

LUNEDÌ					MARTEDÌ					MERCOLEDÌ					GIOVEDÌ					VENERDÌ				
Nido	1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	Nido	1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	Nido	1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	Nido	1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	Nido	1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti
PASSATO DI VERDURA* CON ORZO (FARRO, RISO)					GRAMIGNA ALLE ERBE AROMATICHE					ANTIPASTO DI VERDURE IN PINZIMONIO					PASSATO DI LEGUMI CON DITALINI					PENNE INTEGRALI AL POMODORO				
Orzo/Farro/ Riso	20	25	30	40	Pasta di semola	50	60	80	100	Verdure miste di stagione(sedano)	80	100	150	250	Pasta di semola	20	25	35	40	Pasta di semola int.	50	60	80	100
Verdure miste*	50	60	80	100	Olio EVO	5	6	7	8	Succo di limone	0,1	0,1	0,2	0,2	Legumi misti secchi	20	25	30	35	Polpa di pomodoro	40	45	50	55
Carote	2	5	5	6	Basilico	0,5	1	1	2	Olio EVO	3	4	5	7	Carote	5	5	6	7	Carote	20	25	30	35
Cipolla	2	4	4	5	Erba Cipollina	0,5	1	1	2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Salvia	5	5	5	5	Cipolla	3	5	6	7
Sedano	1	3	3	4	Prezzemolo	Q.B.	0,5	0,5	1						Rosmarino	5	5	5	5	Sedano	1	2	2	2,5
Olio EVO	2	3	3	4	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2						Cipolla	3	3	4	5	Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Parmigiano/ Grana	5	6	7	8						Sedano	3	3	3	4	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
Parmigiano/ Grana	5	6	7	8											Olio EVO	2	2	3	3	Parmigiano/ Grana	5	6	7	8
															Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2					
															Parmigiano/ Grana	5	6	7	8					
© BRODO VEGETALE CON PASTINA DI SEMOLA					©GRAMIGNA(NIDO)					© VERDURE COTTE O CRUDE (NIDO)										© PENNETTE (NIDO)				
PIZZA MARGHERITA					MERLUZZO* GRATINATO AL FORNO					LASAGNE AL FORNO CON RAGÙ DI CARNE					BURGER DI VERDURA					BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE				
Farina di grano	50	60	68	80	Merluzzo*	60	70	90	140	Sfoglie pasta uovo	20	25	30	35	Verdura cotta	40	45	50	55	Pollo	50	60	70	80
Polpa di pomodoro	20	24	30	40	Pangrattato	8	10	12	16	Ragù di carne	60	68	70	72	Ricotta vaccina	20	30	40	50	Olio EVO	4	5	6	7
Mozzarella	25	30	35	40	Farina di mais	3	4	5	7	Latte	110	130	140	150	Patate	5	6	8	10	Sale Profumato	0,1	0,2	0,3	0,3
Olio EVO	3	4	5	6	Olio EVO	2	2,5	3	4	Farina di grano	5	9	10	11	Parmigiano	4	4,5	5	6	SALSA				
Lievito di birra	3	3	4	4	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Parmigiano/ Grana	3	6	7	9	Olio EVO	2	2	2,5	3,8	Farina di grano	2	2,6	2,8	3,2
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Carote	2,5	3,2	3,4	4,5
Capperi	0,3	0,3	0,4	0,4	Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Noce Moscata	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Cipolla	1,5	1,6	1,8	3
Origano	0,2	0,2	0,3	0,3						©SEDANINI CON BESCIAPELLA E RAGÙ DI CARNE					©FORMAGGIO					Succo di limone	0,5	1	1,2	2
										©CANNELLONI AL FORNO CON BESCIAPELLA E RAGÙ DI CARNE					©CROCCHETTE DI VERDURA					Sedano	0,3	0,4	0,4	0,5
					©PESCE AZZURRO FRESCO															Sale Profumato	0,1	0,1	0,1	0,2
																				Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
VERDURA CRUDA IN PINZIMONIO					INSALATA MISTA E FRUTTA A GUSCIO					MACEDONIA DI VERDURE					VERDURA CRUDA IN PINZIMONIO					VERDURA CRUDA				
Verdure miste di stagione(sedano)	80	100	150	250	Verdura fresca di stagione	30/80	40/100	50/150	60/200	Tris di verdure di stagione	120	140	150	160	Verdure miste di stagione(sedano)	80	100	150	250	Verdura fresca di stagione	30/80	40/100	50/150	60/200
Succo di limone	0,1	0,1	0,2	0,2	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	3	4	5	7	Succo di limone	0,1	0,1	0,2	0,2	Olio EVO	4	4	5	7
Olio EVO	3	4	5	7	Frutta a guscio	/	5	5	5	Sale IODATO	0,1	0,2	0,2	0,3	Olio EVO	3	4	5	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
					©NO FRUTTA A GUSCIO NIDO					©VERDURA COTTA	80	100	150	200										
Pane	/	/	/	/	Pane	30	40	50	60	Pane	30	40	50	60	Pane	30	40	50	60	Pane	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200

