



PASTI SPECIALI

DIETA SENZA GLUTINE

Viene garantito lo stesso menù, preparato con prodotti senza glutine. Di seguito norme pratiche per la preparazione del vitto senza glutine.

- Utilizzare pane e pasta senza glutine
- Utilizzare farine per impanatura prive di glutine
- Utilizzare prodotti impanati con farine senza glutine
- Leggere sempre le etichette per verificare l'assenza di glutine
- Utilizzare utensili riconoscibili e dedicati esclusivamente alle preparazioni prive di glutine
- Fare attenzione alle possibili contaminazioni
- Separare le preparazioni prive di glutine dalle altre
- Utilizzare dispenser di sale o formaggio apposito per le preparazioni prive di glutine

DIETA PER ALLERGIA AL POMODORO

Tutte le preparazioni che contengono pomodoro, fresco o sugo, vengono proposte senza pomodoro. La pasta al pomodoro viene sostituita da pasta in bianco (con olio extravergine d'oliva). I primi piatti sono preparati in bianco (ragù di carne, ragù di verdure, sugo di pesce, ecc.) mentre le insalate di pomodoro vengono sostituite da altri vegetali crudi. Controllare l'assenza di pomodoro da eventuali preparati.

DIETA PER ALLERGIA AL PESCE

Le preparazioni a base di sugo di pesce vengono rimpiazzate da sugo di pomodoro, mentre le proposte di secondi a base di pesce vengono sostituite da formaggi tipo mozzarella, primo sale, pecorino, ricotta oppure da carne di pollo tacchino o manzo oppure legumi, uova o hamburger vegetali.

DIETA PER INTOLLERANZA AL LATTOSIO E ALLERGIA ALLE PROTEINE DEL LATTE

Si escludono latte vaccino ed ogni suo derivato. Nelle preparazioni di primi e secondi piatti vengono esclusi latte burro e parmigiano mentre i secondi a base di formaggi vengono rimpiazzati da carne di pollo, vitello, tacchino, oppure da pesce, uova, frittate o legumi. Particolare attenzione ad ogni preparato industriale, assicurarsi l'assenza di proteine del latte in polvere; evitare di servire anche il parmigiano in caso di allergie.

DIETA PER ALLERGIA ALL'UOVO

Si esclude ogni tipo di pasta all'uovo che viene rimpiazzata da pasta di semola. L'uovo viene escluso da ogni preparazione: la frittata viene rimpiazzata da carne di vitello o pollo o tacchino, pesce, legumi o formaggio. Le impanature vengono



effettuate solo con farina e/o pangrattato.

DIETE SPECIALI PER MOTIVI ETICI/RELIGIOSI

- a) **DIETA PRIVA DI SUINO:** i primi piatti a base di ragù di maiale e la pasta ripiena di carne di suino vengono rimpiazzati da sughi al pomodoro o all'olio o da riso all'olio o al pomodoro oppure da condimenti a base di verdura. I secondi piatti a base di carne di maiale vengono sostituiti da carni bianche, uova, frittate, tortini di patate e formaggio, formaggi tipo mozzarella, ricotta, caciotta, parmigiano e da legumi.
- b) **DIETA PRIVA DI VITELLO POLLAME E SUINO:** i primi piatti vengono conditi con olio extravergine d'oliva, sughi di pomodoro o di verdura, sughi di pesce o legumi. I secondi piatti vengono rimpiazzati da pesce, formaggi, legumi uova o frittate.
- c) **DIETA PRIVA DI PESCE:** Le preparazioni a base di sugo di pesce vengono rimpiazzate da sugo di pomodoro, mentre le proposte di secondi a base di pesce vengono sostituite da formaggi tipo mozzarella, primo sale, pecorino, ricotta oppure da carne di pollo tacchino o manzo oppure legumi, uova, frittate o hamburger vegetali.
- d) **DIETA PER VEGETARIANI (DIETA PRIVA DI CARNE E PESCE):** i primi piatti vengono conditi con olio extravergine d'oliva, sughi di pomodoro o di verdura, oppure legumi. Il piatto a base di proteine animali sarà sostituito con legumi, uova, frittate, formaggi, burger vegetariani oppure polpette di legumi e verdure.
- e) **DIETA PER VEGANI (DIETA PRIVA DI CARNE, PESCE E DERIVATI ANIMALI):** i primi piatti vengono conditi con olio extravergine d'oliva, sughi di pomodoro o di verdura, oppure legumi. Il piatto a base di proteine animali sarà sostituito con legumi, burger vegani, polpette di legumi e verdure o burger di soli legumi. Sono esclusi latte, latticini e uova da tutte le preparazioni.
- f) **DIETA PER INTOLLERANZA AL NICHEL:** vengono esclusi gli alimenti ad alto contenuto di Nichel e gli alimenti conservati in scatola, le preparazioni sono effettuate mediante l'utilizzo di stoviglie nichel free. *si ricorda che l'intolleranza al nichel presenta una forte variabilità individuale, per cui potranno essere effettuate modifiche sul menù giornaliero sulla base della tolleranza individuale al consumo di determinate classi di alimenti.*

VITTO IN BIANCO

- Pasta o riso all'olio extravergine d'oliva
- Carne bianca pesce, lessati, al forno o alla griglia senza condimenti aggiunti.
- Patate bollite
- Condimento: Olio extravergine d'oliva

PER OGNI ALTRA TIPOLOGIA DI DIETA PER PATOLOGIE SPECIFICHE, INTOLLERANZE O ALLERGIE SI SEGUONO LE INDICAZIONI SUGGERITE DALLO SPECIALISTA



MENU ESTIVO

SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 01/09		1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno Contorno: carote julienne	1°: pasta al pesto 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata mista	1°: riso bio con crema di zucchine 2°: roast-beef di vitellone chianino IGP Contorno: pomodori e cetrioli	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: passato di verdure con pastina 2°: hamburger di legumi (fagioli cannellini bio) Contorno: zucchine trifolate
No Glutine		1°: pasta senza glutine 2° panatura senza glutine	1°: pasta senza glutine 2° panatura senza glutine		1°: pastina senza glutine 2°: panatura senza glutine
No Pomodoro		1°: gnocchetti in bianco			
No Latticini			1°: pesto senza parmigiano o latticini		
No uovo			2°: panatura senza uovo		2°: panatura senza uovo
No Pesce		2°: frittata			
No Maiale					
No Mucca- Pollo- Maiale			2°: frittata	2° fagioli in umido	
Vegetariani		2°: fagioli in umido	2°: frittata		
Vegani		2°: fagioli in umido	1°: pesto senza parmigiano o latticini 2°: farinata di ceci	Contorno: bietola all'olio Contorno 2: insalata mista (no secondo)	2°: panatura senza uovo
Intolleranza al Nichel		1°: gnocchetti al burro Contorno: finocchi julienne	Contorno: zucchine in padella	Contorno: ceci all'olio	Antipasto: mix di verdure crude finocchio - cetriolo 1°: passato di verdure senza pomodoro 2°: burger di ceci
Allergia latte e derivati			1°: pesto senza parmigiano o Latticini		



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2 07/09	1°: pasta ricotta e pomodoro bio(rosè) 2° fettuccine di frittata Contorno: insalata mista	1°: riso in bianco (burro e parmigiano) 2°: polpettone (carne di vitellone chianino) Contorno: bietola bio all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: pasta con sugo di merluzzo al pomodoro bio 2°: caprese al basilico	1°: crema di ceci e quadrucci uovo 2°: polpettone di tacchino Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: pasta con pesto (basilico) e pomodorini 2°: platessa al limone Contorno: piselli bio all'olio
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine		1°: pasta senza glutine	1°: crema di ceci senza glutine con riso	1°: pasta senza glutine
No Pomodoro	1°: pasta in bianco		1°: sugo di pesce in bianco 2°: mozzarella		1°: pasta al pesto senza pomodorini
No Latticini	1° pasta al pomodoro	1°: riso all'olio	2°: farinata di ceci		1°: pesto senza parmigiano e latticini
No uovo	2°: formaggio			1°: crema di ceci con riso	
No Pesce			1°: pasta al pomodoro		2° formaggio
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale		2°: burger vegetale		Contorno: patate bollite all'olio Contorno: verdure crude (no secondo)	
Vegetariani	1° pasta al pomodoro	2°: burger vegetale	1°: pasta al pomodoro	Contorno: patate bollite all'olio Contorno: verdure crude (no secondo)	2° burger vegetale
Vegani	2°: legumi	1°: riso all'olio 2° burger vegetale	1°: pasta al pomodoro 2°: farinata di ceci	1°: crema di ceci bio con riso Contorno: patate bollite all'olio Contorno: verdure crude (no secondo)	1°: pesto senza parmigiano e latticini 2° burger vegetale
Intolleranza al Nichel	1°: pasta all'olio Contorno: insalata di finocchi		1°: pasta in bianco al Merluzzo 2°: mozzarella	Contorno: patate bollite all'olio	1°: pasta con pesto senza pomodorini Contorno: bieta all'olio



