panata (1,4) Biete* Pane(1) e frutta di stagione	Panino con Hamburger di carne con edamer (1,7) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio, mais, pomodori, carotine lesse) (1,7,6,9) Piselli* in umido (9) Zucchine trifolate Pane(1) e frutta di stagione (primaria: yogurt)	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione
<b>3 SETTIMANA (18-22 settembre)</b>				
Pasta al ragù di carne (1,7,9) Fagiolini in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7,9) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7,9) Filetto di nasello* gratinato (4) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,7,6,12) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Zucchine Pane(1) e frutta di stagione
<b>4 SETTIMANA (25-29 settembre)</b>				
Pasta olio evo e grana padano (1,7) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione	Risotto allo zafferano (1,7,12) Caprese Zucchine trifolate Pane(1) e frutta di stagione	Pasta con zucchine e formaggio (1,7) Polpette di carne alla napoletana (1,3,7) Spinaci* Pane(1) e frutta di stagione	Gnocchi pomodoro e basilico (1,7,9) Hamburger di merluzzo* (1,4) INSALATA Pane(1) e frutta di stagione	Riso basmati all'inglese (7,9) Fagioli cannellini in umido (9) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)

\*Prodotti gelo

**Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"**

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocchie,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi

**Torta di compleanno: scuola primaria ultimo mercoledì del mese, scuola infanzia ultimo martedì del mese**



## MENU' ESTIVO – dieta PER CELIACI SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA DEL KM ROSSO VIA STEZZANO 87, STEZZANO

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1 SETTIMANA (4-8 settembre)</b>				
Pasta pomodoro e pesto <b>senza glutine</b> (6,7,8) Filetto di merluzzo*al forno <b>senza glutine</b> (4) Fagiolini* Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Insalata di riso (piselli, formaggio, mais, pomodorini, carotine lesse) (7,6,9) Frittata <b>senza glutine</b> (3,7) Insalata Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano <b>senza glutine</b> (7) Bocconcini di tacchino al forno (9) Zucchine al forno Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Pizza margherita <b>senza glutine</b> (6,7,12) Mozzarelline (7) Pomodori con carote julienne Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta <b>senza glutine</b> )	Pasta <b>senza glutine</b> al ragù vegetale (9) Lenticchie in umido <b>senza glutine</b> (6,9) Spinaci * Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione
<b>2 SETTIMANA (11-15 settembre)</b>				
		<b>MENU ETNICO</b>		
Ravioli ricotta e spinaci <b>senza glutine</b> olio evo e salvia (7,9) Asiago (7) Carote julienne Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Riso all'inglese (7,9) Platessa* <b>senza glutine</b> (4) Biete* Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Panino <b>no glutine</b> con Hamburger di carne e edamer (7) Insalata Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio, mais, pomodori, carotine lesse) (1,7,6,9) <b>senza glutine</b> Piselli* in umido (9) Zucchine trifolate Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione (primaria: yogurt)	Pasta agli aromi <b>senza glutine</b> (7) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione
<b>3 SETTIMANA (18-22 settembre)</b>				
Pasta <b>senza glutine</b> al ragù di carne (9) Fagiolini in insalata Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7,9) Frittata <b>senza glutine</b> (3,7) Pomodori Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta <b>senza glutine</b> (7,9) Filetto di nasello* gratinato <b>senza glutine</b> (4) Carote julienne Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Pizza margherita <b>senza glutine</b> (7,6,12) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Pasta al pesto <b>senza glutine</b> (7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Zucchine Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione
<b>4 SETTIMANA (25-29 settembre)</b>				
Pasta olio evo e grana padano <b>senza glutine</b> (7) Frittata <b>senza glutine</b> (3,7) Pomodori Pane <b>senza glutine</b> frutta di stagione	Risotto allo zafferano <b>senza glutine</b> (7,12) Caprese Zucchine trifolate Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Pasta <b>senza glutine</b> con zucchine e formaggio (7) Polpette di carne alla napoletana (3,7,9) Spinaci* Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Gnocchi pomodoro e basilico <b>senza glutine</b> (9) Hamburger di merluzzo* <b>senza glutine</b> * (4) INSALATA Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Riso basmati all'inglese (7,9) Fagioli cannellini in umido (9) Carote prezzemolate Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta <b>senza glutine</b> )

\*Prodotti gelo

**Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"**

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocchie,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi



## MENU' ESTIVO – dieta NO LATTOSIO SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA DEL KM ROSSO VIA STEZZANO 87, STEZZANO