Grassetto corsivo=Allergeni

©Possibili variazioni

LUNEDÌ					MARTEDÌ					MERCOLEDÌ					GIOVEDÌ					VENERDÌ				
Nido	1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	Nido	1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	Nido	1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	Nido	1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	Nido	1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti
GNOCCHETTI SARDI ALL'ORTOLANA					ANTIPASTO DI VERDURE IN PINZIMONIO					RISO ALL'OLIO EVO					FUSILLI INTEGRALI AL POMODORO					PASSATO DI FAGIOLI CON DITALI				
<i>Pasta di semola</i>					Verdure miste di stagione(<i>sedano</i>)					Riso					<i>Pasta di semola int.</i>					<i>Pasta di semola</i>				
<i>Pomodoro</i>					Succo di limone					Olio EVO					Polpa di pomodoro					<i>Fagioli secchi</i>				
Carote					Olio EVO					<i>Parmigiano/Grana</i>					Carote					Carote				
Porro fresco															Cipolla					Salvia				
Cavolfiore															<i>Sedano</i>					Rosmarino				
<i>Sedano</i>															Olio EVO					Cipolla				
Olio EVO															Sale IODATO					<i>Sedano</i>				
Sale IODATO															<i>Parmigiano/ Grana</i>					Olio EVO				
<i>Parmigiano/Grana</i>																				Sale IODATO				
					☺ VERDURE COTTE										☺ FUSILLI (NIDO)					<i>Parmigiano/Grana</i>				
SVIZZERA DI TACCHINO					PASSATELLI IN BRODO DI VERDURA					COTOLETTA DI MAIALE AL FORNO					PESCE AZZURRO FRESCO GRATINATO AL FORNO					CROCCHETTE DI VERDURE				
Tacchino					<i>Uovo pastorizzato</i>					Lombo di maiale					<i>Pesce azzurro fresco</i>					Spinaci/Biete*				
Olio EVO					<i>Pangrattato</i>					<i>Pangrattato</i>					<i>Pangrattato</i>					<i>Ricotta vaccina</i>				
Sale IODATO					<i>Parmigiano</i>					<i>Uovo pastorizzato</i>					Olio EVO					<i>Uovo pastorizzato</i>				
BRODO					Succo di limone					Olio EVO					Prezzemolo					<i>Parmigiano/ Grana</i>				
Carote					Sale IODATO					Sale IODATO					Sale IODATO					Olio EVO				
<i>Sedano</i>					Noce Moscata										Aglio					Sale IODATO				
Cipolla					BRODO DI VERDURA																			
					<i>Verdure miste*</i>																			
					Carote																			
					<i>Sedano</i>																			
					Cipolla																			
					Olio EVO																			
©POLPETTE DI TACCHINO AL POMODORO					©CAPPELLETTI IN BRODO DI VERDURA										©PESCE* (MERLUZZO, PLATESSA, HALIBUT) GRATINATO AL FORNO									
VERDURA COTTA					PATATE GRATINATE CON PANGRATTATO AL FORNO					VERDURA GRATINATA AL FORNO					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA IN PINZIMONIO				
Verdura*					Patate					Verdura*					Verdura fresca di stagione					Verdure miste di stagione(<i>sedano</i>)				
Olio EVO					<i>Pangrattato</i>					<i>Pangrattato</i>					Olio EVO					Succo di limone				
Sale IODATO					Olio EVO					<i>Parmigiano</i>					Sale IODATO					Olio EVO				
					Sale IODATO					Olio EVO														
					Sale IODATO					Sale IODATO														
<i>Pane</i>					<i>Pane</i>					<i>Pane</i>					<i>Pane</i>					<i>Pane</i>				
FRUTTA FRESCA					FRUTTA FRESCA					FRUTTA FRESCA					FRUTTA FRESCA					FRUTTA FRESCA				
100					100					100					100					100				
150					150					150					150					150				
150					150					150					150					150				
200					200					200					200					200				

