

Menu Estivo a.e. 2019-2020
Asilo Nido Comune di Castelfranco

	30 settembre – 4 ottobre	7 – 11 ottobre	14 – 18 ottobre	21 – 25 ottobre	28 – 31 ottobre
Lunedì	Pasta al pomodoro Arista Zucchine al vapore Frutta fresca	Riso olio e parmigiano Filetti di platessa* impanati al forno Carote lesse Frutta fresca	Pane al pomodoro Prosciutto cotto Piselli* in bianco Frutta fresca	Risotto alle zucchine Stracchino Fagiolini* lessi Frutta fresca	Pasta al pomodoro Arista Zucchine al vapore Frutta fresca
Martedì	Pasta al pesto Tacchino arrosto Carote filangee/Pomodori Frutta fresca	Pasta alle zucchine Polpette di legumi Insalata mista Frutta fresca	Pasta al pesto Petto di pollo al forno Carote filangee Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Pollo arrosto Pomodori Frutta fresca	Pasta al pesto Tacchino arrosto Carote filangee/Pomodori Frutta fresca
Mercoledì	Pasta olio e parmigiano Filetti di platessa* alla mugnaia Insalata mista Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Fettine di manzo all'olio Fagiolini lessi* Frutta fresca	Pizza Margherita (primo più secondo) Insalata mista Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Spezzatino in bianco Insalata mista Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Filetti di platessa* alla mugnaia Insalata mista Yogurt alla frutta
Giovedì	Passato di verdure* con riso Frittata Patate lesse Frutta fresca	Passato di verdure* con pasta Mozzarella di mucca Pomodori Frutta fresca	Ravioli ricotta e spinaci olio e salvia Bocconcini di tacchino Patate lesse Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata Zucchine al vapore Frutta fresca	Passato di verdure* con riso Frittata Patate lesse Frutta fresca
Venerdì	Pane al pomodoro Mozzarella di mucca Fagiolini lessi* Frutta fresca	Pasta al pesto Petto di Pollo arrosto Zucchine al vapore Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di merluzzo* Insalata mista Frutta fresca	Passato di verdure con riso Filetti di platessa* impanati al forno Patate lesse Frutta fresca	Pane al pomodoro Mozzarella di mucca Fagiolini lessi* Frutta fresca

- I prodotti contrassegnati con l'asterisco possono essere surgelati
- Prodotti bio: pane, pasta di semola, riso, mozzarella, stracchino, frutta, verdura e verdura gelo
 - Pesto: basilico, parmigiano, olio di oliva
 - Il passato di verdure contiene anche legumi
 - Insalata mista: insalata, pomodori e carote
- Tutti i giorni vengono fornite 10 porzioni di patate lesse in alternativa alla verdura del giorno

Menù ESTIVO NIDO prima settimana 2019-2020	NO LATTICINI 	NO POMODORO 	NO PESCE 	NO UOVO 	NO GLUTINE 	ISLAMICO 	NO CARNE	FAVISMO
<u>LUNEDI</u> Pasta al pomodoro Arista Zucchine al vapore Frutta fresca di stagione	NO parmigiano sul I piatto.	Pasta all'olio e parmigiano.	Menu del giorno.	Menu del giorno	Pasta e pane no glutine	Merluzzo al forno	Merluzzo al forno	Menu del giorno
<u>MARTEDI</u> Pasta al pesto Tacchino arrosto Carote filangè/pomodori Frutta fresca di stagione	NO latte e NO parmigiano nel pesto.	Carote filangè.	Menù del giorno.	Menu del giorno	Pasta e pane no glutine. Pesto no glutine.	Menù del giorno	Ceci all'olio	Menu del giorno
<u>MERCOLEDI'</u> Pasta olio e parmigiano Platessa alla mugnaia Insalata mista Yogurt alla frutta	NO parmigiano sul I piatto. Frutta fresca.	Insalata verde no pomodoro.	Pollo ai ferri.	Menù del giorno	Pastina e pane no glutine. Panatura del pesce NO glutine.	Menù del giorno	Menù del giorno	Minestra vegetale no legumi
<u>GIOVEDI'</u> Pass di verdure con riso Frittata Patate lesse Frutta fresca di stagione	NO parmigiano sul I piatto. Frittata NO latte e NO formaggio.	NO pomodoro nel passato di verdure.	Menu del giorno	Pollo ai ferri.	Pane no glutine.	Menu del giorno	Menù del giorno.	NO legumi nel I piatto.
<u>VENERDI'</u> Pane e pomodoro Mozzarella vaccina Fagiolini lessi Frutta fresca di stagione	Pollo ai ferri.	Pane sale e olio.	Menu del giorno	Menù del giorno.	Pane no glutine.	Menu del giorno	Menù del giorno	Pomodori come contorno.

