

Menu Invernale - A.S. 2026/2027
SCUOLA INFANZIA
DAL 26 OTTOBRE AL 9 APRILE
NO MAIALE

Comune di GORGONZOLA

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale al pesto Primosale Spinaci all'olio Pane Frutta	RAVIOLINI DI MAGRO OLIO E SALVIA Frittata Carote al vapore Pane di grano duro Frutta	Minestrone di verdure con farro Arrosto di vitello Patate al forno Pane Frutta	Pasta olio e parmigiano Polpette di verdura e legumi Fagiolini Pane integrale Frutta	Risotto allo zafferano PLATESSA GRATINATA Broccoletti all'olio Pane Frutta
2	Pasta al pomodoro Uova strapazzate CAVOLFIORE GRATINATO Pane Frutta	Crema di verdura e CANNELLINI con pastina HAMBURGER DI MERLUZZO CAROTE JULIENNE Pane di grano duro Frutta	Risotto alla zucca Bocconcini di tacchino impanati FAGIOLINI Pane Yogurt	Crema di carote con pastina Polpette di verdure e quinoa Broccoletti Pane integrale Frutta	Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista Grissini Frutta
3	Gnocchetti sardi al pomodoro Formaggio spalmabile Erbette all'olio Pane Frutta	Passato di verdura con riso Cotoletta di pollo Broccoletti Pane di grano duro Frutta	Pasta integrale al pesto Polpette di merluzzo Carote julienne Pane Torta	Pasta all'olio (1/2 porzione) Polenta con ragù di manzo e verdure Pane integrale Frutta	Risotto al pomodoro Platessa gratinata Fagiolini Pane Frutta
4	Pasta al ragù vegetale UOVA STRAPAZZATE Spinaci al forno Pane Frutta	Minestra di lenticchie e zucca con ORZO Parmigiano Cavolfiore all'olio Pane di grano duro Frutta	Risotto agli aromi Polpette di manzo al pomodoro Fagiolini Pane Frutta	Passato di verdura con farro Hamburger di merluzzo Carote al vapore Pane integrale Frutta	Pizza margherita Insalata verde CON OLIVE E MAIS Grissini Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%);uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete.

Dussmann



Menu Invernale - A.S. 2026/2027
SCUOLA INFANZIA
DAL 26 OTTOBRE AL 9 APRILE
NO UOVO NON PANIFICATO

Comune di GORGONZOLA

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale al OLIO E BASILICO NO UOVO Primosale Spinaci all'olio Pane Frutta	PASTA OLIO E SALVIA NO UOVO PESCE Carote al vapore Pane di grano duro Frutta	Minestrone di verdure con farro Arrosto di vitello Patate al forno Pane Frutta	Pasta olio e parmigiano Polpette di verdura e legumi NO UOVO Fagiolini Pane integrale Frutta	Risotto allo zafferano PLATESSA GRATINATA Broccoletti all'olio Pane Frutta
2	Pasta al pomodoro PISELLI BRASATI CAVOLFIORE GRATINATO Pane Frutta	Crema di verdura e CANNELLINI con pastina HAMBURGER DI MERLUZZO NO UOVO CAROTE JULIENNE Pane di grano duro Frutta	Risotto alla zucca Bocconcini di tacchino impanati NO UOVO FAGIOLINI Pane Yogurt	Crema di carote con pastina Polpette di verdure e quinoa NO UOVO Broccoletti Pane integrale Frutta	Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista Grissini Frutta
3	Gnocchetti sardi al pomodoro Formaggio spalmabile Erbette all'olio Pane Frutta	Passato di verdura con riso Cotoletta di pollo NO UOVO Broccoletti Pane di grano duro Frutta	Pasta integrale al OLIO E BASILICO NO UOVO Polpette di merluzzo NO UOVO Carote julienne Pane Torta	Pasta all'olio (1/2 porzione) Polenta con ragù di manzo e verdure Pane integrale Frutta	Risotto al pomodoro Platessa gratinata Fagiolini Pane Frutta
4	Pasta al ragù vegetale PISELLI BRASATI Spinaci al forno Pane Frutta	Minestra di lenticchie e zucca con ORZO Parmigiano Cavolfiore all'olio Pane di grano duro Frutta	Risotto agli aromi Polpette di manzo al pomodoro NO UOVO Fagiolini Pane Frutta	Passato di verdura con farro Hamburger di merluzzo NO UOVO Carote al vapore Pane integrale Frutta	Pizza margherita Insalata verde CON OLIVE E CECI Grissini Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%);uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete.