Allergia latte e derivati	1° pasta al pomodoro 2° frittata solo uova	1° riso all'olio	2°: farinata di ceci		1°: pesto senza parmigiano e latticini
--	---	-------------------------	-----------------------------	--	---



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3 14/09	1° pasta al pomodoro bio 2° pecorino semistagionato Contorno: carote all'olio	1°: Pasta con crema di zucchine e ricotta 2°: straccetti di petto di pollo al forno impanati Contorno: insalata di pomodori e cetrioli	1° riso bio in bianco (burro e parmigiano DOP) 2° Filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno Contorno: piselli bio all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote-cetriolo 1° passato di verdure 2° pizza margherita	1°: pasta integrale al pomodoro bio 2° hamburger di legumi (ceci bio) Contorno: zucchine trifolate in padella
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine	1°: pasta senza glutine	2° panatura senza glutine	2°: pizza senza glutine	1°: pasta senza glutine 2°: panatura senza glutine
No Pomodoro	1°: pasta in bianco	Contorno: cetrioli		2°: pizza bianca	1°: pasta integrale in bianco
No Latticini	2°: frittata	1°: pasta con crema di zucchine	1° riso all'olio	2°: pizza senza mozzarella o latticini	
No uovo					2°: panatura senza uovo
No Pesce			2° legumi		
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale		2° frittata			
Vegetariani			2°: legumi		
Vegani	2°: farinata di ceci	1°: pasta con crema di zucchine 2°: tortino di patate	2°: legumi	2°: pizza senza mozzarella o latticini	2°: panatura senza uovo
Intolleranza al Nichel	1°: pasta in bianco		Contorno: insalata di scarola	1° passato di verdure senza pomodoro 2°: pizza bianca (solo mozzarella)	1°: pasta comune all'olio 2°: mozzarella
Allergia latte e derivati	2°: frittata	1°: pasta con crema di zucchine	1° riso all'olio	2°: pizza senza mozzarella o latticini	



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4 21/09	1°: farro bio al pesto 2°: straccetti di vitellone chianino IGP Alla salvia Contorno: insalata di Pomodori	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: pasta in bianco con ricotta 2°: petto di pollo panato al forno Contorno: carote julienne	1°: pasta con crema di zucchine 2°: frittata con parmigiano DOP Contorno: insalata mista	1°: pasta al pomodoro bio 2°: filetto di merluzzo impanato al forno Contorno: spinaci bio all'olio	1°: ravioli burro e salvia 2°: Scaglie di parmigiano DOP e ricotta Contorno: patate al forno
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: riso al pesto	1°: pasta senza glutine	1°: pasta senza glutine	1°: pasta senza glutine 2°: panatura senza glutine	1°: ravioli senza glutine burro e salvia
No Pomodoro	Contorno: insalata mista			1°: pasta integrale all'olio e olive	
No Latticini	1°: pesto senza parmigiano o latticini	1°: pasta all'olio	2°: frittata di sole uova		1°: pasta all'olio 2°: farinata di ceci
No uovo			2°: legumi	2°: impanatura senza uovo	1°: pasta burro e salvia
No Pesce				2°: formaggio	
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale	2°: burger vegetali	2°: polpette di legumi			
Vegetariani	2°: burger vegetali	2° polpette di legumi		2°: fagioli in umido	
Vegani	1°: pesto senza parmigiano o latticini 2°: burger vegetali	1°: pasta all'olio 2°: polpette di legumi	2°: legumi	2°: fagioli in umido	1°: pasta in bianco senza parmigiano 2°: farinata di ceci
Intolleranza al Nichel	1°: riso al pesto Contorno: insalata di finocchi	Contorno: insalata di finocchi	Contorno: patate all'olio	1°: pasta comune alle olive 2°: Contorno: zucchine in padella	1° pasta in bianco
Allergia al latte	1°: pesto senza parmigiano o latticini	1°: pasta all'olio	2°: frittata di sole uova		1°: pasta all'olio 2°: farinata di ceci



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
5 28/09	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno Contorno: carote julienne	1°: riso con zucchine 2°: roast-beef di vitellone chianino IGP Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: pasta al pesto (basilico) 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata mista	1°: pasta al ragù di vitellone chianino IGP 2°: stracchino e pecorino semistagionato Contorno: bietola bio all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: minestra di verdure con pastina all'uovo 2°: hamburger di legumi (fagioli cannellini bio) Contorno: zucchine trifolate
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine 2° panatura senza glutine		1°: pasta senza glutine 2° panatura senza glutine	1°: pasta senza glutine	1°: pastina senza glutine
No Pomodoro	1° gnocchetti in bianco			1° pasta al ragù di chianina in bianco	1° minestra senza pomodoro
No Latticini			1°: pesto senza parmigiano o latticini 2° panatura senza uovo	2° farinata di ceci	
No uovo					1° pastina senza uovo
No Pesce	2° burger vegetale				
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale		2° burger vegetale	2°: frittata	1° pasta all'olio	
Vegetariani	2°: burger vegetale	2° burger vegetale	2°: frittata	1° pasta all'olio	
Vegani	2° burger vegetale	2° burger vegetale	1°: pesto senza parmigiano o latticini 2°: farinata di ceci	1°: pasta all'olio 2: farinata di ceci	
Intolleranza al Nichel		Contorno: patate bollite all'olio	Contorno: insalata di cetrioli e finocchio	1° pasta al ragù in bianco	1° minestra di verdure senza pomodoro 2° burger vegetale senza pomodoro
Allergia al latte			1°: pesto senza parmigiano o latticini	2° farinata di ceci	



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 05/10	1° riso con zucca 2° bastoncini di merluzzo al forno Contorno: carote alla julienne	Antipasto: mix di verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure con grattini 2° Focaccia bianca salvia e rosmarino e pizza margherita	1° pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2° polpettone di carne di tacchino Contorno: piselli bio in umido	1° Pasta al pesto invernale (cavolo nero) 2° cosci di pollo al forno (o scaloppine al limone per nido e infanzia) Contorno: insalata	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: pecorino semistagionato e ricotta Contorno: finocchi in insalata
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine		2°: pizza senza glutine	1°: pasta senza glutine	1°: Pasta senza glutine	1°: pasta senza glutine
No Pomodoro		2°: pizza bianca	Contorno: no pomodoro		1°: Gnocchetti all'olio e parmigiano
No Latticini		2°: pizza senza mozzarella o latticini	1° pasta all'olio	1°: pesto senza parmigiano o latticini	2°: fagioli in umido
No uovo		1° passato di verdure con pastina non all'uovo			
No Pesce	2° burger vegetale				
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale			2° frittata	2° farinata di ceci	
Vegetariani	2°: burger vegetale		2° frittata	2° farinata di ceci	
Vegani	2°: burger vegetale	2°: pizza senza mozzarella o latticini	1°: pasta all'olio Contorno: piselli Contorno: patate bollite (no secondo)	2° farinata di ceci	2° fagioli in umido
Intolleranza al Nichel		1° passato di verdure senza pomodoro 2°: pizza bianca (solo mozzarella)	Contorno: zucchine in padella	Contorno: insalata indivia	1° gnocchetti all'olio
Allergia al latte		2°: pizza senza mozzarella o latticini	1° pasta all'olio	1°: pesto senza parmigiano o latticini	2°: fagioli in umido