- Per i disturbi gastrointestinali ogni giorno: - Riso/pasta all'olio – Petto di pollo ai ferri o pesce lesso – Patate lesse – Mela
- Quando non è previsto il parmigiano reggiano per il 1° piatto si ricorda di mandarlo per le diete
- Per menù vegetariano: Alternare tra legumi e formaggio, utilizzando le grammature fornite da tabella.
- Le stoviglie e gli utensili utilizzati per la preparazione/distribuzione dei pasti degli utenti celiaci dovranno essere esclusivamente a loro riservati
- Per il menù vegetariano:gram. Formaggio grattugiato per primo piatto gr. 10
- Per il pasto NO GLUTINE tutte le preparazioni dovranno essere differenziate nella linea di preparazione.

Menù ESTIVO NIDO prima settimana 2019-2020	NO VERDURE IN FOGLIA	DIETA IN BIANCO	NO CECI	PASTA IN BIANCO	NO GRANO, FORMAGGI AMMESSI (emmental, parmigiano e mozz. di bufala)	NO FORMAGGIO, UOVO E SALUMI	NO SALE IODATO	NO ARACHIDI E FRUTTA A GUSCIO*
<u>LUNEDI</u> Pasta al pomodoro Arista Zucchine al vapore Frutta fresca di stagione	Menù del giorno	Pasta/riso in bianco Pesce lesso/petto di pollo ai ferri Patate lesse mela	Menu del giorno.	Pasta in bianco Latticini/tonno/carne ai ferri/pesce lesso/frittata	Pasta di mais al pomodoro NO parmigiano Galette di riso	NO parmigiano sul primo piatto	Menù del giorno senza sale iodato	Menu del giorno*
<u>MARTEDI</u> Pasta al pesto Tacchino arrosto Carote filangè/pomodori Frutta fresca di stagione	Menù del giorno	Pasta/riso in bianco Pesce lesso/petto di pollo ai ferri Patate lesse mela	Menù del giorno.	Pasta in bianco Latticini/tonno/carne ai ferri/pesce lesso/frittata	Pasta di mais all'olio Galette di riso	Pasta all'olio NO parmigiano	Menù del giorno senza sale iodato	Menu del giorno*
<u>MERCOLEDI'</u> Pasta olio e parmigiano Platessa alla mugnaia Insalata mista Yogurt alla frutta	Verdura lessa al posto di insalata mista/carote filangeè	Pasta/riso in bianco Pesce lesso/petto di pollo ai ferri Patate lesse mela	Menù del giorno	Pasta in bianco Latticini/tonno/carne ai ferri/pesce lesso/frittata	Pasta di mais all'olio NO parmigiano Platessa NO panatura Galette di riso Frutta fresca	Pasta NO parmigiano	Menù del giorno senza sale iodato	Menu del giorno*
<u>GIOVEDI'</u> Pass di verdure con riso Frittata Patate lesse Frutta fresca di stagione	Passato di verdure NO verdura in foglia	Pasta/riso in bianco Pesce lesso/petto di pollo ai ferri Patate lesse mela	No ceci nel passato di verdura	Pasta in bianco Latticini/tonno/carne ai ferri/pesce lesso/frittata	Galette di riso Frittata NO latte	Petto di pollo come secondo piatto	Menù del giorno senza sale iodato	Menu del giorno*
<u>VENERDI'</u> Pane e pomodoro Mozzarella vaccina Fagiolini lessi Frutta fresca di stagione	Menù del giorno	Pasta/riso in bianco Pesce lesso/petto di pollo ai ferri Patate lesse mela	Menu del giorno	Pasta in bianco Latticini/tonno/carne ai ferri/pesce lesso/frittata	Galette di riso.	Tonno/petto di pollo come secondo piatto	Menù del giorno senza sale iodato	Menu del giorno*

* **Prestare attenzione alle Etichette dei prodotti circa l'eventuale contaminazione da frutta a guscio e arachidi (in verdure surgelate, legumi, prodotti da forno...)**