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1 SETTIMANA (4-8 settembre)</b>				
Pasta pomodoro e pesto <b>no lattosio</b> (1,6,8) Filetto di merluzzo*al forno (1,4) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di riso (piselli, mais, pomodorini, formaggio no lattosio carotine lesse) (6,9) <b>no lattosio</b> Frittata <b>no lattosio</b> (1,3) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano <b>no lattosio</b> (1) Bocconcini di tacchino al forno (1,6,9) Zucchine al forno Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita <b>no lattosio</b> (1,6,12) Mozzarelline <b>no lattosio</b> Pomodori con carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù vegetale (verdura frullata) (1,9) Lenticchie in umido <b>no lattosio</b> (6,9) Spinaci * Pane(1) e frutta di stagione
<b>2 SETTIMANA (11-15 settembre)</b>				
Ravioli <b>no lattosio</b> olio evo e salvia (1,9) Tocchetti di grana padano <b>no lattosio</b> Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (9) Platessa* panata <b>no lattosio</b> (1,4) Biete* Pane(1) e frutta di stagione	Panino con Hamburger di carne con formaggio <b>no lattosio</b> (1) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio no lattosio, mais, pomodori, carotine lesse) <b>no lattosio</b> (1,6,9) Piselli* in umido (9) Zucchine trifolate Pane(1) e frutta di stagione (primaria: yogurt <b>no lattosio</b> )	Pasta agli aromi <b>no lattosio</b> (1) Frittata <b>no lattosio</b> (1,3) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione
<b>3 SETTIMANA (18-22 settembre)</b>				
Pasta al ragù di carne (1,9) Fagiolini in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana <b>no lattosio</b> (9) Frittata <b>no lattosio</b> (1,3) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro <b>no lattosio</b> (1,9) Filetto di nasello* gratinato (4) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita <b>no lattosio</b> (1,6,12) Mozzarelline <b>no lattosio</b> Insalata verde Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto <b>no lattosio</b> (1,8) Lenticchie al pomodoro (9) Zucchine Pane(1) e frutta di stagione
<b>4 SETTIMANA (25-29 settembre)</b>				
Pasta olio evo e grana padano <b>no lattosio</b> (1) Frittata <b>no lattosio</b> (1,3) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione	Risotto allo zafferano <b>no lattosio</b> (1,12) Caprese <b>no lattosio</b> Zucchine trifolate Pane(1) e frutta di stagione	Pasta con zucchine e formaggio no lattosio (1,7) Polpette di carne alla napoletana (1,3,7,9) Spinaci* Pane(1) e frutta di stagione	Gnocchi pomodoro e basilico (1,9) Hamburger di merluzzo* (1,4) insalata Pane(1) e frutta di stagione	Riso basmati all'inglese <b>no lattosio</b> (9) Fagioli cannellini in umido (9) Carote prezzemolate Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)

\*Prodotti gelo

### Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocchie,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi



## MENU' ESTIVO – dieta NO CARNE SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA DEL KM ROSSO VIA STEZZANO 87, STEZZANO

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1 SETTIMANA (4-8 settembre)</b>				
Pasta pomodoro e pesto (1,6,7,8) Filetto di merluzzo*al forno (1,4) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di riso (piselli, formaggio, mais, pomodorini, carotine lesse) (7,6,9) Frittata (1,3,7) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Fagioli in umido Zucchine al forno Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Pomodori con carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù vegetale (1,7,9) Lenticchie in umido (6,9) Spinaci * Pane(1) e frutta di stagione
<b>2 SETTIMANA (11-15 settembre)</b>				
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e salvia (1,7,9) Asiago (7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7,9) Platessa* panata (1,4) Biete* Pane(1) e frutta di stagione	<b>MENU ETNICO</b> Panino con pomodoro ed edamer e burger di verdure (1,7,9) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio, mais, pomodori, carotine lesse) (1,7,6,9) Piselli* in umido (9) Zucchine trifolate Pane(1) e frutta di stagione (primaria: yogurt)	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione
<b>3 SETTIMANA (18-22 settembre)</b>				
Pasta al ragù vegetale con legumi (1,9) Fagiolini in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7,9) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7,9) Filetto di nasello* gratinato (4) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,7,6,12) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Zucchine Pane(1) e frutta di stagione
<b>4 SETTIMANA (25-29 settembre)</b>				
Pasta olio evo e grana padano (1,7) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione	Risotto allo zafferano (1,7,12) Caprese Zucchine trifolate Pane(1) e frutta di stagione	Pasta con zucchine e formaggio (1,7) Polpette di verdura (1,3,7) Spinaci* Pane(1) e frutta di stagione	Gnocchi pomodoro e basilico (1,9) Hamburger di merluzzo* (1,4) insalata Pane(1) e frutta di stagione	Riso basmati all'inglese (7,9) Fagioli cannellini in umido (9) Carote prezzemolate Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)