Dussmann



Menu Invernale - A.S. 2026/2027
SCUOLA INFANZIA
DAL 26 OTTOBRE AL 9 APRILE
DIETA VEGANA

Comune di GORGONZOLA

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale OLIO E BASILICO NO FORMAGGIO PISELLI BRASATI Spinaci all'olio Pane Frutta	PASTA OLIO E SALVIA NO FORMAGGIO POLPETTE DI CECI Carote al vapore Pane di grano duro Frutta	Minestrone di verdure con farro NO FORMAGGIO TORTINO DI VERDURE E LEGUMI Patate al forno Pane Frutta	Pasta OLIO NO FORMAGGIO Polpette di SOLA verdura e legumi Fagiolini Pane integrale Frutta	Risotto allo zafferano NO FORMAGGIO E LATTE LENTICCHIE IN UMIDO Broccoletti all'olio Pane Frutta
2	Pasta al pomodoro NO FORMAGGIO PISELLI BRASATI CAVOLFIORE ALL'OLIO Pane Frutta	Crema di verdura e CANNELLINI con pastina NO FORMAGGIO POLPETTE DI SOLE VERDURE E LEGUMI CAROTE JULIENNE Pane di grano duro Frutta	Risotto alla zucca NO FORMAGGIO COTOLETTA DI CECI FAGIOLINI Pane DOLCE VEGANO	Crema di carote con pastina NO FORMAGGIO Polpette di verdure e quinoa Broccoletti Pane integrale Frutta	FOCACCIA Insalata mista E CECI Grissini NO LATTE Frutta
3	Gnocchetti sardi al pomodoro NO FORMAGGIO PISELLI AL POMODORO Erbette all'olio Pane Frutta	Passato di verdura con riso NO FORMAGGIO COTOLETTA DI CECI Broccoletti Pane di grano duro Frutta	Pasta integrale OLIO E BASILICO NO FORMAGGIO BORLOTTI IN INSALATA Carote julienne Pane DOLCE VEGANO	Pasta all'olio (1/2 porzione) NO FORMAGGIO Polenta con ragù di PISELLI Pane integrale Frutta	Risotto al pomodoroNO FORMAGGIO PUREA DI LENTICCHIE Fagiolini Pane Frutta
4	Pasta al ragù vegetale NO FORMAGGIO PISELLI BRASATI Spinaci al forno Pane Frutta	Minestra di lenticchie e zuccacon ORZO NO FORMAGGIO CANNELLINI IN INSALATA Cavolfiore all'olio Pane di grano duro Frutta	Risotto agli aromi NO FORMAGGIO Polpette di CECI Fagiolini Pane Frutta	Passato di verdura con farro NO FORMAGGIO Hamburger di LEGUMI Carote al vapore Pane integrale Frutta	FOCACCIA Insalata verde CON OLIVE E MAIS Grissini NO LATTE Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%);uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete.

Dussmann



Menu Invernale - A.S. 2026/2027
SCUOLA INFANZIA
DAL 26 OTTOBRE AL 9 APRILE
DIETA PER FAVISMO

Comune di GORGONZOLA

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale OLIO E BASILICO NO LEGUMI Primosale Spinaci all'olio Pane Frutta	PASTA OLIO E SALVIA Frittata Carote al vapore Pane di grano duro Frutta	Minestrone di verdure NO LEGUMI con farro Arrosto di vitello Patate al forno Pane Frutta	Pasta olio e parmigiano Polpette di verdura e FORMAGGIO NO LEGUMI VERDURA NO LEGUMI Pane integrale Frutta	Risotto allo zafferano PLATESSA GRATINATA Broccoletti all'olio Pane Frutta
2	Pasta al pomodoro Uova strapazzate CAVOLFIORE GRATINATO Pane Frutta	Crema di verdura con pastina NO LEGUMI HAMBURGER DI MERLUZZO CAROTE JULIENNE Pane di grano duro Frutta	Risotto alla zucca Bocconcini di tacchino impanati VERDURA NO LEGUMI Pane Yogurt	Crema di carote con pastina Polpette di verdure e quinoa NO LEGUMI Broccoletti Pane integrale Frutta	Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista Grissini Frutta
3	Gnocchetti sardi al pomodoro Formaggio spalmabile Erbette all'olio Pane Frutta	Passato di verdura con riso NO LEGUMI Cotoletta di pollo Broccoletti Pane di grano duro Frutta	Pasta integrale OLIO E BASILICO NO LEGUMI Polpette di merluzzo Carote julienne Pane Torta NO LEGUMI	Pasta all'olio (1/2 porzione) Polenta con ragù di manzo e verdure NO LEGUMI Pane integrale Frutta	Risotto al pomodoro Platessa gratinata VERDURA NO LEGUMI Pane Frutta
4	Pasta al ragù vegetale NO LEGUMI UOVA STRAPAZZATE Spinaci al forno Pane Frutta	Minestra di zuccacon ORZO NO LEGUMI Parmigiano Cavolfiore all'olio Pane di grano duro Frutta	Risotto agli aromi Polpette di manzo al pomodoro NO LEGUMI VERDURA NO LEGUMI Pane Frutta	Passato di verdura con farro NO LEGUMI Hamburger di merluzzo Carote al vapore Pane integrale Frutta	Pizza margherita PESCE (1/2 porzione) Insalata verde CON MAIS Grissini Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%);uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete.

Dussmann



Menu Invernale - A.S. 2026/2027
SCUOLA INFANZIA
DAL 26 OTTOBRE AL 9 APRILE – NO CARNE

Comune di GORGONZOLA

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale al pesto Primosale Spinaci all'olio Pane Frutta	Ravioli di magro olio e salvia Frittata Carote al vapore Pane di grano duro Frutta	Minestrone di verdure con farro FORMAGGIO Patate al forno Pane Frutta	Pasta olio e parmigiano Polpette di verdura e legumi Fagiolini Pane integrale Frutta	Risotto allo zafferano Platessa gratinata Broccoletti all'olio Pane Frutta
2	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Cavolfiore gratinato Pane Frutta	Crema di verdura e legumi con pastina Hamburger di merluzzo Carote julienne Pane di grano duro Frutta	Risotto alla zucca FORMAGGIO Fagiolini Pane Yogurt	Crema di carote con pastina Polpette di verdure e quinoa Broccoletti Pane integrale Frutta	Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista Grissini Frutta
3	Gnocchetti sardi al pomodoro Formaggio spalmabile Erbette all'olio Pane Frutta	Passato di verdura con riso FRITTATA Broccoletti Pane di grano duro Frutta	Pasta integrale al pesto Polpette di merluzzo Carote julienne Pane Torta	Pasta all'olio (1/2 porzione) Polenta con FORMAGGIO e verdure Pane integrale Frutta	Risotto al pomodoro Platessa gratinata Fagiolini Pane Frutta
4	Pasta al ragù vegetale Uova strapazzate Spinaci al forno Pane Frutta	Minestra di lenticchie e zucca con orzo Parmigiano Cavolfiore all'oio Pane di grano duro Frutta	Risotto agli aromi Polpette di LEGUMI al pomodoro Fagiolini Pane Frutta	Passato di verdura con farro Hamburger di merluzzo Carote al vapore Pane integrale Frutta	Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata verde con olive e mais Grissini Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%);uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete.

Dussmann



Menu Invernale - A.S. 2026/2027
SCUOLA INFANZIA
DAL 26 OTTOBRE AL 9 APRILE
NO FRUTTA SECCA

Comune di GORGONZOLA

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale OLIO E BASILICO Primosale Spinaci all'olio Pane Frutta NO KIWI	PASTA OLIO E SALVIA Frittata Carote al vapore Pane di grano duro Frutta NO KIWI	Minestrone di verdure con farro Arrosto di vitello Patate al forno Pane Frutta NO KIWI	Pasta olio e parmigiano Polpette di verdura e legumi Fagiolini Pane integrale Frutta NO KIWI	Risotto allo zafferano Platessa gratinata Broccoletti all'olio Pane Frutta NO KIWI
2	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Cavolfiore gratinato Pane Frutta NO KIWI	Crema di verdura e cannellini con pastina Hamburger di merluzzo Carote julienne Pane di grano duro Frutta NO KIWI	Risotto alla zucca Bocconcini di tacchino impanati Fagiolini Pane Yogurt	Crema di carote con pastina Polpette di verdure e quinoa Broccoletti Pane integrale Frutta NO KIWI	Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista Grissini Frutta NO KIWI
3	Gnocchetti sardi al pomodoro Formaggio spalmabile Erbette all'olio Pane Frutta NO KIWI	Passato di verdura con riso Cotoletta di pollo Broccoletti Pane di grano duro Frutta NO KIWI	Pasta integrale OLIO E BASILICO Polpette di merluzzo Carote julienne Pane DOLCE NO FRUTTA SECCA	Pasta all'olio (1/2 porzione) Polenta con ragù di manzo e verdure Pane integrale Frutta NO KIWI	Risotto al pomodoro Platessa gratinata Fagiolini Pane Frutta NOKIWI
4	Pasta al ragù vegetale Uova strapazzate Spinaci al forno Pane Frutta NO KIWI	Minestra di lenticchie e zucca con orzo Parmigiano Cavolfiore all'olio Pane di grano duro Frutta NO KIWI	Risotto agli aromi Polpette di manzo al pomodoro Fagiolini Pane Frutta NO KIWI	Passato di verdura con farro Hamburger di merluzzo Carote al vapore Pane integrale Frutta NO KIWI	Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata verde con olive e mais Pane Frutta NO KIWI

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%);uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete.

Dussmann



Menu Invernale - A.S. 2026/2027
SCUOLA INFANZIA
DAL 26 OTTOBRE AL 9 APRILE
DIETA NO GLUTINE

Comune di GORGONZOLA

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pesto NO GLUTINE Primosale Spinaci all'olio Pane NO GLUTINE Frutta	RAVIOLINI DI MAGRO OLIO E SALVIA NO GLUTINE Frittata Carote al vapore Pane NO GLUTINE Frutta	Minestrone di verdure con RISO NO GLUTINE Arrosto di vitello Patate al forno Pane NO GLUTINE Frutta	Pasta olio e parmigiano NO GLUTINE Polpette di verdura e PISELLI NO GLUTINE Fagiolini Pane NO GLUTINE Frutta	Risotto allo zafferano PLATESSA GRATINATA NO GLUTINE Broccoletti all'olio Pane NO GLUTINE Frutta
2	Pasta al pomodoro NO GLUTINE Uova strapazzate CAVOLFIORE GRATINATO NO GLUTINE Pane NO GLUTINE Frutta	Crema di verdura e PISELLI con RISO NO GLUTINE HAMBURGER DI MERLUZZO CAROTE JULIENNE Pane NO GLUTINE Frutta	Risotto alla zucca Bocconcini di tacchino impanati NO GLUTINE FAGIOLINI Pane NO GLUTINE Yogurt	Crema di carote con RISO NO GLUTINE Polpette di verdure e RISO NO GLUTINE Broccoletti Pane NO GLUTINE Frutta	Pizza margherita NO GLUTINE Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista Grissini NO GLUTINE Frutta
3	PASTA al pomodoro NO GLUTINE Formaggio spalmabile Erbette all'olio Pane NO GLUTINE Frutta	Passato di verdura con risoNO GLUTINE Cotoletta di pollo NO GLUTINE Broccoletti Pane NO GLUTINE Frutta	Pasta al pesto NO GLUTINE Polpette di merluzzo NO GLUTINE Carote julienne Pane NO GLUTINE DOLCE NO GLUTINE	Pasta all'olio (1/2 porzione) NO GLUTINE Polenta con ragù di manzo e verdure NO GLUTINE Pane NO GLUTINE Frutta	Risotto al pomodoro Platessa gratinata NO GLUTINE Fagiolini Pane NO GLUTINE Frutta
4	Pasta al ragù vegetale NO GLUTINE UOVA STRAPAZZATE Spinaci al forno Pane NO GLUTINE Frutta	Minestra di PISELLI e zuccacon RISO NO GLUTINE Parmigiano Cavolfiore all'olio Pane NO GLUTINE Frutta	Risotto agli aromi Polpette di manzo al pomodoro NO GLUTINE Fagiolini Pane NO GLUTINE Frutta	Passato di verdura con RISO NO GLUTINE Hamburger di merluzzo Carote al vapore Pane NO GLUTINE Frutta	Pizza margherita NO GLUTINE Insalata verde CON OLIVE E MAIS Grissini NO GLUTINE Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%);uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete.