MENU AUTUNNALE



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2 12/10	1° trofie al pesto (spinaci) 2° polpette di vitellone chianino IGP Contorno: bietole all'olio bio	1° riso in bianco (burro e parmigiano) 2° Fettuccine di platessa o pesce azzurro impanato al forno Contorno: carote cotte all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote- finocchio 1° pasta con sugo di tonno con pomodoro bio (o platessa nido infanzia) 2° frittata Contorno: insalata mista	1° crema di ceci bio con quadrucci all'uovo 2° petto di pollo impanato Contorno: finocchi gratinati	1° lasagne al pomodoro bio 2° formaggio primo sale Contorno: cavolo fiore saltato
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1° pasta senza glutine	2°: panatura senza glutine	1°: pasta senza glutine	1°: Pasta senza glutine 2° panatura senza glutine Contorno: gratinatura senza glutine	1°: lasagne senza glutine
No Pomodoro	2°: polpette in bianco		1° Pasta in bianco con tonno		1°: Lasagne in bianco
No Latticini	1°: pesto senza parmigiano	1° Riso all'olio			2°: fagioli in umido
No uovo	2° polpette senza uovo	2° impanatura senza uovo	2° formaggio primo sale	1° crema di ceci con pastina senza uovo	
No Pesce		2° fettina di vitello	1° Pasta al sugo di pomodoro		
No Maiale					
No Mucca- Pollo- Maiale	2°: burger vegetale			2° frittata	
Vegetariani	2°: burger vegetale	2° legumi	1° Pasta con sugo al pomodoro	2° frittata	
Vegani	1°: pesto senza parmigiano 2°: burger vegetale	2°: legumi	1° Pasta con sugo al pomodoro 2°: farinata di ceci	1°: crema di ceci con pastina senza uovo Contorno: piselli Contorno: patate bollite (no secondo)	2° fagioli in umido
Intolleranza al Nichel	1° pasta in bianco 2°: polpette in bianco	Contorno: carote julienne	Contorno: zucchine in padella	1° Minestra di verdure senza pomodoro con pastina	1° Lasagne in bianco
Allergia al latte	2°: polpette in bianco	1° riso all'olio			2°: fagioli in umido



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3 19/10	1°: riso allo zafferano 2°: arrosto di tacchino Contorno : insalata mista	1° pasta al pomodoro bio 2°: tortino di patate e mozzarella Contorno: spinaci bio all'olio	1°: pasta al pesto (cavolo nero) 2°: roast beef di vitellone chianino IGP Contorno: insalata di finocchi	1°: pasta in bianco al burro e parmigiano 2°: polpette di merluzzo al forno Contorno: bietole bio all'olio	Antipasto mix di verdure crude carote – finocchio 1° passato di verdure 2° pizza margherita
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine		1°: pasta senza glutine	1°: pasta senza glutine	1°: pasta senza glutine	2°: pizza senza glutine
No Pomodoro	Contorno: insalata senza pomodoro	1°: pasta in bianco		1°: pasta in bianco (burro e parmigiano)	2°: pizza bianca
No Latticini	1° riso senza parmigiano o latticini	2°: tortino di patate	1°: pesto senza parmigiano o latticini	1°: pasta all'olio	2°: pizza senza mozzarella o latticini
No uovo		2°: tortino senza uovo		2°frittata	
No Pesce					
No Maiale					
No Mucca- Pollo- Maiale	2° mozzarella		2°: burger vegetale		
Vegetariani	2°: mozzarella		2°: burger vegetale	2° frittata	
Vegani	1° riso senza parmigian o o latticini 2°: burger vegetale	2°: tortino di patate	1°: pesto senza parmigiano o latticini 2°: burger vegetale	1°: pasta all'olio 2°: farinata di ceci	2°: pizza senza mozzarella o latticini
Intolleranza al Nichel	Contorno: insalata di finocchi e cetrioli	1°: pasta all'olio Contorno: zucchine in padella		Contorno: zucchine in padella	1° passato di verdure senza pomodor 2°: pizza bianca (solo mozzarella)
Allergia al latte	1° riso senza parmigiano o latticini	2°: tortino di patate	1°: pesto senza parmigiano o latticini	1°: pasta all'olio	2°: pizza senza mozzarella o latticini



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4 26/10	1° : riso al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o sgombero al forno Contorno: cavolo cappuccio	1°: crema di fagioli bio con quadrucci all'uovo 2°: straccetti di petto di pollo al forno Contorno: insalata mista	1°: pasta al ragù di pesce (merluzzo) in bianco 2° frittata con patate Contorno: fagiolini bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1° : pasta in bianco burro e parmigiano 2°: hamburger di legumi (fagioli cannellini bio) Contorno: spinaci bio all'olio	MENU DI HALLOWEEN 1° ravioli con zucca 2° mix di formaggi (pecorino semistagionato e primo sale) Contorno: carote cotte all'olio
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine		1°: passato di fagioli con riso	1°: pasta senza glutine	1° pasta senza glutine	1°: ravioli senza glutine
No Pomodoro	1°: riso in bianco				
No Latticini				1°: pasta all'olio	1° pasta con zucca 2° petto di pollo alla salvia
No uovo		1° pastina senza uovo	2° formaggio		1° Riso alla zucca
No Pesce	2° crocchette di patate		1°: pasta al pomodoro		
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale		2°: formaggio			
Vegetariani	2°: crocchette di patate	2°: formaggio	1°: pasta al pomodoro	1° pasta all'olio	
Vegani	2°: crocchette di patate	1°: pastina senza uovo Contorno: Insalata mista Contorno: bietta all'olio (no secondo)	1°: pasta al pomodoro 2°: ceci all'olio	Antipasto: mix verdure crude cetrioli– finocchi Contorno: ceci all'olio No 2°	1°: Riso alla zucca 2°: polpette di legumi
Intolleranza al Nichel	1°: riso in bianco Contorno: finocchi in insalata	1°: pasta all'olio Contorno: zucchine in padella	Contorno: finocchi julienne	1°: pasta all'olio Contorno: zucchine trifolate	Contorno: insalata radicchio e cetrioli
Allergia al latte				1°: pasta all'olio	1° pasta con zucca 2° petto di pollo alla salvia



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
5 2/11	1°: pasta alla pizzaiola (Capperi e origano) 2°: petto di tacchino al forno Contorno: spinaci bio all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote-finocchio 1°: risotto al radicchio 2°: spezzatino di vitellone chianino IGP Contorno: piselli bio all'olio	1°: crema di ceci con grattini all'uovo 2°: frittata con parmigiano DOP Contorno: carote cotte all'olio	1° pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2° fettuccine di platessa al forno Contorno: insalata mista	1° orzo bio al pesto (spinaci) 2° formaggio primo sale Contorno: finocchi gratinati
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine		1°: crema di ceci senza glutine con riso	1°: pasta senza glutine	1° riso al pesto (spinaci)
No Pomodoro	1°: pasta in bianco	2°: spezzatino in bianco			
No Latticini		1°: riso al radicchio senza parmigiano o latticini	2° frittata solo uovo	1°: pasta all'olio	2°: polpette di lenticchie
No uovo			1° crema di ceci con riso 2° petto di tacchino		
No Pesce				2°: ceci all'olio	
No Maiale					
No Mucca- Pollo- Maiale	2° burger vegetale	2°: burger vegetale			
Vegetariani	2° burger vegetale	2°: burger vegetale		2°: legumi	
Vegani	2°: burger vegetale	1°: riso al radicchio senza parmigiano o latticini 2°: burger vegetale	1° passato di verdure con riso 2° ceci all'olio	1°: pasta all'olio Contorno: piselli bio all'olio Contorno: verdure crude (no secondo)	2°: polpette di lenticchie
Intolleranza al Nichel	1°: pasta in bianco (burro e parmigiano) Contorno: insalata di finocchi e cetrioli	Antipasto: mix verdure crude cetrioli – finocchi Contorno: ceci all'olio	Contorno: carote julienne	Contorno: zucchine trifolate	1°: riso in bianco
Allergia al latte		1°: riso al radicchio senza parmigiano o latticini	2° frittata solo uovo		2°: polpette di lenticchie