LUNEDÌ	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	MARTEDÌ	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	MERCOLEDÌ	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	GIOVEDÌ	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	VENEDÌ	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti
PASTA DI SEMOLA INTEGRALE AL POMODORO					BRODO VEGETALE* CON PASTINA DI SEMOLA					RISO ALLA ZUCCA					PASSATO DI LEGUMI E VERD. MISTE CON STELLINE					GRAMIGNA ALLE ERBE AROMATICHE				
<i>Pasta di semola int.</i>	50	60	80	100	<i>Pasta di semola</i>	20	25	40	50	Riso	40	50	70	90	<i>Pasta di semola</i>	20	25	30	40	<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100
Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Pomodoro	10	12	14	16	Zucca gialla	25	30	35	40	Fagioli*	45	50	55	55	Olio EVO	5	6	7	8
Carote	20	25	30	35	Carote	8	10	11	12	Cipolla	3	3	4	5	Piselli*	15	20	25	25	Basilico	0,5	1	1	2
Cipolla	3	5	6	7	Cipolla	5	6	7	8	Olio EVO	4	5	6	7	<i>Verdure miste*</i>	25	25	25	25	Erba Cipollina	0,5	1	1	2
<i>Sedano</i>	1	2	2	2,5	<i>Sedano</i>	3	4	4	5	<i>Brodo vegetale</i>	QB	QB	QB	QB	Carote	4	5	5	5	Prezzemolo	QB	0,5	0,5	1
Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4	Olio EVO	1	1	2	3	Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	Cipolla	3	4	4	4	Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2
Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	<i>Parmigiano/ Grana</i>	5	6	7	8	<i>Sedano</i>	2	3	3	3	<i>Parmigiano / Grana</i>	5	6	7	8
<i>Parmigiano/ Grana</i>	5	6	7	8	<i>Parmigiano/ Grana</i>	5	6	7	8						Olio EVO	2	3	3	3					
															Sale IODATO	1	1	1,5	1,5					
															<i>Parmigiano/Grana</i>	5	6	7	8					
©PENNETTE NIDO										©RISO ALLE ZUCCHINE, SPINACI*										©PASTA DI SEMOLA ALL'OLIO EVO				
COTOLETTA DI PLATESSA* AL FORNO					BOCCONCINI DI POLLO ALLA CACCIATORA					FRITTATA AL FORNO					PIZZA AL POMODORO					POLPETTE DI MANZO AL POMODORO				
<i>Platessa*</i>	60	70	90	140	Pollo	50	60	70	80	Uovo Pastorizzato	40	48	52	60	<i>Farina di grano</i>	50	60	70	90	Manzo/Vitellone	50	60	70	80
<i>Pangrattato</i>	12	13	14	18	Olio EVO	4	5	6	7	<i>Latte</i>	15	20	25	30	Polpa di pomodoro	30	35	45	55	Olio EVO	2	2,4	3,6	4
<i>Uovo pastorizzato</i>	5	6	7	9	Sale Profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	<i>Parmigiano</i>	4	5	6	7	Olio EVO	4	4	5	6	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
Olio EVO	4	5	6	8	SALSA					Sale IODATO	QB	0,1	0,2	0,3	Lievito Secco	3	3	3,5	4	Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3
Sale IODATO	QB	0,1	0,2	0,3	Polpa di pomodoro	35	40	45	50						Capperi	0,5	0,6	1	1,2	SALSA				
					Carote	6	6	6	6						Origano	0,1	0,2	0,5	1	Pomodoro	50	55	60	65
					Cipolla	1	2	2	2						Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	<i>Carote</i>	1	2	2	3
					<i>Sedano</i>	1	1,5	2	2											Cipolla	1	2	2	3
					Olio EVO	1	1,2	1,5	2											Olio EVO	0,5	1	1	1
					Sale IODATO	QB	0,1	0,2	0,3															
©PESCE AZZURRO FRESCO										© UOVO SODO CON SALSA VERDE										© SVIZZERA DI MANZO AL FORNO OCON SALSA DI POMODORO IN ACQUA DOVE				
VERDURA CRUDA IN PINZIMONIO					PURE' DI PATATE					VERDURA CRUDA IN PINZIMONIO					VERDURA CRUDA					VERDURA COTTA				
Verdure miste di stagione(<i>sedano</i>)	80	100	150	250	Patate	60/80	100	120	140	Verdure miste di stagione(<i>sedano</i>)	80	100	150	250	Verdura fresca di stagione	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura*	80	100	150	200
Succo di limone	0,1	0,1	0,2	0,2	<i>Latte</i>	7	9,5	11	12	Succo di limone	0,1	0,1	0,2	0,2	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	3	4	5	7
Olio EVO	3	4	5	7	<i>Parmigiano</i>	4	6	7	9	Olio EVO	3	4	5	7	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2
					Sale IODATO	0,1	0,2	0,3	0,3															
					© PURE' DI PATATE E ZUCCA-CAROTE	20	25	30	40	©VERDURA COTTA					©VERDURA COTTA									
<i>Pane</i>	30	40	50	60	<i>Pane</i>	30	40	50	60	<i>Pane</i>	30	40	50	60	<i>Pane</i>	/	/	/	/	<i>Pane</i>	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200