Menù ESTIVO NIDO seconda settimana 2019-2020	NO LATTICINI 	NO POMODORO 	NO PESCE 	NO UOVO 	NO GLUTINE 	ISLAMICO 	NO CARNE	FAVISMO
<u>LUNEDI</u> Riso olio e parmigiano Platessa impanata Carote lesse Frutta fresca di stagione	NO parmigiano sul I piatto.	Menù del giorno	Prosciutto cotto come II piatto	Menu del giorno	Pane no glutine. Panatura della platessa NO glutine.	Menù del giorno	Menù del giorno	Menu del giorno
<u>MARTEDI</u> Pasta alle zucchine Polpette di legumi Insalata Frutta fresca di stagione	NO parmigiano sul I piatto. Polpette NO parmigiano	Menù del giorno	Menù del giorno.	Menù del giorno	Pasta e pane no glutine. Pangrattato nelle polpette NO glutine.	Menù del giorno	Menù del giorno	Menu del giorno
<u>MERCOLEDI'</u> Pasta al pomodoro Fettine manzo all'olio Fagiolini lessi Frutta fresca	NO parmigiano sul I piatto.	Pasta all'olio e parmigiano	Menù del giorno	Menù del giorno	Pasta e pane no glutine.	Menù del giorno	Platessa al forno.	Patate lesse come contorno
<u>GIOVEDI'</u> Pass di verdure con pasta Mozzarella di mucca Pomodori Frutta fresca di stagione	NO parmigiano sul I piatto. Prosciutto cotto come II piatto.	NO pomodoro nel passato di verdure. Patate lesse come contorno.	Menu del giorno	Menù del giorno	Pasta e pane no glutine.	Menu del giorno	Menù del giorno.	NO legumi nel passato di verdure
<u>VENERDI'</u> Pasta al pesto Petto di Pollo arrosto Zucchine Frutta fresca di stagione	Pesto NO latte e NO parmigiano.	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno.	Pasta e pane no glutine.	Menu del giorno	Frittata al forno	Pesto NO fagiolini

- Per i disturbi gastrointestinali ogni giorno: - Riso/pasta all'olio – Petto di pollo ai ferri o pesce lesso – Patate lesse – Mela
- Quando non è previsto il parmigiano reggiano per il 1° piatto si ricorda di mandarlo per le diete
- Per menù vegetariano: Alternare tra legumi e formaggio, utilizzando le grammature fornite da tabella.
- Le stoviglie e gli utensili utilizzati per la preparazione/distribuzione dei pasti degli utenti celiaci dovranno essere esclusivamente a loro riservati
- Per il menù vegetariano: gram. Formaggio grattugiato per primo piatto gr. 10
- Per il pasto NO GLUTINE tutte le preparazioni dovranno essere differenziate nella linea di preparazione.

Menù ESTIVO NIDO SECONDA SETTIMANA 2019-2020	NO VERDURE IN FOGLIA	DIETA IN BIANCO	NO CECI	PASTA IN BIANCO	NO GRANO, FORMAGGI AMMESSI (emmenthal, parmigiano e mozz. di bufala)	NO FORMAGGIO, UOVO E SALUMI	NO SALE IODATO	NO ARACHIDI E FRUTTA A GUSCIO*
<u>LUNEDI</u> Riso olio e parmigiano Platessa impanata Carote lesse Frutta fresca di stagione	Menù del giorno	Pasta/riso in bianco Pesce lesso/petto di pollo ai ferri Patate lesse mela	Menu del giorno.	Pasta in bianco Latticini/tonno/carne ai ferri/pesce lesso/frittata	Platessa all'olio NO impanata Galette di riso	NO parmigiano sul primo piatto	Menù del giorno senza sale iodato	Menu del giorno*
<u>MARTEDI</u> Pasta alle zucchine Polpette di legumi Insalata Frutta fresca di stagione	Verdura lessa al posto di insalata mista/carote filangeè	Pasta/riso in bianco Pesce lesso/petto di pollo ai ferri Patate lesse mela	Prosciutto cotto/tonno come secondo piatto	Pasta in bianco Latticini/tonno/carne ai ferri/pesce lesso/frittata	Pasta di mais all'olio Prosciutto cotto/tonno Galette di riso	Pasta NO parmigiano	Menù del giorno senza sale iodato	Menu del giorno*
<u>MERCOLEDI'</u> Pasta al pomodoro Fettine manzo all'olio Fagiolini lessi Frutta fresca	Menu del giorno	Pasta/riso in bianco Pesce lesso/petto di pollo ai ferri Patate lesse mela	Menù del giorno	Pasta in bianco Latticini/tonno/carne ai ferri/pesce lesso/frittata	Pasta di mais al pomodoro NO parmigiano Galette di riso	Pasta NO parmigiano	Menù del giorno senza sale iodato	Menu del giorno*
<u>GIOVEDI'</u> Pass di verdure con pasta Mozzarella di mucca Pomodori Frutta fresca di stagione	Passato di verdure NO verdura in foglia	Pasta/riso in bianco Pesce lesso/petto di pollo ai ferri Patate lesse mela	No ceci nel passato di verdura	Pasta in bianco Latticini/tonno/carne ai ferri/pesce lesso/frittata	Passato di verdure con riso Parmigiano come secondo piatto Galette di riso	Petto di pollo/pesce lesso come secondo piatto	Menù del giorno senza sale iodato	Menu del giorno*
<u>VENERDI'</u> Pasta al pesto Petto di Pollo arrosto Zucchine Frutta fresca di stagione	Menù del giorno	Pasta/riso in bianco Pesce lesso/petto di pollo ai ferri Patate lesse mela	Menu del giorno	Pasta in bianco Latticini/tonno/carne ai ferri/pesce lesso/frittata	Pasta di mais all'olio Galette di riso	Pasta all'olio NO parmigiano	Menù del giorno senza sale iodato	Menu del giorno*

