

INDICAZIONI		I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	
<p>Ogni menù deve prevedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ la somministrazione d'acqua e pane nelle quantità previste dalle tabelle grammature ✓ La proposta di frutta e verdura variata nella tipologia e specifica per stagione <p>Il menù settimanale dovrà prevedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Alternanza di piatti e l'utilizzo di differenti alimenti/matrici: <ul style="list-style-type: none"> pollo maiale pesce piatto unico-salumi manzo equino uova formaggio <p><i>N.B.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Scegliere almeno 4-5 menù a base di pesce 2. La torta può essere presente al massimo 1 volta a settimana 3. Non inserire i menù contenenti riso e/o minestre in brodo in giorni successivi l'uno all'altro. <p>Utilizzo della colorazione menù Nella stessa settimana tutte colorazioni diverse. Unica eccezione per l'azzurro che può essere presente anche due volte.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scritte in rosso: piatti unici • Scritte in blu: piatti a base di pesce. • Scritte o riquadri in prugna : piatti etnici • Scritte verdi sottolineate in corsivo. piatti a base di formaggio • Scritte in arancio e sottolineato: piatti con salumi • Sfondo rosa: piatti a base di maiale • Sfondo verde: piatti a base di carne bovina • Sfondo verde limone: piatti a base di carne equina • Sfondo giallo: piatti a base di pollo/tacchino • Sfondo giallo oro: piatti a base d'uova 	Lun.	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla milanese • <u>Crescenza/Rodiola/Asiago</u> • Purè • Verdura fresca di stagione • Frutta fresca di stagione <p style="text-align: center;">pag. 105</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro fresco e basilico • Farinfirttata al forno con verdure* • Pinimonio di verdure fresche • Frutta fresca di stagione <p style="text-align: center;">VEGETARIANO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura* • Pizza* pomodoro e <u>mozzarella</u> • Carote grattugiate • Frutta fresca di stagione <p style="text-align: center;">VEGETARIANO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta mediterranea* • Frittata al forno con zucchine • Pomodoro • Frutta fresca di stagione <p style="text-align: center;">pag. 109</p>	
			YOGURT O LATTE	YOGURT O LATTE	YOGURT O LATTE	YOGURT O LATTE
		Mar.	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro fresco e basilico • Scaloppine di pollo latte e limone • Fagiolini * • Carote crude • Frutta fresca di stagione <p style="text-align: center;">pag.74</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lasagne di zucchine <u>mozzarella e ricotta</u> • Pomodori • Macedonia di frutta fresca <p style="text-align: center;">pag.100</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro fresco e olive verdi • Petto di pollo alla salvia • Verdure miste gratinate al forno • Frutta fresca di stagione <p style="text-align: center;">pag. 72</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto con piselli* • Pollo al forno • Patate al forno • Cetrioli • Frutta fresca di stagione <p style="text-align: center;">PAG. 73</p>
			FRUTTA FRESCA	PANE E MARMELLATA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
		Mer.	<ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi di semolino • <u>Caprese</u> • Frutta fresca di stagione <p style="text-align: center;">VEGETARIANO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riso alla paesana* • Cotoletta di merluzzo* • Purè • Carote crude • Frutta fresca di stagione <p style="text-align: center;">pag. 96</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lasagne con spinaci* e <u>ricotta</u> • Filetti di platessa impanata • Carote in tegame • Zucchine crude a julienne • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • ORZO al pesto • Sformatino di verdure* • Pomodoro • Frutta fresca di stagione <p style="text-align: center;">VEGETARIANO</p>
			YOGURT O LATTE	FRUTTA FRESCA	YOGURT O LATTE	TE' CON TORTA
		Gio.	<ul style="list-style-type: none"> • Passatelli in brodo di carne • Manzo lesso • Carote crude • Frutta fresca di stagione <p style="text-align: center;">pag. 80</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pesto • <u>Caprese</u> • Torta <p style="text-align: center;">pag.107</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla parmigiana • Fesa di maiale al forno • Fagiolini * • Pomodoro • Macedonia di frutta fresca <p style="text-align: center;">pag. 82</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lasagne* alla bolognese • Carote e cetrioli • Macedonia di frutta fresca <p style="text-align: center;">pag. 81</p>
			FRUTTA FRESCA	YOGURT O LATTE	FRUTTA FRESCA	YOGURT O LATTE
		Ven	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta olio limone e grana • Crocchette di pesce* • Carote cotte • Insalata • Frutta fresca di stagione <p style="text-align: center;">pag. 87</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Crema di piselli *e zucchine • Filetti di platessa* impanata • Carote crude • Patate al prezzemolo • Frutta fresca di stagione <p style="text-align: center;">pag. 89</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro fresco e basilico • Polpettine di legumi • Insalata mista • Frutta fresca di stagione <p style="text-align: center;">VEGETARIANO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura* con pastina • Polpettine di pesce * • Zucchine al forno • Pomodori al basilico • Frutta fresca di stagione <p style="text-align: center;">pag.91</p>
			TE' CON TORTA	FRUTTA FRESCA	TE' CON TORTA	FRUTTA FRESCA