Grassetto corsivo=Allergeni

©Possibili variazioni

LUNEDÌ					MARTEDÌ					MERCOLEDÌ					GIOVEDÌ					VENERDÌ				
Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	
PASSATO DI VERDURA CON COUS COUS					MEZZE MANICHE AL POMODORO E LEGUMI					CREMA DI PATATE E CAROTE CON ORZO/FARRO					ANTIPASTO DI VERDURE IN PINZIOMONIO					PENNETTE ALL'OLIO EVO				
<i>Pasta à semola</i>	20	25	30	40	<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100	<i>Orzo/Farro</i>	20	25	30	40	Verdure miste di stagione(<i>sedano</i>)	80	100	150	250	<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100
<i>Verdure miste*</i>	40	50	60	75	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Patate	40	50	60	80	Succo di limone	0,1	0,1	0,2	0,2	Olio EVO	5	6	7	8
Carote	4	5	5	6	Legumi secchi	20	25	30	35	Carote	35	40	45	55	Olio EVO	3	4	5	7	Parmigiano/Grana	5	6	7	8
Cipolla	2	3	3	4	Carote	3	4	5	6	Olio EVO	1	2	3	4	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
Sedano	2	3	3	4	Cipolla	2	2	2	2,5	Cipolla	2	3	3	3,5										
Olio EVO	2	3	4	4	Olio EVO	1	1	1,2	1,4	Sedano	2	3	3	3,5										
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2										
Parmigiano/Grana	5	6	7	8	Parmigiano/Grana	5	6	7	8	Parmigiano/Grana	5	6	7	8										
©CROSTINI DI PANE					©MEZZE MANICHE AL POMODORO					©VERDURE COTTE O CRUDE (NIDO)														
ARISTA DI MAIALE AL LATTE					SFORMATO DI VERDURE/SPINACI */FAGIOLINI*					FORMAGGIO					GARGANELLI ALL'UOVO AL RAGÙ DI TACCHINO					PESCE AZZURRO FRESCO GRATINATO AL FORNO				
Lombo di suino	50	60	70	80	<i>Uovo pastorizzato</i>	32	38	42	48	<i>Asiago DOP</i>	20	40	50	60	<i>Pasta all'uovo secca</i>	40	50	60	65	<i>Pesce azzurro fresco</i>	60	70	90	140
Sale profumato	0,2	0,3	0,3	0,3	Latte	12	16	20	23	<i>Caciotta</i>	20	40	50	60	Polpa di pomodoro	30	40	50	55	Pangrattato	8	10	12	16
SALSA					Farina	1	1,5	2	3	<i>Grana Padano</i>	20	30	40	50	Tacchino	15	20	25	30	Olio EVO	2	2,5	3	4
Latte	6	8	10	12	Parmigiano/Grana	6	8	10	12	<i>Mozzarella</i>	30	45	70	80	Carote	3	3,5	4	5	Prezzemolo	2	2	2,5	3
Farina di grano	2	3	4	5	Zucchine	20	24	28	31	<i>Squacquerone</i>	40	60	70	80	Cipolla	2	2	2,5	3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
Cipolla	1	2	2,5	3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Stracchino	40	60	70	80	Sedano	1	1	1,5	2	Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Carota	1,3	1,4	1,6	2										Olio EVO	1	1	2	3						
Sedano	0,2	0,4	0,5	0,6										Sale IODATO	0,1	0,2	0,3	0,4						
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										Parmigiano/Grana	5	6	7	8						
©SCALOPPINA DI SUINO AL FORNO					©CROCCHETTE DI VERDURA ©POLPETTINE DI PESCE					©FARFALLE O TAGLIATELLE ALL'UOVO					©PESCE* (MERLUZZO, PLATESSA, HALIBUT AL FORNO CON OLIO F)									
VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA IN PINZIOMONIO					INSALATA VERDE E FRUTTA A GUSCIO					VERDURA GRATINATA AL FORNO					VERDURA CRUDA				
<i>Verdura*</i>	80	100	150	200	Verdure miste di stagione(<i>sedano</i>)	80	100	150	250	Verdura fresca di stagione	30	40	50	60	Verdura*	80	100	150	200	Verdura fresca di stagione	30/80	40/100	50/150	60/200
Olio EVO	3	4	5	7	Succo di limone	0,1	0,1	0,2	0,2	Olio EVO	4	4	5	7	Pangrattato	1	1,5	2	3	Olio EVO	4	4	5	7
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2	Olio EVO	3	4	5	7	Frutta a guscio	/	5	5	5	Parmigiano	2	3	4	5	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
										Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Olio EVO	3	3	4	5					
										©NO FRUTTA A GUSCIO NIDO					Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2					
										©VERDURA COTTA														
Pane	30	40	50	60	Pane	30	40	50	60	<i>Piadina Romagnola</i>	30	40	50	60	Pane	30	40	50	60	Pane	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	©Fornarina/Pane					FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200