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 9/11	1°: riso con zucca 2°: bastoncini di merluzzo al forno Contorno: carote julienne	1° gnocchetti sardi al pomodoro bio 2° frittata Contorno: insalata mista carote e mais	1° pasta in bianco burro e parmigiano 2° polpettone di carne di tacchino Contorno: piselli bio in umido	1° trofie al pesto (cavolo nero) 2° coscio di pollo al forno (o scpetto di pollo alla salvia) Contorno: lattuga	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure con grattini 2°: focaccia bianca salvia e rosmarino e pizza margherita
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine		1°: pasta senza glutine	1°: pasta senza glutine	1°: pasta senza glutine	2°: pizza senza glutine
No Pomodoro		1°:gnocchetti all'olio			2°: pizza bianca
No Latticini			1° pasta all'olio	1°: pesto senza parmigiano o latticini	2°: pizza senza mozzarella o latticini
No uovo		2° formaggio			1° passato di verdure con minestra senza uovo
No Pesce	2° burger vegetale				
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale			2° mozzarella	2° farinata di ceci	
Vegetariani	2°: burger vegetale		2° mozzarella	2° farinata di ceci	
Vegani	2°: burger vegetale	2°: fagioli in umido	1° pasta all'olio 2° polpette di legumi	2° farinata di ceci	2°: pizza senza mozzarella o latticini
Intolleranza al Nichel		1°:gnocchetti all'olio	Contorno: melanzane grigliate	Contorno: zucchine in padella	Antipasto: mix verdure crude cetrioli – finocchi 1°: passato di verdure senza pomodoro 2°: pizza bianca (solo mozzarella)
Allergia al latte			1° pasta all'olio	1°: pesto senza parmigiano o latticini	2°: pizza senza mozzarella o latticini



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2 16/11	1°: pasta al pesto (spinaci) 2°: polpettone di vitellone IGP Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: riso bio in bianco (burro e parmigiano) 2°: filetto di halibut o pesce azzurro al forno Contorno: carote cotte all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: pasta con sugo di tonno (o platessa*) al pomodoro bio 2°: frittata Contorno: insalata	TOSCANA IN TAVOLA 1° tagliatelle al ragù bianco di chianina 2° scaglie di parmigiano reggiano e stracchino Contorno: spinaci bio all'olio	1°: crema di ceci bio con farro bio 2°: bocconcini di tacchino agli aromi Contorno: piselli bio in umido
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine	2°: panatura senza glutine	1°: pasta senza glutine	1°: tagliatelle senza glutine	1°: crema di ceci bio con riso 2° panatura senza glutine
No Pomodoro			1° pasta al tonno (o platessa) in bianco		
No Latticini	1° pesto senza parmigiano o latticini	1° Riso all'olio		2° polpette di legumi	
No uovo	2° polpettone senza uovo	2° panatura senza uovo	2° formaggio primo sale	1°: pasta fresca senza uovo	
No Pesce		2° mozzarella	1° Pasta al sugo di pomodoro		
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale	2° mozzarella			1° tagliatelle al pomodoro	2° crocchette di patate
Vegetariani	2° mozzarella	2° legumi	1° Pasta con sugo al pomodoro	2°: polpette di legumi	2° crocchette di patate
Vegani	1° pasta al pesto senza parmigiano o latticini 2° polpette di legumi	1° riso all'olio 2°: legumi	1° Pasta con sugo al pomodoro 2°: farinata di ceci	2°: polpette di legumi	2° crocchette di patate
Intolleranza al Nichel	1° pasta in bianco	Contorno: carote julienne	1° pasta con sugo di tonno in bianco Contorno: radicchio in insalata	Contorno: zucchine in padella	1° Minestra di verdure senza pomodoro con pastina Contorno: Finocchi gratinati
Allergia al latte	1° pesto senza parmigiano o latticini	1° riso all'olio		2° polpette di legumi	



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3 23/11	1°: pasta ricotta al pomodoro bio (rosè) 2°: filetto di merluzzo al forno Contorno: bietole bio all'olio	1°: pasta al pesto (cavolo nero) 2°: roast-beef di vitellone chianino IGP Contorno: insalata di finocchi	1°: gnocchetti al pomodoro bio 2°: tortino di patate e mozzarella Contorno: cavolfiore	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita	1°: riso bio allo zafferano 2°: polpettone di tacchino Contorno: insalata mista
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine	1°: pasta senza glutine	1°: pasta senza glutine	2°: pizza senza glutine	
No Pomodoro	1°: pasta in bianco (burro e parmigiano)		1°: pasta in bianco	2°: pizza bianca	Contorno: insalata senza pomodori
No Latticini	1°: pasta all'olio	1°: pesto senza parmigiano o latticini		2°: pizza senza mozzarella o latticini	1° riso senza parmigiano o latticini
No uovo			2°: tortino senza uovo		
No Pesce	2° frittata				
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale		2°: burger vegetale			2° mozzarella
Vegetariani	2° frittata	2°: burger vegetale			2° mozzarella
Vegani	1°: pasta all'olio 2°: farinata di ceci	1°: pesto senza parmigiano o latticini 2°: burger vegetale	2°: tortino di patate	2°: pizza senza mozzarella o latticini	1° riso senza parmigiano o latticini 2°: burger vegetale
Intolleranza al Nichel	Contorno: zucchine in padella	1° pasta in bianco	1°: pasta all'olio Contorno: zucchine in padella	1° passato di verdure senza pomodoro 2°: pizza bianca (solo mozzarella)	Contorno: insalata di finocchi e cetrioli
Allergia al latte	1°: pasta all'olio	1°: pesto senza parmigiano o latticini	2°: tortino di patate	2°: pizza senza mozzarella o latticini	1° riso senza parmigiano o latticini



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4 30/11	1°: crema di zucca gialla con crostini 2°: hamburger di vitellone Contorno: zucchine trifolate	1°: pasta al ragù di pesce (merluzzo) con pomodoro bio 2°: frittata con patate Contorno: carote julienne all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote – finocchio 1° riso burro e parmigiano DOP 2° hamburger di legumi (ceci) Contorno: spinaci bio all'olio	1°: crema di fagioli bio con farro bio 2°: straccetti di petto di pollo impanati al forno Contorno: Insalata mista	1° pasta al pomodoro bio 2° filetto di halibut o sgombrò impanato al forno Contorno: cavolo cappuccio
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: crostini senza glutine	1° pasta senza glutine		1°: pasta senza glutine 2° panatura senza glutine	1° pasta senza glutine 2° panatura senza glutine
No Pomodoro		1° : pasta al sugo di pesce senza pomodoro			1° pasta all'olio
No Latticini		2°: frittata di sole uova	1°: pasta all'olio		
No uovo		2°: burger vegetale			2°: panatura senza uovo
No Pesce		1°: pasta al pomodoro			2°: petto di pollo alla salvia
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale	2° farinata di ceci			2° formaggio	
Vegetariani	2° farinata di ceci	1°: pasta al pomodoro		2° formaggio	2°: legumi
Vegani	2° farinata di ceci	1°: pasta al pomodoro 2°: polpette di ceci	1° riso all'olio	2°: burger vegetale	2°: legumi
Intolleranza al Nichel		1°: pasta al ragù bianco di pesce Contorno: Insalata di radicchio e cetrioli	Antipasto: mix di verdure crude – finocchi Contorno: zucchine trifolate	1°: crema di ceci bio con riso Contorno: lattuga	1° pasta all'olio Contorno: zucchine in padella
Allergia al latte		2°: frittata di sole uova	1°: pasta all'olio		



