



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1^ Sett.	Semolino <sup>BIO 1,9</sup> Scaloppina di tacchino <sup>1</sup> Biete-erbette* Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Crema di riso <sup>BIO</sup> e ceci <sup>9</sup> Zucchine Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Crema di mais e tapioca <sup>BIO</sup> al pomodoro <sup>BIO 9</sup> Pesce <sup>OMOGENEIZZATO 4</sup> Verza /Carote Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Crema di zucchine <sup>BIO</sup> con farro e uova <sup>BIO 1,3</sup> Cavolfiore/ Biete-erbette* Pane <sup>1</sup> Banana	Crema multi cereali con ricotta <sup>1,7,9</sup> Zucchine Pane integrale <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione
MERENDA	Frutta fresca	Yogurt bianco intero <sup>BIO 7</sup> SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	Mousse di frutta SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	Frutta fresca	Torta <sup>1,3,7</sup>
2^ Sett.	Crema multi cereali al ragù <sup>BIO 1,9</sup> Biete-erbette* Pane <sup>1</sup> Banana	Crema di riso <sup>BIO</sup> con uova <sup>BIO 3,9</sup> Zucchine Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Crema di verdure con orzo <sup>1,9</sup> Straccetti di pollo <sup>BIO 1</sup> Carote al vapore Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Crema di mais e tapioca <sup>BIO 9</sup> Hummus di lenticchie <sup>BIO</sup> Biete-erbette* Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Semolino con le zucchine <sup>1,9</sup> Pesce <sup>OMOGENEIZZATO 4</sup> Pane integrale <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione
MERENDA	Mousse di frutta SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	Frutta fresca	Frutta fresca <sup>BIO</sup>	Frutta fresca	Yogurt bianco intero <sup>BIO 7</sup> SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
3^ Sett.	Semolino <sup>1,9</sup> Straccetti di tacchino al limone <sup>1</sup> Zucchine Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Crema di mais e tapioca <sup>BIO</sup> con pomodoro <sup>9</sup> Robiola <sup>7</sup> Biete-erbette* Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Crema di riso con verdurine di stagione* <sup>9</sup> Cannellini in umido <sup>BIO</sup> Carote Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Crema multi cereali <sup>1,9</sup> Pesce <sup>OMOGENEIZZATO 4</sup> Zucchine Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Minestra di carote con riso <sup>BIO 9</sup> Straccetti di pollo <sup>1</sup> Pane integrale <sup>1</sup> Banana
MERENDA	Frutta fresca	Mousse di frutta SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	Yogurt bianco intero <sup>BIO 7</sup> SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI (PIATTO UNICO)	Torta <sup>1,3,7</sup>	Frutta fresca
4^ Sett.	Semolino con uova <sup>BIO</sup> e pomodoro <sup>1,3,9</sup> Zucchine Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Risotto <sup>BIO</sup> con verdure* <sup>3,7</sup> Piselli decorticati in umido Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Crema di mais e tapioca <sup>BIO</sup> con pomodoro <sup>BIO</sup> e ricotta <sup>BIO 7,9</sup> Biete-erbette* Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Crema di zucchine con miglio e patate Straccetti di pollo <sup>1</sup> Pane <sup>1</sup> Banana	Semolino <sup>BIO 1,9</sup> Pesce <sup>OMOGENEIZZATO * 4</sup> Carote Pane integrale <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione
MERENDA	Yogurt bianco intero <sup>BIO 7</sup> SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	Frutta fresca <sup>BIO</sup>	Frutta fresca <sup>BIO</sup>	Mousse di frutta SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	frutta fresca

FRUTTA, VERDURE E ORTAGGI: BIOLOGICA AL 50% SECONDO CALENDARIO DI STAGIONALITÀ (BANANE SEMPRE BIOLOGICHE). BIO = BIOLOGICO.

La verdura (primavera/estate) e la frutta fresca proposte sono di stagione. vengono servite almeno tre tipologie diverse di frutta a settimana tra: banana, mela, susine, prugne, albicocche, melone, pesca, fragole, anguria. Non viene aggiunto sale alle preparazioni; talvolta vengono utilizzate spezie ed erbe aromatiche. Non sono utilizzati dadi nè insaporitori. Il piano alimentare è stato elaborato in riferimento alle linee guida dell'ATS Insubria: alimentazione 0-3 anni, i primi 1000 giorni.

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENU VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

\*L'ingrediente potrebbe essere surgelato all'origine