

PRIMA SETTIMANA		Ingredienti con grammature 24-36 mesi
LUNEDÌ	Pasta con zucchine	Pasta di semola (40), zucchine (30), olio evo (4)
	Ricotta di mucca/robiola/stracchino	Ricotta (30)/robiola (30)/stracchino (30)
	Carote	Carote (20 se consumate crude; 80 se consumate cotte), olio evo(5)
	Pane	Pane (20)
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione (70) anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
MARTEDÌ	Orzo al pomodoro	Orzo (25) , brodo vegetale q.b., pomodoro q.b., olio evo (4). La pietanza può essere più o meno brodosa.
	Polpette di carne bianca	Tacchino e pollo (40), mollica di pane, uovo, latte, parmigiano, pangrattato (5), olio evo (5)
	Insalata mista	Insalata mista (20), olio evo (5)
	Pane	Pane (20)
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione (70) anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
MERCOLEDÌ	Risotto con lo zafferano	Riso (40), brodo vegetale (cipolla carota sedano),parmigiano (3), olio evo (4), zafferano q.b.
	Uovo	Modalità di cottura: frittata (uovo -50, olio evo-2, parmigiano) oppure sodo
	Bietola	Bietola (80) , olio evo (5)
	Pane semintegrale	Pane semintegrale (20)
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione (70) anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
GIOVEDÌ	Pasta al sugo di fagioli	Pasta di semola (40), fagioli secchi frullati (15), (pomodoro pelato facoltativo) , olio evo (4) , parmigiano grattugiato (3)
	Crocchette di verdure	Bieta, carote, ricotta (15), patate , farina, parmigiano, uovo, pangrattato, olio evo (5) , carote
	Pomodori in insalata	Pomodori (30), olio evo (5)
	Pane	Pane (20)
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione (70) anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
VENERDÌ		
	Risotto alla pescatora	Riso (40), merluzzo e platessa, carota, cipolla, sedano, pomodoro (facoltativo), olio evo (4)
	Filetto di merluzzo/nasello/platessa	Pesce (50)Le modalità di cottura possono variare: panate al forno, polpette, in umido con o senza pomodoro, olio evo (5)
	Spinaci	Spinaci (70), olio evo (5)
	Pane semintegrale	Pane semintegrale (15)
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione (40) anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*

SECONDA SETTIMANA		Ingredienti con grammature 24-36 mesi
LUNEDÌ	Lenticchie rosse decorticate	Lenticchie rosse decorticate (40) in brodo vegetale o asciutte al pomodoro+ olio evo (4)
	Formaggio grana /Robiola/mozzarella	Formaggio grana (20)/robiola (30)/mozzarella (30)
	Carote	Carote (20 se consumate crude; 80 se consumate cotte), olio evo(5)
	Pane	Pane (20)
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione (70) anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
	Ciambellone	Preparato dal centro cottura/confezionato
MARTEDÌ	Pastina in brodo vegetale	Pastina (25) , brodo vegetale, olio evo (4)
	Filetto di merluzzo	Merluzzo (50) Le modalità di cottura possono variare: panate al forno, polpette, in umido con o senza pomodoro. Olio evo (5)
	Insalata	Insalata (20), olio evo (5)
	Pane semintegrale	Pane semintegrale (20)
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione (70) anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
MERCOLEDÌ	Riso con piselli	Riso (40), olio evo (4), piselli (15)
	Quadratini di frittata	Uovo (50), olio evo (2), parmigiano (2)
	Bietoline	Bietoline (80) , olio evo (5)
	Pane semintegrale	Pane semintegrale (20)
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione (70) anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
GIOVEDÌ	Pasta al pomodoro	Pasta di semola (40), pomodoro pelato (40) , olio evo (4) , parmigiano grattugiato (3), cipolla
	Petto di tacchino	Petto di tacchino (40) modalità di cottura: panato al forno, polpette, a listarella. Olio evo (5)
	Spinaci	Spinaci (80) , olio evo (5)
	Pane	Pane (20)
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione (70) anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
VENERDÌ	Pasta con melanzane e zucchine	Brodo vegetale, orzo (25), verdure miste, olio evo (4), parmigiano (3)
	Coda di rospo /filetto di platessa	Coda di rospo/filetto di platessa (50). Le modalità di cottura possono variare: panate al forno, polpette, in umido con o senza pomodoro. Olio evo (5)
	Pomodori	Pomodori (30) , olio evo (5)
	Pane	Pane (20)
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione (70) anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*