Grassetto corsivo=Allergeni

©Possibili variazioni

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2018-2019 (autunno/inverno)
Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

LUNEDÌ					MARTEDÌ					MERCOLEDÌ					GIOVEDÌ					VENERDÌ									
Nido		Infanzia		Primaria	Second.	Nido		Infanzia		Primaria	Second.	Nido		Infanzia		Primaria	Second.	Nido		Infanzia		Primaria	Second.						
1-3 anni	4-5 anni	6-10 anni	11-14 anni	15-18 anni	1-3 anni	4-5 anni	6-10 anni	11-14 anni	15-18 anni	1-3 anni	4-5 anni	6-10 anni	11-14 anni	15-18 anni	1-3 anni	4-5 anni	6-10 anni	11-14 anni	15-18 anni	1-3 anni	4-5 anni	6-10 anni	15-18 anni						
ANTIPASTO DI VERDURE IN PINZIMONIO Verdure miste di stagione(<i>sedano</i>) Succo di limone Olio EVO Sale IODATO					BRODO VEGETALE* CON PASTINA DI SEMOLA <i>Pasta di semola</i> Pomodoro Carote Cipolla <i>Sedano</i> Olio EVO Sale IODATO <i>Parmigiano/ Grana</i>					SEDANINI CON SALSÀ ROSATA <i>Pasta di semola</i> Polpa di pomodoro Latte Carote Cipolla <i>Sedano</i> <i>Sedano</i> Farina di grano Sale IODATO <i>Parmigiano/ Grana</i> © RICOTTA, POMODORO E MANDORLE (NO NIDO < 2 ANNI)					FUSILLI INTEGRALI AL POMODORO <i>Pasta di semola int.</i> Polpa di pomodoro Carote Cipolla <i>Sedano</i> Olio EVO Sale IODATO <i>Parmigiano/Grana</i> © FUSILLI (NIDO)					CREMA DI VERDURA* CON ORZO (FARRO, RISO) <i>Orzo</i> Verdure miste* Patate Carote Cipolla <i>Sedano</i> Olio EVO Sale IODATO <i>Parmigiano /Grana</i>									
80	100	150	250		20	25	40	50	50	60	80	100	50	60	80	100	50	60	80	100	20	25	30	40	50	60	80	100	
0,1	0,1	0,2	0,2		10	12	14	16	40	45	50	55	40	45	50	55	40	45	50	55	50	60	80	100	50	60	80	100	
3	4	5	7		8	10	11	12	10	11	12	14	20	25	30	35	20	25	30	35	20	25	30	35	20	25	30	35	
Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.		5	6	7	8	3	3	4	5	3	5	6	7	3	5	6	7	5	5	6	6	5	5	6	6	
					3	4	4	5	2	2	2	2,5	1	2	2	2,5	1	2	2	2,5	3	3	4	5	3	3	4	4	
					1	1	2	3	1,5	1,5	2	3	0,5	1	1,2	1,4	0,5	1	1,2	1,4	3	3	4	4	3	3	4	4	
					Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	0,5	1	1,1	1,2	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	2	2,5	3	4	2	2,5	3	4	
					5	6	7	8	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	5	6	7	8	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	
									5	6	7	8					5	6	7	8	5	6	7	8	5	6	7	8	
© VERDURE COTTE O CRUDE (NIDO)																													
