

PRIMA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDÌ	Risotto al pomodoro	Riso, pomodoro pelato , olio evo , parmigiano grattugiato
	Arrosto di tacchino	Tacchino, olio evo, erbe aromatiche
	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda fresca di stagione, olio evo
	Pane integrale	
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana
MARTEDÌ	Pasta al pesto di zucchine	Pasta di semola, zucchine, brodo vegetale q.b. , olio evo , parmigiano grattugiato
	Mozzarella/ricotta/parmigiano/stracchino	
	Verdura cotta di stagione	Verdura cotta di stagione , olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana
MERCOLEDÌ	Risotto alla crema di zucca o verdura di stagione	Riso, zucca/verdura di stagione, brodo veg. Olio evo, parmigiano gratt.
	Hamburger di pollo	Hamburger di pollo, olio evo.
	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda fresca di stagione, olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana
GIOVEDÌ	Passato di verdure	Verdure miste, olio evo, parmigiano gratt.
	Pizza margherita	Farina (70% tipo 0 + 30% tipo integrale), lievito, acqua, sale, zucchero. Condimento: passata di pomodoro, mozzarella, olio evo, sale, basilico e/o origano.
		Carote , olio evo ; oppure carote, pangrattato, olio evo
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana
VENERDÌ	Risotto con pesce	Riso , totani, seppie, vongole sgusciate e/o altra tipologia di pesce, brodo vegetale, olio evo
	Pesce pescato locale	Pesce, olio evo. È necessario registrare ogni volta tipologia pesce utilizzato e modalità di preparazione e ingredienti. Porre attenzione ad eventuali allergeni e alle diete speciali presenti
	Verdura cotta di stagione	Verdura cotta di stagione , olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana

SECONDA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDÌ	Pasta di farro/integrale al pomodoro	Pasta di farro/integrale, pomodoro pelato, olio evo, parmigiano gratt.
	Polpette di manzo	Carne di manzo macinata, uovo, mollica di pane, latte, parmigiano grattugiato, olio evo , noce moscata, Polpa di pomodoro, olio evo
	Verdura cotta di stagione	Verdura cotta di stagione , olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana
MARTEDÌ	Minestrone con ceci/fagioli	Verdure miste, ceci/fagioli, pastina, brodo vegetale q.b., olio evo, parmigiano gratt.
	Frittata	Uovo, olio evo
	Verdura cotta di stagione	Verdura cotta di stagione , olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione e dolce	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana e dolce
MERCOLEDÌ	Tortellini al pomodoro	Tortellini di carne di manzo , pomodoro pelato , olio evo , parmigiano grattugiato
	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda fresca di stagione, olio evo
	Pane integrale	
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana
GIOVEDÌ	Riso/orzo con crema di zucchini	Riso/orzo, zucchini, brodo veg. Q.b., olio evo, parmigiano gratt.
	Mozzarella/ricotta/parmigiano/stracchino/Caprino fresco	
	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda fresca di stagione, olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana
VENERDÌ	Pasta con pesce	Pasta di semola , pesce misto, olio evo
	Pesce pescato locale	Pesce, olio evo. È necessario registrare ogni volta tipologia pesce utilizzato e modalità di preparazione e ingredienti. Porre attenzione ad eventuali allergeni e alle diete speciali presenti
	Verdura cotta di stagione	Verdura cotta di stagione , olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana

TERZA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDÌ	Pasta al sugo vegetale	Pasta di semola , verdure fresche miste, (pomodoro) , olio evo , parmigiano grattugiato
	Pollo/tacchino (Polpette/pizzaiola/spezzatino/scaloppina/ piccatina	Carne di manzo macinata, uovo, mollica di pane, latte, parmigiano grattugiato, olio evo , noce moscata, Polpa di pomodoro , cipolla/ fettina di carne di manzo, pomodoro pelato, olio evo/spezzatino con o senza pomodoro/fettina di vitello, farina, olio evo
	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda fresca di stagione, olio evo
	Pane Integrale	
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana
MARTEDÌ	Riso con carote	Riso , carote , olio evo , (parmigiano grattugiato)
	Formaggio fresco	Formaggio tipo mozzarella opp. Ricotta vaccina (latticino)
	Verdura cotta di stagione	Verdura cotta di stagione , olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana
MERCOLEDÌ	Pasta e ceci	Pastina di semola , brodo vegetale, ceci secchi (interi e/o frullati), olio evo , parmigiano grattugiato; opp. Pasta di semola, ceci secchi (interi e/o frullati), olio evo, parmigiano gratt., pomodoro facoltativo
	Prosciutto crudo dolce	
	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda fresca di stagione, olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana
GIOVEDÌ	Pasta di farro/integrale al pomodoro e parmigiano	Pasta di farro/integrale, pomodoro pelato, olio evo, parmigiano gratt. ,olio evo
	Uovo (sodo o frittata)	Uovo, olio evo
	Verdura cotta di stagione	Verdura cotta di stagione , olio evo
	Pane Integrale	
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana
VENERDÌ	Risotto con pesce	Riso , totani, seppie, vongole sgusciate e/o altra tipologia di pesce, brodo vegetale, olio evo
	Pesce pescato locale	Pesce, olio evo. È necessario registrare ogni volta tipologia pesce utilizzato e modalità di preparazione e ingredienti. Porre attenzione ad eventuali allergeni e alle diete speciali presenti
	Verdura cotta di stagione	Verdura cotta di stagione , olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana

QUARTA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDÌ	Pasta olio evo e parmigiano	Pasta di semola, olio evo, parmigiano grattugiato
	Cotoletta di pollo panata al forno	Petto di pollo, pangrattato, uovo q.b., olio evo
	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda fresca di stagione, olio evo
	Pane integrale	
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana
MARTEDÌ	Pasta al ragù	Pasta di semola , carne di manzo macinata, pomodoro pelato, olio evo, parmigiano gratt.
	Mozzarella/ricotta vaccina /parmigiano/stracchino	
	Verdura cotta di stagione	Verdura cotta di stagione , olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana
MERCOLEDÌ	Pasta corta al sugo di piselli	Pasta di semola (corta), piselli, pomodoro (facoltativo), cipolla, olio evo
	Frittata	Uovo, olio evo
	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda fresca di stagione, olio evo
	Pane Integrale	
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana
GIOVEDÌ	Pasta alla crema di verdure	Pasta di semola, verdure miste di stagione, olio evo, parmigiano gratt. (facoltativo)
	Arista arrosto con patate	Arista, patate, erbe aromatiche, olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana
VENERDÌ	Pasta con pesce	Pasta di semola , pesce misto, olio evo
	Pesce pescato locale	Pesce, olio evo. È necessario registrare ogni volta tipologia pesce utilizzato e modalità di preparazione e ingredienti. Porre attenzione ad eventuali allergeni e alle diete speciali presenti
	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda fresca di stagione, olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana

QUINTA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDÌ	Pasta olio evo e parmigiano	Pasta di semola, olio evo, parmigiano grattugiato
	Petto di pollo ai ferri	Petto di pollo, olio evo
	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda fresca di stagione, olio evo
	Pane integrale	
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana
MARTEDÌ	Minestra vegetale con ceci/fagioli	Pastina di semola, ceci secchi/ fagioli (interi e/o frullati), brodo vegetale, olio evo, parmigiano gratt.
	Omelette alle verdure	Uovo, latte, verdure miste, olio evo, parmigiano gratt. l'omelette può essere somministrata con le verdure separate.
	Verdura cotta di stagione	Verdura cotta di stagione , olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana
MERCOLEDÌ	Pasta di farro/integrale al pomodoro e basilico	Pasta di farro/integrale, pomodoro pelato, basilico, olio evo, parmigiano gratt.
	Pesce	Pesce, olio evo. È necessario registrare ogni volta tipologia pesce utilizzato e modalità di preparazione e ingredienti. Porre attenzione ad eventuali allergeni e alle diete speciali presenti
	Verdura cotta di stagione	Verdura cotta di stagione , olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana
GIOVEDÌ	Gnocchi al pomodoro/zucchine	Gnocchi, pomodoro pelato o pomodorini e/o zucchine, olio evo, parmigiano gratt.
	Caciotta fresca	
	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda fresca di stagione, olio evo
	Pane integrale	
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana
VENERDÌ	Risotto con pesce	Riso , totani, seppie, vongole sgusciate e/o altra tipologia di pesce, brodo vegetale, olio evo
	Pesce pescato locale	Pesce, olio evo. È necessario registrare ogni volta tipologia pesce utilizzato e modalità di preparazione e ingredienti. Porre attenzione ad eventuali allergeni e alle diete speciali presenti
	Verdura cotta di stagione	Verdura cotta di stagione , olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione	Vedere calendario della stagionalità; almeno 4 tipologie differenti in ogni settimana