Dussmann



Menu Invernale - A.S.2026/2027
SCUOLA INFANZIA
DAL 26 OTTOBRE AL 9 APRILE – NO LATTE

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale OLIO E BASILICO NO LATTE PESCE Spinaci all'olio Pane Frutta	PASTA OLIO E SALVIA NO LATTE Frittata NO LATTE Carote al vapore Pane di grano duro Frutta	Minestrone di verdure con farro NO LATTE Arrosto di vitello Patate al forno Pane Frutta	Pasta olio NO LATTE Polpette di verdura e legumi NO LATTE Fagiolini Pane integrale Frutta	Risotto allo zafferano NO LATTE PLATESSA GRATINATA NO LATTE Broccoletti all'olio Pane Frutta
2	Pasta al pomodoro NO LATTE Uova strapazzate NO LATTE Cavolfiore gratinato NO LATTE Pane Frutta	Crema di verdura e cannellini con pastina NO LATTE Hamburger di merluzzo NO LATTE Carote julienne Pane di grano duro Frutta	Risotto alla zucca NO LATTE Bocconcini di tacchino impanati NO LATTE Fagiolini Pane BUDINO RISO	Crema di carote con pastina NO LATTE Polpette di verdure e quinoa NO LATTE Broccoletti Pane integrale Frutta	Pizza AL POMODORO PESCE Insalata mista Grissini NO LATTE Frutta
3	Gnocchetti sardi al pomodoro NO LATTE FRITTATA NO LATTE Erbette all'olio Pane Frutta	Passato di verdura con risoNO LATTE Cotoletta di pollo NO LATTE Broccoletti Pane di grano duro Frutta	Pasta integrale olio e basilico NO LATTE Polpette di merluzzo NO LATTE Carote julienne Pane DOLCE NO LATTE	Pasta all'olio (1/2 porzione) NO LATTE Polenta NO LATTE con ragù di manzo e verdure Pane integrale Frutta	Risotto al pomodoroNO LATTE Platessa gratinata NO LATTE Fagiolini Pane Frutta
4	Pasta al ragù vegetale NO LATTE Uova strapazzate NO LATTE Spinaci al forno Pane Frutta	Minestra di lenticchie e zucca con orzo NO LATTE PESCE Cavolfiore all'olio Pane di grano duro Frutta	Risotto agli aromi NO LATTE Polpette di manzo al pomodoro NO LATTE Fagiolini Pane Frutta	Passato di verdura con farro NO LATTE Hamburger di merluzzo NO LATTE Carote al vapore Pane integrale Frutta	Pizza AL POMODORO TONNO (1/2 porzione) Insalata verde con olive e mais Grissini NO LATTE Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%);uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete.

Dussmann