RAVIOLI* DI RICOTTA E SPINACI AL RAGÙ DI LEGUMI <i>Pasta ripiena all' uovo*</i> Polpa di pomodoro Legumi secchi Carote Cipolla Olio EVO Sale IODATO <i>Parmigiano/ Grana</i> ©CAPPELLETTI; TORTELLI AI FORMAGGI/ALLA ZUCCA					ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO Tacchino Carote <i>Sedano</i> Cipolla Olio EVO Sale profumato SALSÀ Carote <i>Sedano</i> Cipolla Brodo vegetale © POLPETTONE DI TACCHINO					UOVO SODO CON SALSÀ VERDE Uovo Prezemosolo Olio EVO Sale IODATO © FRITTATA AL FORNO/FRITTATA CON VERDURE AL FORNO					PESCE (MERLUZZO, PLATESSA, HALIBUT) GRATINATO AL FORNO Pesce* Pangrattato Farina di mais Olio EVO Prezemosolo Sale IODATO Aglio ©PESCE AZZURRO FRESCO GRATINATO					SCALOPPINA DI SUINO AL FORNO Lombo suino Farina di grano Succo di limone Olio EVO Sale IODATO ©PESCE AZZURRO FRESCO GRATINATO									
100	120	140	160		50	60	70	80	50	50	50	50	60	70	90	140	60	70	90	140	50	60	70	80	50	60	70	80	
40	45	50	55		10	15	20	25	0,2	0,2	0,4	0,5	8	10	12	16	8	10	12	16	2	3	4	5	2	3	4	5	
20	25	30	35		8	10	12	14	5	6	7	8	3	4	5	7	3	4	5	7	2	2,5	3	4	2	2,5	3	4	
3	4	5	6		4	5	6	7	0,2	0,3	0,4	0,5	2	2,5	3	4	2	2,5	3	4	1	2	2	3	1	2	2	3	
2	2	2	2,5		1	1	1	2					2	2	2,5	3	2	2	2,5	3	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Q.B.	0,1	0,2	0,3	
1	1	1,2	1,4		1	1	1,5	2					Q.B.	0,1	0,2	0,3	Q.B.	0,1	0,2	0,3	1	2	2	3	1	2	2	3	
Q.B.	0,1	0,2	0,3		10	12	12	14					Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
5	6	7	8		4	6	6	6																					
					4	6	6	6																					
					Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																					
VERDURE* MISTE COTTE Verdure* Olio EVO Sale IODATO					PURE' DI PATATE Patate Latte Parmigiano Sale IODATO © PURE' DI PATATE E ZUCCA/CAROTE					VERDURA CRUDA IN PINZIMONIO Verdure miste di stagione(<i>sedano</i>) Succo di limone Olio EVO ©VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA Verdura fresca di stagione Olio EVO Sale IODATO ©VERDURA COTTA					VERDURA GRATINATA AL FORNO Verdura* Pangrattato Parmigiano Olio EVO Sale IODATO ©VERDURA COTTA									
80	100	150	60		60/80	100	120	140	80	100	150	250	80	100	150	250	30/80	40/100	50/150	60/200	100	150	200		100	150	200		
3	4	5	7		7	9,5	11	12	0,1	0,1	0,2	0,2	4	4	5	7	4	4	5	7	1,5	2	3		1,5	2	3		
Q.B.	0,1	0,2	0,2		4	6	7	9	3	4	5	7	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	3	4	5		3	4	5		
					0,1	0,2	0,3	0,3					Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	3	4	5		3	4	5		
							25	30	40					Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	0,2		0,1	0,2	0,2	
30	40	50	60		30	40	50	60	30	40	50	60	30	40	50	60	30	40	50	60	30	40	50	60	30	40	50	60	
100	150	150	200		100	150	150	200	100	150	150	200	100	150	150	200	100	150	150	200	100	150	150	200	100	150	150	200	

Grassetto corsivo=Allergeni

©Possibili variazioni