TERZA SETTIMANA		Ingredienti con grammature 24-36 mesi
LUNEDÌ	Pasta al pomodoro	Pasta di semola (40), pomodoro pelato (40) , olio evo (4) , parmigiano grattugiato (3), cipolla
	Carote	Carote (20 se consumate crude; 80 se consumate cotte), olio evo(5)
	Uovo	Modalità di cottura: frittata (uovo-50, olio evo-2, parmigiano) oppure sodo
	Pane	Pane (20)
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione (70) anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
MARTEDÌ	Minestrone con legumi misti	Brodo vegetale, verdure miste, pasta (25), legumi misti (10), olio evo (4)
	Fesa di tacchino o pollo panata al forno o al vapore	Fesa di tacchino o pollo (40), pangrattato, olio evo (5)
	Insalata mista	Insalata mista (20), olio evo (5)
	Pane	Pane (20)
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione (70) anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
MERCOLEDÌ	Risotto con carciofi e piselli	Riso (40), brodo vegetale (cipolla carota sedano),carciofi (20) ,piselli (15), olio evo (4)
	Sformatino di pesce	Merluzzo (25), platessa (25), patate, pangrattato, latte, olio evo (5). Oppure polpette
	Cetrioli e/o pomodori	Cetrioli e/o pomodori (30), olio evo (5)
	Pane	Pane (20)
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione (70) anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
GIOVEDÌ	Pastina in brodo vegetale	Pastina (25) , brodo vegetale con zucchina carote e patate, olio evo (4)
	Pollo	Pollo (40) Le modalità di cottura possono variare: panate al forno, polpette, in umido con o senza pomodoro. Olio evo (5)
	Pomodori	Pomodori (30), olio evo (5)
	Pane	Pane (20)
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione (70) anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
VENERDÌ	Orzo perlato con crema di pomodori e peperoni	Orzo perlato (40), pomodoro (pelato), peperoni (30), olio evo (4)
	Asiago/robiola	Asiago (25)/robiola (30)
	Zucchine	Zucchine (80). Trifolate con erbe aromatiche e olio evo opp. gratinate con pangrattate con olio evo (5)
	Pane	Pane (20)
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione (70) anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*

QUARTA SETTIMANA		Ingredienti con grammature 24-36 mesi
LUNEDÌ	Riso con lenticchie	Riso (40), brodo vegetale, lenticchie (15), olio evo (4)
	Polpette di carne di carne bianca	Tacchino e pollo (40), mollica di pane, uovo, latte, parmigiano, pangrattato, olio evo (5)
	Carote	Carote (20 se consumate crude; 80 se consumate cotte), olio evo(5)
	Pane	Pane (20)
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione (70) anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
MARTEDÌ	Pasta con zucchine	Pasta di semola (40), zucchine (30), olio evo (4)
	Robiola/stracchino	Robiola (30)/stracchino (30)
	Insalata	Insalata mista (20), olio evo (5)
	Pane semintegrale	Pane semintegrale (15)
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione (70) anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
MERCOLEDÌ	Minestrone con orzo perlato/pastina	Brodo vegetale, verdure miste, orzo perlato/pastina (25), olio evo (4)
	Uovo	Modalità di cottura: frittata (uovo-50, olio evo-2, parmigiano) oppure sodo
	Bietola	Bietola (80), olio evo (5)
	Pane	Pane (20)
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione (70) anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
GIOVEDÌ	Gnocchi di semola al ragù vegetale	Gnocchi di semola (40), verdure miste di stagione (30), olio evo (4)
	Tacchino	Petto di tacchino (40) modalità di cottura: panato al forno, polpette, a listarella. Olio evo (5)
	Pomodori	Pomodori (30) , olio evo (5)
	Pane semintegrale	Pane semintegrale (20)
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione (70) anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
VENERDÌ	Pasta con pomodoro	Pasta di semola (40), pomodoro pelato (40), olio evo (4), erbe aromatiche facoltative
	Filetti di merluzzo/platessa/coda di rospo (40)	Le modalità di cottura possono variare: panate al forno, polpette, in umido con o senza pomodoro
	Carote	Carote (20 se consumate crude; 80 se consumate cotte), olio evo(5)
	Pane	Pane (20)
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione (70) anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*