*** Prestare attenzione alle Etichette dei prodotti circa l'eventuale contaminazione da frutta a guscio e arachidi (in verdure surgelate, legumi, prodotti da forno...)**

Menù ESTIVO NIDO terza settimana 2019-2020	NO LATTICINI 	NO POMODORO 	NO PESCE 	NO UOVO 	NO GLUTINE 	ISLAMICO 	NO CARNE	FAVISMO
<u>LUNEDI</u> Pane al pomodoro Prosciutto cotto Pisellini in bianco Frutta fresca di stagione	Menù del giorno	Pane sale e olio	Menù del giorno	Menu del giorno	Pane NO glutine.	Stracchino	Stracchino	Zucchine in bianco come contorno.
<u>MARTEDI</u> Pasta al pesto Petto di pollo al forno Carote filangèe Frutta fresca di stagione	Pesto NO parmigiano e NO latte.	Menù del giorno	Menù del giorno.	Menù del giorno.	Pasta e pane NO glutine. Pesto NO glutine.	Menù del giorno	Platessa al forno.	Menu del giorno
<u>MERCOLEDI'</u> Pizza margherita Insalata mista Yogurt alla frutta	Pizza solo verdure, NO mozzarella. Frittata NO latte e NO formaggio come II piatto. Frutta fresca	Pizza verdure e mozzarella, NO pomodoro.	Menù del giorno	Menù del giorno	Pizza NO glutine.	Menù del giorno	Menù del giorno.	Menù del giorno.
<u>GIOVEDI'</u> Ravioli olio e salvia Bocc. Tacchino Patate lesse Frutta fresca di stagione	Pasta olio e salvia, NO parmigiano.	Menù del giorno.	Menù del giorno	Pasta olio, salvia e parmigiano.	Ravioli e pane NO glutine.	Menu del giorno	Hamburger di ceci.	Menù del giorno.
<u>VENERDI'</u> Pasta al pomodoro Polpette di merluzzo Insalata mista Frutta fresca di stagione	NO parmigiano sul primo piatto. Polpette NO parmigiano.	Pasta all'olio e parmigiano.	Frittata al forno Come II piatto	Merluzzo al forno.	Pasta e pane NO glutine. Polpette NO glutine.	Menu del giorno	Menù del giorno.	Menù del giorno.

- Per i disturbi gastrointestinali ogni giorno: - Riso/pasta all'olio – Petto di pollo ai ferri o pesce lesso – Patate lesse – Mela
- Quando non è previsto il parmigiano reggiano per il 1° piatto si ricorda di mandarlo per le diete
- Per menù vegetariano: Alternare tra legumi e formaggio, utilizzando le grammature fornite da tabella.
- Le stoviglie e gli utensili utilizzati per la preparazione/distribuzione dei pasti degli utenti celiaci dovranno essere esclusivamente a loro riservati
- Per il menù vegetariano: gram. Formaggio grattugiato per primo piatto gr. 10
- Per il pasto NO GLUTINE tutte le preparazioni dovranno essere differenziate nella linea di preparazione.