MENU INVERNALE

SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 07/12	1°: trofie al pesto (spinaci) 2°: stracchino e primosale Contorno: piselli bio all'olio	IMMACOLATA	1° riso bio in bianco (burro e parmigiano DOP) 2° polpettone di vitellone chianino IGP Contorno: spinaci bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote-finocchio 1° passato di verdure 2° pizza margherita	1° gnocchetti sardi al pomodoro bio 2° polpette di merluzzo al sugo di pomodoro bio Contorno: piselli bio all'olio
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine			2°: pizza senza glutine	1°: pasta senza glutine 2° panatura senza glutine
No Pomodoro				2°: pizza bianca	1°: gnocchetti in bianco 2° polpette di merluzzo in bianco
No Latticini	1°: pesto senza parmigiano e latticini 2°: frittata		1°: riso all'olio	2°: pizza senza mozzarella o latticini	
No uovo			2° polpettone senza uovo		2° polpette senza uovo per legare
No Pesce					2°: frittata
No Maiale					
No Mucca- Pollo- Maiale			2°: crocchette di patate		
Vegetariani			2°: crocchette di patate		2°: burger vegetale
Vegani	1°: pesto senza parmigiano e latticini 2°: burger vegetale		1°: riso all'olio 2°: crocchette di patate	2°: pizza senza mozzarella o latticini	2°: burger vegetale
Intolleranza al Nichel	1° pasta in bianco Contorno: zucchine trifolate		Contorno: carote julienne	1° passato di verdure senza pomodoro 2°: pizza bianca (solo mozzarella)	1°: gnocchetti al burro 2° polpette di merluzzo in bianco Contorno: finocchi julienne
Allergia al latte	1°: pesto senza parmigiano e latticini 2°: frittata		1° riso all'olio	2°: pizza senza mozzarella o latticini	



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2 14/12	1° orecchiette ai broccoli bio 2° bastoncini di merluzzo Contorno: bietole all'olio	1° pasta rosè (pomodoro bio e ricotta) 2° spezzatino di vitellone chianino IGP Contorno: piselli bio all'olio	Antipasto mix di verdure crude carote- finocchi 1° pasta con sugo di tonno (o platessa nido e infanzia) al pomodoro 2° formaggio primosale Contorno: cavolo cappuccio in insalata	1° lasagne al pomodoro bio 2° pecorino semistagionato Contorno: cavolo cappuccio	1° crema di porri e patate con crostini 2° frittata Contorno: finocchi gratinati
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine 2°: panatura senza glutine	1° pasta senza glutine	1°: pasta senza glutine	1°: lasagne senza glutine	1°: crostini senza glutine 2° gratinatura senza glutine
No Pomodoro		1° Pasta all'olio	1°: sugo di tonno senza pomodoro	1°: lasagne al pesto	
No Latticini	1°: pasta all'olio	1° Pasta al pomodoro	2° ceci all'olio	2°: frittata	
No uovo	2°: panatura senza uovo			1°: lasagne di senza uovo	2° tacchino panato
No Pesce	2°: fettine di vitello		1°: pasta al pomodoro		
No Maiale					
No Mucca- Pollo- Maiale		2°: burger vegetale			
Vegetariani	2°: fagioli in umido	2° burger vegetale	1°: pasta al pomodoro		
Vegani	1°: pasta all'olio 2°: fagioli in umido	1°: pasta al pomodoro 2°: burger vegetale	1°: pasta al pomodoro 2°: farinata di ceci	1°: lasagne di senza uovo 2°: burger vegetale	2° polpette di legumi
Intolleranza al Nichel	Contorno: zucchine trifolate	Contorno: lattuga	Antipasto: mix verdure crude cetriolo – finocchio 1°: pasta con sugo bianco di tonno Contorno: insalata di radicchio e cetrioli	1°: lasagne al pesto Contorno: bieta all'olio	1°: pasta in bianco alla ricotta
Allergia al latte	1°: pasta all'olio	1° Pasta al pomodoro	2° ceci all'olio	2°: frittata	



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3 21/12	1°: riso allo zafferano 2°: filetto di halibut al forno Contorno: insalata mista	1°: crema di fagioli bio con pastina all'uovo (grattini) 2°: stracchino e pecorino semistagionato Contorno: carote julienne	MENU' DI NATALE 1° Tortellini in brodo 2° arrosto di tacchino Contorno: patate arrosto	1° pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2° frittata Contorno: cavolo cappuccio in insalata	NATALE
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine		1°: pastina senza glutine	1° tortellini senza glutine	1°: pasta senza glutine	
No Pomodoro					
No Latticini	1°: riso allo zafferano senza parmigiano o latticini	2° tortino di patate senza latticini		1° pasta all'olio	
No uovo		1° minestra non all'uovo	1° tortellini o altra pasta ripiena senza uovo	2°: formaggio primo sale	
No Pesce	2° mozzarella				
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale			1° tortellini vegetariani (ricotta e spinaci) 2° primosale		
Vegetariani	2°: mozzarella		1° tortellini vegetariani (ricotta e spinaci) 2° primosale		
Vegani	1°: riso allo zafferano senza parmigiano o latticini 2°: legumi	1°: pastina di senza uovo 2°: tortino di patate	1° tortellini vegetariani (ricotta e spinaci) 2° burger vegetale	1°: pasta all'olio 2°: fagioli in umido	
Intolleranza al Nichel	Contorno: insalata di radicchio e cetrioli	1°: crema di ceci bio con riso	Contorno: zucchine in padella	Contorno: zucchine bollite	
Allergia al latte		2°: tortino di patate senza latticini		1° pasta all'olio	



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4 28/12	1° : ravioli burro e salvia 2° filetto di platessa al forno Contorno: carote bollite all'olio	1° pasta al ragù di pesce (totani) in bianco 2° frittata con parmigiano DOP Contorno: insalata	Antipasto: mix verdure crude carote-finocchio 1° crema di fagioli con riso bio 2° straccetti di petto di pollo impanati al forno Contorno: bietole bio all'olio	1° pasta al pomodoro bio 2° straccetti di vitellone chianino IGP alla salvia Contorno: insalata di finocchi	1° DELL'ANNO
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: ravioli senza glutine burro e salvia	1°: pasta senza glutine	1°: passato di fagioli con riso 2° panatura senza glutine	1° pasta senza glutine	
No Pomodoro				1° pasta all'olio	
No Latticini	1°: pasta all'olio	2° frittata di sole uova			
No uovo	1°: pasta burro e salvia	2° formaggio			
No Pesce	2°: burger vegetale	1°: pasta al pomodoro			
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale			2°: bastoncini di merluzzo	2° legumi	
Vegetariani	2°: burger vegetale	1°: pasta al pomodoro	2°: bastoncini di merluzzo	2°: legumi	
Vegani	1°: pasta in bianco senza parmigiano 2°: burger vegetale	1°: pasta al pomodoro 2°: ceci all'olio	Contorno: Insalata mista Contorno: bieta all'olio (no secondo)	2°: legumi	
Intolleranza al Nichel	1° pasta all'olio Contorno: carote julienne	Contorno: finocchi julienne	1°: pasta all'olio Contorno: zucchine in padella	1° pasta all'olio	
Allergia al latte	1°: pasta all'olio	2° frittata di sole uova			



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
5 04/01	1° Brodo vegetale con grattini all'uovo 2° filetto di merluzzo impanato al forno Contorno: carote all'olio	1°: pasta al pesto (cavolo nero) 2°: petto di tacchino al forno Contorno: finocchi gratinati	EPIFANIA	1° pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2° frittata con patate Contorno: insalata	Antipasto: mix di verdure crude carote-finocchi 1° risotto allo zafferano 2° polpettone di vitellone chianino IGP Contorno: spinaci bio all'olio
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: brodo di verdura con riso 2° panatura senza glutine	1°: pasta senza glutine Contorno: panatura senza glutine		1°: pasta senza glutine	
No Pomodoro					
No Latticini		1°: pasta al pesto senza parmigiano o latticini		1° pasta all'olio	1°: riso allo zafferano senza parmigiano o latticini
No uovo	1° pastina non all'uovo			2°: formaggio primo sale	
No Pesce	2°: hamburger di legumi				
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale		2°: farinata di ceci			2°: formaggio
Vegetariani	2°: hamburger di legumi	2°: farinata di ceci			2°: formaggio
Vegani	1° pastina non all'uovo 2°: legumi	1°: pasta al pesto senza parmigiano o latticini 2°: farinata di ceci		1°: pasta all'olio 2°: fagioli in umido	1°: riso allo zafferano senza parmigiano o latticini 2°: burger di legumi
Intolleranza al Nichel	1°: brodo di verdura senza pomodoro con riso	1° pasta in bianco		Contorno: zucchine bollite	Contorno: insalata di radicchio e finocchio
Allergia al latte		1°: pasta al pesto senza parmigiano o latticini		1° pasta all'olio	1°: riso allo zafferano senza parmigiano o latticini