\*Prodotti gelo

**Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"**

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce  
5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocchie,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi



## MENU' ESTIVO – dieta NO PESCE SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA DEL KM ROSSO VIA STEZZANO 87, STEZZANO

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1 SETTIMANA (4-8 settembre)</b>				
Pasta pomodoro e pesto (1,6,7,8) Asiago (7) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di riso (piselli, formaggio, mais, pomodorini, carotine lesse) (7,6,9) Frittata (1,3,7) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Bocconcini di tacchino al forno Zucchine al forno Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Pomodori con carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù vegetale (verdura frullata) (1,9) Lenticchie in umido (6,9) Spinaci * Pane(1) e frutta di stagione
<b>2 SETTIMANA (11-15 settembre)</b>				
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e salvia (1,7,9) Asiago (7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7,9) Lenticchie al pomodoro (9) Biete* Pane(1) e frutta di stagione	<b>MENU ETNICO</b>		Pasta agli aromi (1,7) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione
<b>3 SETTIMANA (18-22 settembre)</b>				
Pasta al ragù di carne (1,9) Fagiolini in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7,9) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7,9) Fagioli in insalata Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,7,6,12) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Zucchine Pane(1) e frutta di stagione
<b>4 SETTIMANA (25-29 settembre)</b>				
Pasta olio evo e grana padano (1,7) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione	Risotto allo zafferano (1,7,12) Caprese Zucchine trifolate Pane(1) e frutta di stagione	Pasta con zucchine e formaggio (1,7) Polpette di carne alla napoletana (1,3,7,9) Spinaci* Pane(1) e frutta di stagione	Gnocchi pomodoro e basilico (1,9) Burger di legumi (1,4) insalata Pane(1) e frutta di stagione	Riso basmati all'inglese (7,9) Fagioli cannellini in umido (9) Carote prezzemolate Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)

\*Prodotti gelo

### Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocciole,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi



## MENU' ESTIVO – dieta NO CARNE DI MAIALE SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA DEL KM ROSSO VIA STEZZANO 87, STEZZANO

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1 SETTIMANA (4-8 settembre)</b>				
Pasta pomodoro e pesto (1,6,7,8) Filetto di merluzzo* al forno (1,4) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di riso (piselli, formaggio, mais, pomodorini, carotine lesse) (7,6,9) Frittata (1,3,7) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Bocconcini di tacchino al forno Zucchine al forno Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Pomodori con carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù vegetale (verdura frullata) (1,9) Lenticchie in umido (6,9) Spinaci * Pane(1) e frutta di stagione
<b>2 SETTIMANA (11-15 settembre)</b>				
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e salvia (1,7,9) Asiago (7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7,9) Platessa* panata (1,4) Biete* Pane(1) e frutta di stagione	<b>MENU ETNICO</b> Panino con Hamburger di carne <b>no maiale</b> con edamer (1,7) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio, mais, pomodori, carotine lesse) (1,7,6,9) Piselli* in umido (9) Zucchine trifolate Pane(1) e frutta di stagione (primaria: yogurt)	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione
<b>3 SETTIMANA (18-22 settembre)</b>				
Pasta al ragù di carne <b>no maiale</b> (1,9) Fagiolini in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7,9) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7,9) Filetto di nasello* gratinato (4) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,7,6,12) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Zucchine Pane(1) e frutta di stagione
<b>4 SETTIMANA (25-29 settembre)</b>				
Pasta olio evo e grana padano (1,7) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione	Risotto allo zafferano (1,7,12) Caprese Zucchine trifolate Pane(1) e frutta di stagione	Pasta con zucchine e formaggio (1,7) Polpette di carne alla napoletana (1,3,7,9) Spinaci* Pane(1) e frutta di stagione	Gnocchi pomodoro e basilico (1,9) Hamburger di merluzzo* (1,4) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Riso basmati all'inglese (7,9) Fagioli cannellini in umido (9) Carote prezzemolate Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)

\*Prodotti gelo

### Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocciole,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi.