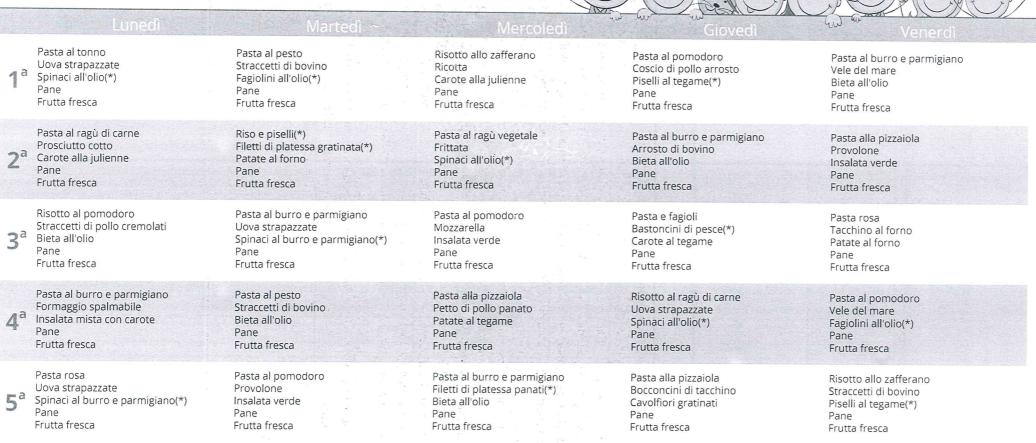




Menu: inverno Pranzo



Lidia Tosto biologa nutrizionista







Menu: inverno Pranzo

			Variable of a second		
	Lunedi	Martedì	Mercoledì	Giovedi	W Venerdì
6°	Pasta al ragù vegetale	Riso alla parmigiana	Pasta rosa	Pasta al pomodoro	Pasta e ceci
	Petto di pollo panato	Croccole di pesce al pomodoro(*)	Frittata	Prosciutto cotto	Caciotta
	Bieta all'olio	Spinaci all'olio(*)	Fagiolini all'olio(*)	Carote alla julienne	Insalata verde
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
7 °	Pasta al pomodoro	Pasta al tonno	Risotto al pomodoro	Pasta al burro e parmigiano	Pasta al pesto
	Bocconcini di maiale panati	Uova strapazzate	Straccetti di bovino	Mozzarella	Bastoncini di pesce(*)
	Carote al tegame	Patate al forno	Spinaci all'olio(*)	Insalata verde	Fagiolini all'olio(*)
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
8 ^a	Pasta e lenticchie	Pasta al pomodoro	Pasta al burro e parmigiano	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù di carne
	Provolone	Scaloppina di bovino	Coscio di pollo arrosto	Croccole di pesce agli spinaci(*)	Uova strapazzate
	Insalata verde	Piselli al tegame(*)	Carote al tegame	Spinaci al burro e parmigiano(*)	Patate all'olio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
9 ^a	Pasta al pomodoro Fesa di tacchino al limone Spinaci all'olio(*) Pane Frutta fresca	Pasta al burro e parmigiano Formaggio spalmabile Insalata mista con carote Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Vele del mare Bieta all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di carne Frittata con patate Pane Frutta fresca	Riso alla parmigiana Bocconcini di maiale panati Carote al tegame Pane Frutta fresca

Lidia Tosto biologa nutrizionista



Elenco degli allergeni - menù invernale

Nome piatto	Cereali con gluti	i Crostao ne	cei Uova	e Pesc	e Arachio	li Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	e Sesamo	o Lupini	Mollusc	hi Solf
Nome platto	بريون	Pa	1 3	•		95		•		å		20	•	÷
Primi					NAMES OF THE OWNER		ACCUSE NO SECURITION OF THE PARTY OF THE PAR	Control of the State of the Sta	ANTONIA STREET	SEISELVHOUNTUU	NA THURSDAY STATISTIC			
Pasta al burro e parmigiano V	Р						Р							
Pasta al pesto V	Р		Р				Р						-	
Pasta al pomodoro V SL	Р						Р		Р					
Pasta al ragù di carne REG TR SL	Р						Р		Р					
Pasta al ragù vegetale V SL	Р						Р		Р					
Pasta al tonno SL	Р			Р										
Pasta alla pizzaiola V SL	Р							- 12						
Pasta e ceci V SL	Р								Р					
Pasta e fagioli V SL	Р					2			Р					
Pasta e lenticchie V SL	Р								Р					
Pasta rosa V	Р				2		Р		Р					
Riso alla parmigiana V sg							Р				W 7			
Riso e piselli (*) V SG SL							Р							
Risotto al pomodoro (10) V			Р		* A**		Р		Р					
Risotto al ragù di carne REG TR.							Р		Р					
Risotto allo zafferano REG V							Р		Р					
Secondi								-						
Arrosto di bovino SG SL									Р					
Bastoncini di pesce (*)	Р			Р										
Bocconcini di maiale panati S L	Р		Р											
Bocconcini di tacchino SG SL									Р					
Caciotta V sg							Р							
Coscio di pollo arrosto														
Croccole di pesce agli spinaci (*)	Р			Р			Р							
Croccole di pesce al pomodoro (*)	Р			Р										
Fesa di tacchino al limone SL	Р													



Elenco degli allergeni - menù invernale

Nome piatto	con glutin	Crostace le	ei Uova		e Arachidi	Soia	Latte /\	guscio		_ ∋e napr	Sesamo	Edpini,	Mollusci	11 50
		(4)	Ü		33	.,	U					8	W	
Secondi					,			,						
Filetti di platessa gratinata (*) SL	Р			Р										
Filetti di platessa panati (*)	Р		Р	Р										
Formaggio spalmabile V sg							Р							
Frittata V sg			Р				Р							
Frittata con patate V sg			P				Р							2000 12 000 000 000
Mozzarella V s G							Р						***************************************	
Petto di pollo panato SL	Р		Р										**************************************	
Prosciutto cotto SG														
Provolone REG V TR							Р .						~	
Ricotta V SG							Р							
Scaloppina di bovino SL	Р						Р							
Straccetti di bovino SG SL														
Straccetti di pollo cremolati	P								Р				****	
Tacchino al forno SG SL									Р					
Uova strapazzate V sg			Р				Р							
Vele del mare SL	Р			Р			Р			Р				
Contorni													I	
Bieta all'olio V vea SG														
Carote al tegame V veg SG									Р					
Carote alla julienne V veg SG					-									
Cavolfiori gratinati V SL	Р													
Fagiolini all'olio (*) V VEG SG														
Insalata mista con carote V														
nsalata verde V veg SG														Р
Patate al forno V vea SG														-
Patate al tegame V veg SG														
Patate all'olio V via SG														



Elenco degli allergeni - menù invernale

Nome piatto	Cereali con glutin	Crostacei e	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Solfit
Contorni									APT OF A REPORT OF THE PERSON		Produced Production		PORT LAND
Piselli al tegame (*) V vea SG								Р					
Spinaci al burro e parmigiano (*) V sG						Р							
Spinaci all'olio (*) V VEQ SG													
Frutta													
Frutta fresca V VEG SG													
Pane e Prodotti da forno													
Pane V vea SL	Р												





Menu: estate Pranzo

	Lunedi	Martedi	Mercoledi	Giovedi	Venerdi
1 a	Riso alla parmigiana	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro	Pasta al burro e parmigiano	Pasta al ragù di carne
	Fesa di tacchino al tegame	Uova strapazzate	Croccole di pesce agli spinaci(*)	Formaggio spalmabile	Prosciutto cotto
	Carote al tegame	Patate croccanti al forno	Zucchine trifolate	Insalata di pomodori	Insalata verde
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 ^a	Pasta al ragù vegetale Straccetti di bovino Spinaci all'olio(*) Pane Frutta fresca	Pasta al burro e parmigiano Filetti di platessa panati(*) Piselli al tegame(*) Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco e basilico Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta rosa Frittata alle zucchine Pane Frutta fresca	Riso e piselli(*) Coscio di pollo arrosto Patate al forno Pane Frutta fresca
3 ^a	Pasta e lenticchie	Pasta alla pizzaiola	Risotto al pomodoro	Pasta con le zucchine(*)	Pasta al burro e parmigiano
	Caciotta	Scaloppina di bovino	Uova strapazzate	Arrosto di maiale	Croccole di pesce al pomodoro(*)
	Insalata verde	Fagiolini all'olio(*)	Patate all'olio	Spinaci all'olio(*)	Carote al tegame
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 ^a	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù di carne	Pasta al burro e parmigiano	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù vegetale
	Uova strapazzate	Provolone	Straccetti di bovino	Bastoncini di pesce(*)	Tacchino al forno
	Piselli al tegame(*)	Insalata verde	Bieta all'olio	Zucchine trifolate	Spinaci al burro e parmigiano(*)
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
5 ^a	Pasta al burro e parmigiano	Risotto al pomodoro	Pasta al pesto	Pasta e fagioli	Pasta al pomodoro
	Petto di pollo al limone	Uova strapazzate	Vele del mare	Mozzarella	Scaloppina di bovino
	Carote al tegame	Patate al forno	Fagiolini all'olio(*)	Insalata di pomodori	Zucchine trifolate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Lidia Tosto biologa nutrizionista





Menu: estate Pranzo

			13.44	TO ME	
9	Lunedi	Martedi	Mercoledi	Giovedi	Venerdi
6 ^a	Pasta al ragù vegetale	Pasta al burro e parmigiano	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	Pasta rosa
	Spezzatino di suino	Bastoncini di pesce(*)	Bocconcini di tacchino	Uova strapazzate	Mozzarella
	Fagiolini al pomodoro(*)	Zucchine trifolate	Spinaci all'olio(*)	Bieta all'olio	Insalata di pomodori
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
7 ª	Pasta al pesto	Pasta e ceci	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù vegetale	Riso alla parmigiana
	Caciotta	Coscio di pollo arrosto	Uova strapazzate	Straccetti di bovino	Croccole di pesce agli spinaci(*)
	Insalata verde	Spinaci all'olio(*)	Zucchine gratinate	Patate croccanti al forno	Carote al tegame
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
8 a	Risotto allo zafferano	Fettuccine con pomodoro	Pasta al pesto	Pasta al burro e parmigiano	Riso e piselli(*)
	Bocconcini di maiale panati	Formaggio spalmabile	Filetti di platessa gratinata(*)	Uova strapazzate	Tacchino al forno
	Spinaci all'olio(*)	Insalata di pomodori	Patate al forno	Zucchine trifolate	Bieta all'olio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
9ª	Pasta al burro e parmigiano	Pasta alla pizzaiola	Pasta rosa	Riso alla parmigiana	Pasta al tonno
	Frittata	Straccetti di bovino	Petto di pollo panato	Filetti di merluzzo panati(*)	Mozzarella
	Carote al tegame	Fagiolini all'olio(*)	Zucchine gratinate	Spinaci all'olio(*)	Carote alla julienne
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca



Elenco degli allergeni - menù estivo

INFANZIA (1-3 anni)

Nome piatto	Cereali con glutir	ne	-91	Pesce		di Soia	Latte	Frutta a guscio		 sesa •••	mo Lupir		
	<u> </u>	7			(3)	\mathscr{S}	U			ξ	30		
Primi				1			,						
Fettuccine con pomodoro V SL	Р		Р				Р		Р				
Pasta al burro e parmigiano V	Р						Р						
Pasta al pesto V	Р		Р				Р						
Pasta al pomodoro V SL	Р						Р		Р				
Pasta al pomodoro fresco e basilico V SL	Р						Р						-
Pasta al ragù di carne REG TR SL	Р					1	Р		Р				
Pasta al ragù vegetale V SL	Р						Р		Р				-
Pasta al tonno SL	Р			Р			ž, +				-		-
Pasta alla pizzaiola V SL	Р									 		15	
Pasta con le zucchine (*) V	Р						Р		Р			5	
Pasta e ceci V SL	Р								Р	,			
Pasta e fagioli V SL	Р							y 1	Р				
Pasta e lenticchie V SL	Р								Р		198.6		
Pasta rosa V	Р	10 1					Р		Р				
Riso alla parmigiana V SG							Р						
Riso e piselli (*) V SG SL							Р						
Risotto al pomodoro 🗓 🕻			Р				Р		Р				
Risotto allo zafferano ^{REG} V		U					Р		Р		- F	5	
Secondi													
rrosto di maiale SG SL									Р				
Bastoncini di pesce (*)	Р			Р									
Bocconcini di maiale panati	Р		Р										
Bocconcini di tacchino SG SL									Р				
aciotta V s g							Р						
oscio di pollo arrosto											-	-	



INF ANZIA (1-3 anni

Elenco degli allergeni - menù estivo

Nome piatto	Cereal con gluti محمور	i Crostaci ne	ei Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta guscio	a Sedan	o Senap	e Sesamo	o Lupini	Molluso	hi Sol
Secondi	PAS (4.734 H 2.50 M 2.50 M	CHARLOS SUBSTREE SHEET PHOTOGRAPHICS		T Material Control of the SHAD	LANGE OF THE PARTY	ALCOHOLD BY THE STATE OF	EPHONEShoomed Blo	etak a dari badi		Mary Comments	(100) The township			_
Croccole di pesce agli spinaci (*)	Р			Р			Р							
Croccole di pesce al pomodoro (*)	Р			Р										
Fesa di tacchino al tegame SL														-
Filetti di merluzzo panati (*)	Р		Р	Р									-	
Filetti di platessa gratinata (*)	Р			Р										
Filetti di platessa panati (*)	Р		Р	Р										
Formaggio spalmabile V sg					Mahala serenggan ser		Р							
Frittata V sg	. 31		Р				Р							
Frittata alle zucchine V sq			Р				Р							
Mozzarella V s G			47.0				Р							
Petto di pollo al limone SG SL					-				'e,					
Petto di pollo panato SL	Р		Р										,,	
Prosciutto cotto SG														
Provolone REG V TR							Р							
Scaloppina di bovino SL	Р			-			Р						the design of the second secon	
Spezzatino di suino SG SL														Р
Straccetti di bovino SG SL														•
Tacchino al forno SG SL								1	Р					
Jova strapazzate V s G			Р				Р							
Vele del mare S L	Р			Р			Р			Р			4.1	
				<u>-</u>										
Contorni		т.	1		T					[
Bieta all'olio V veg SG														
Carote al tegame V veg SG									Р					
Carote alla julienne V vea SG														
agiolini al pomodoro (*) V														
agiolini all'olio (*) V veg SG														



Elenco degli allergeni - menù estivo

INF ANZIA (1-3 anni

Nome piatto	Cereali con glutine	Crostace	i Uova	Pesce	Arachid	i Soia	Latte	Frutta a guscio	a Sedan	o Senap	e Sesam	o Lupini	Mollusc	ni Soli
Contorni										NAME OF THE OWN OF THE OWN OWN OF THE OWN		AMARKAN MEMBER		SANGE STATE
Insalata di pomodori V VEG SG														
Insalata verde V ve SG														P
Patate al forno V veo SG														
Patate all'olio V via SG														
Patate croccanti al forno V VEG SG														
Piselli al tegame (*) V vea SG		3 1							Р	3 4				
Spinaci al burro e parmigiano (*) V sG			COLONIA CALLANA CALIFORNIA DE LA CALIFOR				Р			-				
Spinaci all'olio (*) V veg SG														
Zucchine gratinate V veo SL	Р													
Zucchine trifolate V veq SG						7								
Frutta														
Frutta fresca V vea SG														
Pane e Prodotti da forno								2.7						
Pane V VEG SL	Р													