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 11/01	1° pasta al pesto (spinaci) 2° stracchino e primosale Contorno: piselli bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: crema di verdure con pastina all'uovo (grattini) 2° pizza margherita	1° gnocchetti sardi al pomodoro bio 2° merluzzo gratinato al forno Contorno: carote all'olio	Tradizione italiana 1° pasta alla pizzaiola (capperi e origano) 2° spezzatino di vitellone chianino Contorno: bietola bio all'olio	1° pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2° frittata contorno: insalata
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine	1°: pastina senza glutine 2°: pizza senza glutine	1°: pasta senza glutine 2°: gratinatura senza glutine	1°: pasta senza glutine	1° pasta senza glutine Contorno: gratinatura senza glutine
No Pomodoro		2°: pizza bianca	1°: gnocchetti in bianco	1° pasta senza pomodoro	
No Latticini	1°: pesto senza parmigiano e latticini 2°: frittata	2°: pizza senza mozzarella o latticini		1°: pasta all'olio	1°: pasta all'olio
No uovo		1° pastina non all'uovo			2° formaggio primo sale
No Pesce			2°: frittata		
No Maiale					
No Mucca- Pollo- Maiale				2°: ceci all'olio	
Vegetariani			2°: frittata	2°: ceci all'olio	
Vegani	1°: pesto senza parmigiano e latticini 2°: burger vegetale	1° pastina non all'uovo 2°: pizza senza mozzarella o latticini	2°: farinata di ceci	1°: pasta all'olio Contorno: piselli bio all'olio Contorno: verdure crude (no secondo)	2°: polpette di legumi
Intolleranza al Nichel	1° pasta in bianco Contorno: zucchine trifolate	1° passato di verdure senza pomodoro 2°: pizza bianca (solo mozzarella) Contorno: finocchi gratinati	1°: gnocchetti in bianco (burro e parmigiano)	Contorno: ceci bio all'olio	Contorno: zucchine bollite
Allergia al latte	1°: pesto senza parmigiano e latticini 2°: frittata	2°: pizza senza mozzarella o latticini		1° pasta all'olio	1°: pasta all'olio



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2 18/01	1°: pasta rosè (pomodoro bio e ricotta) 2° roast- beef di vitellone chianino Contorno: spinaci all'olio	1° pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2° bastoncini di merluzzo al forno Contorno: carote alla julienne	Antipasto: mix di verdure crude carote-finocchio 1° pasta al sugo di tonno (o platessa nido e infanzia) al pomodoro bio 2° formaggio primo sale Contorno: piselli bio all'olio	1° pasta al pesto (cavolo nero) 2° frittata con parmigiano DOP Contorno: insalata mista	1° crema di porri e patate con crostini 2° polpettone di tacchino Contorno: insalata di finocchi
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1° pasta senza glutine	1°: pasta senza glutine 2°: panatura senza glutine	1°: pasta senza glutine	1°: pasta senza glutine	1° crostini senza glutine Contorno: gratinatura senza glutine
No Pomodoro	1°Pasta all'olio		1°: pasta al sugo di tonno in bianco		
No Latticini	1° Pasta al pomodoro	1°: pasta all'olio	2°ceci all'olio	1°: pesto senza parmigiano e latticini 2° frittata di sole uova	1°: crema di porri e patate senza parmigiano o latticini 2° no parmigiano
No uovo		2°: panatura senza uovo		2°: legumi	2° no uova per preparazioni
No Pesce		2°: formaggio primo sole	1°: pasta al pomodoro		
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale	2°: farinata di ceci				2°: polpette di lenticchie
Vegetariani	2° farinata di ceci	2°: fagioli in umido	1°: pasta al pomodoro		2°: polpette di lenticchie
Vegani	1°: pasta al pomodoro 2°: farinata di ceci	1°: pasta all'olio 2°: fagioli in umido	1°: pasta al pomodoro 2°: burger vegetale	1°: pesto senza parmigiano e latticini 2°: legumi	1° crema di porri e patate senza parmigiano o latticini 2°: polpette di lenticchie
Intolleranza al Nichel	1° pasta all'olio Contorno: lattuga		Antipasto: mix verdure crude finocchio 1°: pasta al sugo di tonno in bianco Contorno: insalata di radicchio e finocchi	1° pasta in bianco Contorno: bietola all'olio	
Allergia al latte	1° Pasta al pomodoro	1°: pasta all'olio	2°ceci all'olio		1°: crema di porri e patate senza parmigiano o latticini 2° no parmigiano



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3 25/01	1° pasta al pomodoro bio 2° filetto di halibut o sgombero impanato al forno Contorno: fagiolini bio all'olio	1° orecchiette ai broccoli bio 2° tortino di patate e mozzarella Contorno: fagioli bio all'uccelletto in bianco	1° lasagne al pomodoro bio 2° pecorino semistagionato Contorno: cavolfiore saltato	Antipasto: mix di verdure crude carote-finocchio 1° passato di verdure con pastina 2° pizza margherita	1° riso bio allo zafferano 2° polpette di vitellone chianino IGP Contorno: insalata
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine	1°: pasta senza glutine	1°: lasagne senza glutine	1°: pastina senza glutine 2°: pizza senza glutine	
No Pomodoro	1° pasta all'olio 1°: pasta in bianco alla ricotta		1°: Lasagne in bianco	2°: pizza bianca	
No Latticini		2°: tortino di patate senza mozzarella	2°: fagioli in umido		1°: riso allo zafferano senza parmigiano o latticini 2° polpette senza uovo
No uovo		2°: tortino senza uovo			
No Pesce	2°: formaggio				
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale					2°: formaggio
Vegetariani	Contorno: piselli bio trifolati Contorno: insalata mista (no secondo)				2°: formaggio
Vegani	Contorno: piselli bio trifolati Contorno: insalata mista (no secondo)	2°: tortino di patate senza mozzarella	2° fagioli in umido	2°: pizza senza mozzarella o latticini	1°: riso allo zafferano senza parmigiano o latticini 2°: burger di legumi
Intolleranza al Nichel	1°: pasta all'olio Contorno: ceci all'olio	1° pasta in bianco Contorno: carote julienne	1° Lasagne in bianco Contorno: zucchine trifolate	1° passato di verdure senza pomodoro 2°: pizza bianca (solo mozzarella) Contorno: finocchi gratinati	Contorno: insalata di radicchio e finocchio
Allergia al latte		2°: tortino di patate senza mozzarella		2°: pizza senza mozzarella o latticini	



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4 01/02	SAPORI TOSCANI 1° Tagliatelle al ragù bianco di chianina 2° straccetti di vitellone chianino alla salvia Contorno: spinaci bio all'olio	1°: riso bio alla zucca 2°: scaglie di parmigiano DOP e ricotta Contorno: fagiolini bio all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote-finocchi 1°passato di fagioli con riso bio 2° straccetti di petto di pollo al forno Contorno: fagiolini bio all'olio	1° Orecchiette ai broccoli bio 2° frittata con parmigiano DOP Contorno: insalata	1° ravioli burro e salvia 2° filetto di platessa impanato al forno Contorno: carote bollite
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: tagliatelle senza glutine			1° pasta senza glutine	1°: ravioli senza glutine burro e salvia 2° panatura senza glutine
No Pomodoro					
No Latticini		2°legumi		2° frittata di sole uova	1°: pasta all'olio
No uovo	1°: pasta in bianco			2° burger vegetale	1°: pasta burro e salvia
No Pesce					2°: burger vegetale
No Maiale					
No Mucca-Pollo- Maiale	2°: polpette di lenticchie		2° farinata di ceci		
Vegetariani	2°: polpette di lenticchie		2° farinata di ceci		2°: burger vegetale
Vegani	2°: polpette di lenticchie	2° legumi	2° farinata di ceci	2° burger vegetale	1°: pasta in bianco senza parmigiano 2°: burger vegetale
Intolleranza al Nichel	Contorno: lattuga	Contorno: Insalata di radicchio e finocchi	Antipasto: mix di verdure crude finocchi-radicchio 1°passato di verdure senza pomodoro con riso bio Contorno:	Contorno: zucchine in padella	1° pasta in bianco Contorno: finocchi gratinati
Allergia al latte		2°frittata		2° frittata di sole uova	1°: pasta all'olio



