

| PRIMA SETTIMANA | | Ingredienti |
|-----------------|---|--|
| LUNEDÌ | Risotto al pomodoro | Riso, pomodoro pelato, olio evo, parmigiano grattugiato |
| | Arrostito 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 zucchine | Riso/orzo, zucchine, 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 |
| | Petto di pollo | <u>Pollo, olio evo</u> |
| | 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 parm. | 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) |
| | Tacchino arrosto con patate | Tacchino, 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 |