

GIORNO	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDI'	semolino gratinato (1-7-6-10) Primo sale (7) cavolfiore	riso BIO con lenticchie BIO (7) verza al forno	pasta agli aromi (rosmarino origano e salvia) (1-6-10) crocchette di lenticchie (1-3-7-6-10) biete*olio e limone	orzo BIO con la zucca (1) tortino di piselli* e spinaci* (3-1-7-6-10)
merenda	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione
MARTEDI'	pasta in salsa aurora (1-6-10) frittata BIO (3-7) spinaci* olio e limone	pasta integrale con crema di broccoli (1-6-10) polpette di merluzzo* (4-1-3-6-10) finocchi al forno	pasta integrale e cavolfiore (1 -6-10) frittata BIO (3-7) dadolata di zucca al forno	minestrone di verdure* con ditalini (1-6-9-10) frittata BIO (3) finocchi al forno
merenda	yogurt bianco BIO con mousse (7)	yogurt bianco BIO con corn flakes (7)	yogurt bianco BIO con mousse (7)	yogurt bianco BIO con corn flakes (7)
MERCOLEDI'	riso BIO con barbabietole (7) pollo alla mugnaia BIO (1 -6-10) broccoli al forno	passato di verdure* con miglio BIO (9) spezzatino di tacchino BIO in umido (1-6-10) insalata di stagione	pastina con il brodo pollo BIO (1-6-10) pepite di pollo BIO panate (1 -3-6-10) verze al forno	Polenta BIO e bruscit di tacchino BIO fagiolini* al forno
merenda	the e fette biscottate (1-6)	the e biscotti (1-6)	the e fette biscottate (1-6)	the e biscotti (1-6)
GIOVEDI'	pasta e fagioli BIO (1-6-10) finocchi frullati al forno	orzotto BIO con pesto di broccoli (1) platessa *all'acqua pazza (4) zucca al forno	vellutata di ceci BIO e patate (1-9) crocchette di spinaci* (1-6-10-7-3)	riso BIO alla parmigiana (7) platessa * alla pizzaiola (4) cavolfiori al forno
merenda	torta di mele casalinga (1-3-7-6-10)	torta margherita casalinga (1-3-7-6-10)	torta di carote casalinga (1-7-3-6-10)	torta yogurt casalinga (1-7-3-6-10)
VENERDI'	crema di zucca con crostini (1) merluzzo gratinato * (4 -1-6-10) bastoncini di carote cotte	pizza rossa (1-7-6) mozzarella (7) spinaci* al forno	Grano saraceno BIO al sugo di pomodoro merluzzo*al limone (4-1-6-10) broccoli al forno	pasta al pesto (1-6-8 pinoli-10) polpette di ricotta e spinaci* (7-1-3) carote cotte olio e limone
merenda	pane e ricotta (1-7)	bruschetta olio e origano (1)	pane e ricotta (1-7)	bruschetta olio e origano (1)

firma.....

Menù Autunno

12-36 mesi

SPECIFICHE

A metà mattina viene distribuita a rotazione frutta fresca di stagione (80gr)

Condimento utilizzato : Olio EVO a crudo (10gr)

Preparazioni prive dell'utilizzo di dado

Pane: 30gr farina tipo "0" a ridotto contenuto di sale (1,7% sul totale)

Fino a 12 mesi preparazioni prive dell'utilizzo del sale, successivamente utilizzo di sale nella sola acqua di cottura

Besciamella preparata con brodo vegetale e olio evo, senza latte

The deteinato senza zucchero

* prodotti surgelati

Parmigiano grattugiato solo nelle preparazioni (3-5gr)

TABELLA GRAMMATURE 12-36 mesi

pasta \riso\cereali\miglio\semolino \farina di mais		preparazioni asciutte 40 gr	in brodo 25-30 gr
legumi		secchi 15 gr	freschi 40 gr
carne\pesce	30 gr		
verdure	60 gr	insalata 30gr	pomodoro come merenda 5g
crostini	15 gr		
frutta	80gr		
patate	come primo piatto150 gr	come primo piatto150 gr	10% della preparaz per addensare
formaggio	fresco 20 gr	ricotta 30gr	formaggio semistagionato 10 gr
parmigiano	parmigiano 10 gr	nelle preparazioni 3 gr	
uovo	come secondo 50 gr	nelle preparazioni 5 gr	
latte	100 ml		
corn flakes	25 g		
biscotti	25 g		
yogurt	1/2 vasetto (60 g)		
torta	40 g		
pane	come merenda 25g		
marmellata	5g		

ALLERGENI :

1	glutine	8	frutta a guscio
2	crostacei	9	sedano
3	uova	10	senape
4	pesce	11	sesamo
5	arachidi	12	anidride solforosa
6	soia	13	lupini
7	latte	14	molluschi