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
5 08/02	1° : pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: frittata con patate Contorno: insalata	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: riso bio con crema di piselli bio 2°: spezzatino di vitellone chianino IGP Contorno: spinaci bio all'olio	1°: pasta al pesto (spinaci) 2°: petto di tacchino al forno Contorno: finocchi gratinati	1°: pasta integrale alla pizzaiola (capperi e origano) 2°: hamburger di legumi (ceci bio) Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: passato di verdura con orzo bio 2°: filetto di merluzzo impanato al forno Contorno: carote julienne
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine		1°: pasta senza glutine Contorno: panatura senza glutine	1°: pasta senza glutine 2°: panatura senza glutine	1°: passato di verdura con riso 2° panatura senza glutine
No Pomodoro		2°: spezzatino in bianco		1° : pasta integrale in bianco	1° passato di verdura senza pomodoro
No Latticini	1° pasta all'olio	1°: riso al radicchio senza parmigiano o latticini	1°: pasta al pesto senza parmigiano o latticini		
No uovo	2°: tacchino panato			2°: panatura senza uovo	
No Pesce					2°: polpette di legumi
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale		2°: burger vegetale	2°: bastoncini di merluzzo		
Vegetariani		2°: burger vegetale	2°: bastoncini di merluzzo		2°: polpette di legumi
Vegani	1°: pasta all'olio 2°: crocchette di patate	1°: riso al radicchio senza parmigiano o latticini 2°: burger vegetale	1°: pasta al pesto senza parmigiano o latticini 2°: farinata di ceci	2°: panatura senza uovo	2°: legumi
Intolleranza al Nichel	Contorno: insalata di scarole	Antipasto: mix verdure crude finocchi 1° riso bio in bianco Contorno: zucchine in padella	1° pasta in bianco Contorno: lattuga	1°: pasta comune in bianco (burro e parmigiano) Contorno: carote julienne	1°: passato di verdura senza pomodoro con riso
Allergia al latte	1° pasta all'olio	1°: riso al radicchio senza parmigiano o latticini	1°: pasta al pesto senza parmigiano o latticini		



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 15/02	1°: trofie al pesto (cavolo nero) 2°: stracchino e primosale Contorno: fagiolini bio	1°: riso bio in bianco burro e parmigiano DOP 2°: polpettone di vitellone IGP Contorno: spinaci bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure con pastina 2°: focaccia bianca salvia e rosmarino e pizza margherita	1°: gnocchetti sardi al pomodoro 2°: polpette di merluzzo al forno Contorno: cavolfiore saltato	1°: pasta integrale con crema di zucchine e ricotta 2°: hamburger di legumi (fagioli cannellini bio) Contorno: insalata
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine		2°: pizza senza glutine	1°: pasta senza glutine 2°: panatura senza glutine	1°: pasta senza glutine 2°: panatura senza glutine
No Pomodoro			1°: passato di verdure senza pomodoro 2°: pizza bianca	1°: gnocchetti in bianco	
No Latticini	1°: pesto senza parmigiano e latticini 2°: frittata	1°: riso bio all'olio	2°: pizza senza mozzarella o latticini		1°: pasta con crema di zucchine
No uovo		2°: polpettone senza uovo		2°: polpette senza uovo	2°: Hamburger senza uovo
No Pesce				2°: frittata	
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale		2°: frittata			
Vegetariani		2°: polpette di legumi		2° frittata	
Vegani	1°: pesto senza parmigiano e latticini 2°: burger vegetale	1°: riso bio all'olio 2°: legumi	2°: pizza senza mozzarella o latticini	2°: farinata di ceci	1°: pasta con crema di zucchine 2°: hamburger senza uovo
Intolleranza al Nichel	1°: pasta in bianco Contorno: ceci in umido	Contorno: bieta all'olio	Antipasto: mix verdure crude cetriolo – finocchio 1°: senza pomodoro 2°: pizza bianca (solo mozzarella)	1°: gnocchetti in bianco (burro e parmigiano) Contorno: insalata di radicchio rosso	1°: pasta comune con crema di zucchine 2°: hamburger di ceci Contorno: zucchine trifolate
Allergia al latte	1°: pesto senza parmigiano e latticini 2°: frittata	1°: riso bio all'olio	2°: pizza senza mozzarella o latticini		



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2 2202	1°: pasta rosè (pomodoro bio e ricotta) 2°: roast beef di vitellone chianino IGP Contorno: Carote julienne	1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: bastoncini di merluzzo al forno Contorno: piselli bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: pasta con sugo di tonno (o platessa nido e infanzia) al pomodoro bio 2°: formaggio primo sale Contorno: insalata di finocchi	1° crema di porri e patate con crostini 2° polpettone di tacchino al forno Contorno: spinaci bio all'olio	1° pasta al pesto (spinaci) 2° frittata con parmigiano DOP Contorno: insalata mista
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine	1°: pasta senza glutine 2°: panatura senza glutine	1°: pasta senza glutine	1° crostini senza glutine 2° panatura senza glutine	1°: pasta senza glutine
No Pomodoro	1°: pasta in bianco alla ricotta		1°: sugo di tonno senza pomodoro		
No Latticini	1°: pasta al pomodoro senza parmigiano o latticini	1°: pasta all'olio	2°: frittata	1°: crema di porri e patate senza parmigiano o latticini	1°: pesto senza parmigiano e latticini
No uovo		2°: panatura senza uovo		2° polpettone senza uova	2°: legumi
No Pesce		2°: petto di tacchino alla griglia	1°: pasta al pomodoro		
No Maiale	2°: burger vegetale				
No Mucca- Pollo- Maiale	2°: burger vegetale			2°: polpette di legumi	
Vegetariani	2°: burger vegetale	2°: fagioli in umido	1°: pasta al pomodoro	2°: polpette di legumi	
Vegani	1°: pasta al pomodoro bio 2°: burger vegetale	1°: pasta all'olio 2°: fagioli in umido	1°: pasta al pomodoro 2°: farinata di ceci	1°: crema di porri e patate senza parmigiano o latticini 2°: polpette di legumi	1°: pesto senza parmigiano e latticini 2°: legumi
Intolleranza al Nichel	1°: pasta in bianco alla ricotta	Contorno: insalata di scarole	Antipasto: mix verdure crude cetriolo – finocchio 1°: pasta con sugo bianco di tonno Contorno: insalata finocchi	Contorno: carote julienne	1° pasta in bianco Contorno: bietola all'olio
Allergia al latte	1°: pasta al pomodoro senza parmigiano o latticini	1°: pasta all'olio	2°: frittata	1°: crema di porri e patate senza parmigiano o latticini	1°: pesto senza parmigiano e latticini 2° frittata di sole uova



MENU PRIMAVERILE

SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 01/03	1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: fettuccine di platessa al forno Contorno: piselli bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure con pastina 2°: pizza margherita	1°: orecchiette ai broccoli bio 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata	1°: ravioli burro e salvia 2°: scaglie di parmigiano DOP e stracchino Contorno: bietole bio all'olio	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: roast-beef di vitellone chianino IGP Contorno: Carote julienne
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza Glutine 2° panatura senza glutine	1°: pastina senza glutine 2°: pizza senza glutine	1°: pasta senza glutine 2°: panatura senza glutine	1°: ravioli senza glutine burro e salvia	1°: pasta senza glutine
No Pomodoro		2°: pizza bianca			1°: gnocchetti in bianco
No Latticini	1°: pasta all'olio	2°: pizza senza mozzarella o latticini		1°: pasta all'olio 2°: frittata	
No uovo	2° panatura senza uova	1° pastina non all'uovo	2°: panatura senza uovo	1°: pasta burro e salvia	
No Pesce	2°: frittata				
No Maiale					2°: farinata di ceci
No Mucca-Pollo-Maiale			2°: frittata		2°: farinata di ceci
Vegetariani	2°: legumi		2°: frittata		2°: farinata di ceci
Vegani	1°: pasta all'olio Contorno: piselli bio all'olio Contorno: verdure crude (no secondo)	2°: pizza senza mozzarella o latticini	Contorno: insalata Contorno: patate bollite (no secondo)	1°: pasta in bianco senza parmigiano 2°: burger vegetale	1°: gnocchetti al pomodoro bio 2°: farinata di ceci Contorno: Carote julienne
Intolleranza al Nichel	Contorno: insalata di radicchio rosso	1° passato di verdure senza pomodoro	1° pasta in bianco Contorno: zucchine in padella	1° pasta in bianco	
Allergia al latte	1°: pasta all'olio	2°: pizza senza mozzarella o latticini		1°: pasta all'olio 2°: frittata	



