

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1^ Settimana	Risotto alla parmigiana <sup>7,3</sup> Frittata <sup>3</sup> Carote all'olio Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione*	Pasta e fagioli <sup>1</sup> Spinaci saltati Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione*	Passato di verdura con farro <sup>1</sup> Hamburger di manzo <sup>6</sup> Insalata Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione*	Pizza margherita <sup>1,7</sup> Finocchi Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione*	Pasta pomodoro e basilico <sup>1</sup> Platessa gratinata <sup>4,1</sup> Tris di verdure Pane integrale <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione*
2^ Settimana	Pasta olio e grana <sup>1,7,3</sup> Formaggio italo a fette <sup>7</sup> Cavolfiore Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione*	Risotto con la zucca <sup>7</sup> Frittata con gli spinaci <sup>3</sup> Broccoli Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione*	Pasta e lenticchie <sup>1</sup> Zucchine Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione*	Polenta e bruscitt Fagiolini Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione*	Passato di verdure con orzo <sup>1</sup> Filetto di merluzzo al forno <sup>4</sup> Carote lesse Pane integrale <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione*
3^ Settimana	Riso e prezzemolo Piselli in umido Carote Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione*	Pasta al ragù di verdure <sup>1</sup> Primo sale <sup>7</sup> Coste Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione*	Pastina in brodo <sup>1</sup> Bocconcini di pollo al limone <sup>1</sup> Cavolfiore Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione*	Orzotto con lo zafferano <sup>1,7,3</sup> Frittata con i porri <sup>3</sup> Broccoli Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione*	Vellutata di verdure con pasta <sup>1</sup> Platessa gratinata <sup>4,1</sup> Purè <sup>7,3</sup> Pane integrale <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione*
4^ Settimana	Pasta al pomodoro <sup>1</sup> Frittata <sup>3</sup> Finocchi Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione*	Risotto con le carote <sup>7,3</sup> Formaggio fresco <sup>7</sup> Fagiolini Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione*	Crema di cannellini con cereali <sup>1</sup> Carote Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione*	Lasagne al forno <sup>1,7,3</sup> Zucchine Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione*	Pasta agli aromi <sup>1</sup> Merluzzo olio e limone <sup>4</sup> Insalata Pane integrale <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione*

Le verdure e la frutta fresca\* (servita come spuntino al mattino) proposta sono di stagione. Non viene aggiunto sale alle preparazioni riservate all'asilo nido, mentre per le sole preparazioni a crudo della scuola dell'infanzia viene utilizzato sale iodato; talvolta vengono utilizzate spezie ed erbe aromatiche. Non sono utilizzati dadi né insaporitori. I condimenti a crudo sono a base di olio extravergine di oliva. Il piano alimentare è stato elaborato in riferimento alle linee guida dell'ATS Milano: "Pappa al nido" (asilo nido) e "Mangiare sano...a scuola" (scuola dell'infanzia), documenti d'indirizzo per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica.

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.