Menù ESTIVO NIDO TERZA settimana 2019-2020	NO VERDURE IN FOGLIA	DIETA IN BIANCO	NO CECI	PASTA IN BIANCO	NO GRANO, FORMAGGI AMMESSI (emmental, parmigiano e mozz. di bufala)	NO FORMAGGIO, UOVO E SALUMI	NO SALE IODATO	NO ARACHIDI E FRUTTA A GUSCIO*
<u>LUNEDI</u> Pane al pomodoro Prosciutto cotto Pisellini in bianco Frutta fresca di stagione	Menù del giorno	Pasta/riso in bianco Pesce lesso/petto di pollo ai ferri Patate lesse mela	Menu del giorno.	Pasta in bianco Latticini/tonno/carne ai ferri/pesce lesso/frittata	Pasta di mais al pomodoro NO parmigiano Galette di riso	Tonno come secondo piatto	Menù del giorno senza sale iodato	Menu del giorno*
<u>MARTEDI</u> Pasta al pesto Petto di pollo al forno Carote filangèe Frutta fresca di stagione	Menù del giorno	Pasta/riso in bianco Pesce lesso/petto di pollo ai ferri Patate lesse mela	Menù del giorno.	Pasta in bianco Latticini/tonno/carne ai ferri/pesce lesso/frittata	Pasta di mais all'olio Galette di riso	Pasta all'olio NO parmigiano	Menù del giorno senza sale iodato	Menu del giorno*
<u>MERCOLEDI'</u> Pizza margherita Insalata mista Yogurt alla frutta	Verdura lessa al posto di insalata mista/carote filangèe	Pasta/riso in bianco Pesce lesso/petto di pollo ai ferri Patate lesse mela	Menù del giorno	Pasta in bianco Latticini/tonno/carne ai ferri/pesce lesso/frittata	Pasta di mais al pomodoro NO parmigiano Prosciutto cotto Galette di riso Frutta fresca	Pizza NO pomodoro Petto di pollo come secondo piatto Frutta fresca	Menù del giorno senza sale iodato	Menu del giorno*
<u>GIOVEDI'</u> Ravioli olio e salvia Bocc. Tacchino Patate lesse Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e parmigiano	Pasta/riso in bianco Pesce lesso/petto di pollo ai ferri Patate lesse mela	Menu del giorno	Pasta in bianco Latticini/tonno/carne ai ferri/pesce lesso/frittata	Riso olio NO parmigiano Galette di riso	Riso olio NO parmigiano	Menù del giorno senza sale iodato	Menu del giorno*
<u>VENERDI'</u> Pasta al pomodoro Polpette di merluzzo Insalata mista Frutta fresca di stagione	Verdura lessa al posto di insalata mista/carote filangèe	Pasta/riso in bianco Pesce lesso/petto di pollo ai ferri Patate lesse mela	Menu del giorno	Pasta in bianco Latticini/tonno/carne ai ferri/pesce lesso/frittata	Pasta di mais al pomodoro Merluzzo al forno	No parmigiano sul primo piatto Tonno/petto di pollo come secondo piatto	Menù del giorno senza sale iodato	Menu del giorno*

*** Prestare attenzione alle Etichette dei prodotti circa l'eventuale contaminazione da frutta a guscio e arachidi (in verdure surgelate, legumi, prodotti da forno...)**

Menù ESTIVO NIDO quarta settimana 2019-2020	NO LATTICINI 	NO POMODORO 	NO PESCE 	NO UOVO 	NO GLUTINE 	ISLAMICO 	NO CARNE	FAVISMO
LUNEDI Risotto zucchine Stracchino Fagiolini lessi Frutta fresca di stagione	NO parmigiano sul I piatto. Prosciutto cotto come II piatto.	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Pane no glutine	Menù del giorno	Menù del giorno	Carote all'olio come contorno.
MARTEDI Pasta olio e parmigiano Pollo arrosto Pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio, NO parmigiano nel I piatto.	Carote all'olio come contorno.	Menù del giorno	Menù del giorno	Pasta e Pane no glutine.	Menù del giorno	Merluzzo al forno	Menù del giorno
MERCOLEDI' Pasta al pomodoro Spezzatino in bianco Insalata Frutta fresca di stagione	NO parmigiano sul I piatto	Pasta olio e parmigiano.	Menù del giorno	Menù del giorno	Pasta e pane no glutine. Dolce NO glutine.	Spezzatino NO maiale in bianco.	Polpette di fagioli al pomodoro.	Menù del giorno
GIOVEDI' Pasta al pomodoro Frittata Zucchine al vapore Frutta fresca di stagione	NO parmigiano nel I piatto. Frittata NO formaggio e NO latte.	Pasta con le zucchine no pomodoro.	Menù del giorno	Prosciutto cotto come II piatto.	Pasta e Pane no glutine.	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
VENERDI' Pass di verdure con riso Platessa al forno Patate lesse Frutta fresca di stagione	NO parmigiano nel I piatto.	Passato di verdure NO pomodoro.	Prosciutto cotto come II piatto.	Menù del giorno	Pane no glutine.	Menù del giorno	Menù del giorno	Passato di verdure NO legumi.

- Per i disturbi gastrointestinali ogni giorno: - Riso all'olio – Petto di pollo ai ferri o pesce lesso – Patate lesse – Mela
- Quando non è previsto il parmigiano reggiano per il 1° piatto si ricorda di mandarlo per le diete
- Per menù vegetariano: Alternare tra legumi e formaggio, utilizzando le grammature fornite da tabella.
- Le stoviglie e gli utensili utilizzati per la preparazione/distribuzione dei pasti degli utenti celiaci dovranno essere esclusivamente a loro riservati
- Per il menù vegetariano: gram. Formaggio grattugiato per primo piatto gr. 10
- Per il pasto NO GLUTINE tutte le preparazioni dovranno essere differenziate nella linea di preparazione.

Menù ESTIVO NIDO quarta settimana 2019-2020	NO VERDURE IN FOGLIA	DIETA IN BIANCO	NO CECI	PASTA IN BIANCO	NO GRANO, FORMAGGI AMMESSI (emmental, parmigiano e mozz. di bufala)	NO FORMAGGIO, OVO E SALUMI	NO SALE IODATO	NO ARACHIDI E FRUTTA A GUSCIO*
<u>LUNEDI</u> Risotto zucchine Stracchino Fagiolini lessi Frutta fresca di stagione	Menù del giorno	Pasta/riso in bianco Pesce lesso/petto di pollo ai ferri Patate lesse mela	Menu del giorno.	Pasta in bianco Latticini/tonno/carne ai ferri/pesce lesso/frittata	Riso No parmigiano Prosciutto cotto come secondo Galette di riso	NO parmigiano sul primo piatto Tonno come secondo piatto	Menù del giorno senza sale iodato	Menu del giorno*
<u>MARTEDI</u> Pasta olio e parmigiano Pollo arrosto Pomodori Frutta fresca di stagione	Menù del giorno	Pasta/riso in bianco Pesce lesso/petto di pollo ai ferri Patate lesse mela	Menù del giorno.	Pasta in bianco Latticini/tonno/carne ai ferri/pesce lesso/frittata	Pasta di mais all'olio Galette di riso	Pasta all'olio NO parmigiano	Menù del giorno senza sale iodato	Menu del giorno*
<u>MERCOLEDI</u> Pasta al pomodoro Spezzatino in bianco Insalata Frutta fresca di stagione	Verdura lessa al posto di insalata mista/carote filangeè	Pasta/riso in bianco Pesce lesso/petto di pollo ai ferri Patate lesse mela	Menù del giorno	Pasta in bianco Latticini/tonno/carne ai ferri/pesce lesso/frittata	Pasta di mais al pomodoro NO parmigiano Galette di riso Frutta fresca	Pasta NO parmigiano	Menù del giorno senza sale iodato	Menu del giorno*
<u>GIOVEDI</u> Pasta al pomodoro Frittata Zucchine al vapore Frutta fresca di stagione	Menù del giorno	Pasta/riso in bianco Pesce lesso/petto di pollo ai ferri Patate lesse mela	Menù del giorno	Pasta in bianco Latticini/tonno/carne ai ferri/pesce lesso/frittata	Pasta di mais Galette di riso Frittata NO latte	Pasta No parmigiano Petto di pollo come secondo piatto	Menù del giorno senza sale iodato	Menu del giorno*
<u>VENERDI</u> Pass di verdure con riso Platessa al forno Patate lesse Frutta fresca di stagione	Passato di verdure NO verdura in foglia	Pasta/riso in bianco Pesce lesso/petto di pollo ai ferri Patate lesse mela	No ceci nel Passato	Pasta in bianco Latticini/tonno/carne ai ferri/pesce lesso/frittata	Galette di riso	No parmigiano sul primo piatto	Menù del giorno senza sale iodato	Menu del giorno*

*** Prestare attenzione alle Etichette dei prodotti circa l'eventuale contaminazione da frutta a guscio e arachidi (in verdure surgelate, legumi, prodotti da forno...)**