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2 08/03	1°: pasta in bianco con ricotta 2°: frittata Contorno: spinaci bio all'olio	1°: gnocchi* al pomodoro bio (*gnocchetti sardi nido e infanzia) 2°: polpette di vitellone chianino IGP Contorno: insalata mista carote e mais	IL MARE IN TAVOLA 1°: pasta al sugo di tonno (o platessa nido e infanzia) in bianco 2°: totani e piselli bio in umido al pomodoro bio	1°: crema di ceci bio con quadrucci all'uovo 2°: crocchette di patate con parmigiano DOP Contorno: insalata	1°: orzo bio con pesto (cavolo nero) 2°: cosce di pollo al forno (o petto di pollo impanato nido e infanzia) Contorno: carote all'olio
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine	1°: gnocchi senza Glutine e pasta senza glutine per nido e infanzia	1°: pasta senza glutine	1°: crema di ceci senza glutine con pastina senza glutine	1°: riso bio con pesto (cavolo nero) 2°: panatura senza glutine
No Pomodoro		1°: gnocchi in bianco	2° totani e piselli bio senza pomodoro		
No Latticini	1°: pasta all'olio			Contorno: crocchette di patate senza parmigiano	
No uovo	2°: formaggio	1°: gnocchi senza uovo 2° polpette senza uovo		1°: crema di ceci con pastina di senza uovo 2°: crocchette di patate con parmigiano senza uovo	2°: panatura senza uovo
No Pesce			1°: pasta al pomodoro 2°: formaggio primo sale		
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale		2°: formaggio			2° legumi
Vegetariani		2°: formaggio	1°: pasta al pomodoro 2°: legumi		2°: legumi
Vegani	1°: pasta all'olio 2°: legumi	2°: farinata di ceci	1°: pasta al pomodoro 2°: burger vegetale	1°: crema di ceci con pastina di senza uovo 2°: crocchette di patate senza parmigiano e uovo	2°: legumi
Intolleranza al Nichel	Contorno: bieta all'olio	1°: gnocchi al burro Contorno: radicchio e finocchi	2° totani senza pomodoro Contorno: peperoni in padella	1° minestra con quadrucci all'uovo Contorno: insalata di scarole	1°: riso in bianco
Allergia al latte	1°: pasta all'olio			Contorno: crocchette di patate senza parmigiano	



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3 15/03	1°: pasta al pesto (spinaci) 2°: roast-beef di vitellone chianino IGP Contorno: carote julienne	1°: pasta al pomodoro bio 2°: fettuccine di frittata Contorno: bietole bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure con pastina 2°: pizza margherita	1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: filetto di halibut o pesce azzurro al forno Contorno: piselli bio trifolati	1°: riso bio allo zafferano 2°: crocchette di legumi (fagioli cannellini bio) Contorno: insalata
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine	1°: pasta senza glutine	1° pastina senza glutine 2°: pizza senza glutine	1°: pasta senza glutine	2°: panatura senza glutine
No Pomodoro		1°: pasta in bianco	1° passato di verdure senza pomodoro 2°: pizza bianca		
No Latticini	1°: pesto senza parmigiano o latticini	2°: frittata solo uova	2°: pizza senza mozzarella o latticini	1°: pasta all'olio	1°: riso senza parmigiano
No uovo		2°: formaggio			2°: panatura senza uovo
No Pesce				2°: scaloppina di vitello	
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale	2°: burger vegetale				
Vegetariani	2°: burger vegetale			Contorno: piselli bio trifolati Contorno: insalata mista (no secondo)	
Vegani	1°: pesto senza parmigiano o latticini 2°: burger vegetale	2°: Crocchette di patate (no uova)	2°: pizza senza mozzarella o latticini	1°: pasta all'olio Contorno: piselli bio trifolati Contorno: insalata mista (no secondo)	1°: riso senza parmigiano 2°: impanatura senza uovo
Intolleranza al Nichel	1° pasta in bianco Contorno: finocchi julienne	1°: pasta in bianco (burro e parmigiano) Contorno: zucchine in padella	Antipasto: mix verdure crude cetriolo – finocchio 1°: no pomodoro 2°: pizza bianca (solo mozzarella)	Contorno: finocchi gratinati	2°: crocchette di patate Contorno: insalata di scarole
Allergia al latte	1°: pesto senza parmigiano o latticini	2°: frittata solo uova	2°: pizza senza mozzarella o latticini	1°: pasta all'olio	1°: riso senza parmigiano



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4 22/03	1°: pasta al sugo di tonno (o platessa*) al pomodoro bio 2°: frittata con parmigiano DOP Contorno: fagiolini bio all'olio * nidi e infanzia	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2° crocchette di legumi (ceci bio) Contorno: piselli bio trifolati	1°: crema di fagioli bio con farro bio 2°: cosce di pollo al forno (scaloppina di pollo al limone nido e infanzia) Contorno: insalata	1°: pasta integrale al pomodoro bio 2°: hamburger di vitellone chianino IGP Contorno: carote bollite	1°: brodo vegetale con grattini all'uovo 2°: polpette di merluzzo al pomodoro bio Contorno: Spinaci bio all'olio
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine	1°: pasta senza glutine 2°: panatura senza glutine	1°: crema di fagioli bio con riso	1°: pasta senza glutine	1°: pastina senza glutine
No Pomodoro	1°: pasta al tonno in bianco			1°: pasta integrale in bianco	1° brodo senza pomodoro
No Latticini	2°: frittata di sole uova	1°: pasta all'olio			
No uovo	2°: formaggio	2°: panatura senza uovo			1°: pastina senza uovo 2° polpette senza uovo
No Pesce	1°: pasta al pomodoro				2°: formaggio
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale			2°: formaggio	2°: burger vegetale	
Vegetariani	1°: pasta al pomodoro		2°: formaggio	2°: burger vegetale	2°: farinata di ceci
Vegani	1°: pasta al pomodoro 2°: burger vegetale	2°: panatura senza uovo	Contorno: Insalata Contorno: patate bollite (no secondo)	2° burger vegetale	1°: pastina senza uovo 2°: farinata di ceci
Intolleranza al Nichel	1°: pasta al tonno bianca Contorno: insalata di finocchi e radicchio	Antipasto: mix verdure crude cetriolo – finocchio Contorno: lattuga	1°: crema di ceci bio con riso	1°: pasta comune al burro Contorno: zucchine in padella	1°: brodo senza pomodoro Contorno: bieta all'olio
Allergia al latte	2°: frittata di sole uova		1°: pasta all'olio		



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 29/03	1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: filetti di platessa impanati al forno Contorno: piselli bio all'olio	1°: ravioli burro e salvia 2°: scaglie di parmigiano DOP e stracchino Contorno: bietole bio all'olio	1°: riso bio con crema di piselli bio 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata	Antipasto: mix verdure crude carote – cetriolo 1°: passato di verdure con pastina 2°: focaccia bianca salvia e rosmarino e pizza margherita	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: roast-beef di vitellone chianino IGP Contorno: Carote julienne
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza Glutine 2° panatura senza glutine	1°: ravioli senza glutine burro e salvia	2°: panatura senza glutine	2°: pizza senza glutine	1°: pasta senza glutine
No Pomodoro				2°: pizza bianca	1° gnocchetti in bianco
No Latticini	1°: pasta all'olio	1°: pasta all'olio 2°: burger vegetale		2°: pizza senza mozzarella o latticini	
No uovo		1°: pasta burro e salvia	2°: panatura senza uovo		
No Pesce	2°: frittata				
No Maiale					2°: farinata di ceci
No Mucca- Pollo- Maiale			2°: frittata		2°: farinata di ceci
Vegetariani	2°: burger vegetali		2°: frittata		2°: farinata di ceci
Vegani	1°: pasta all'olio Contorno: piselli bio all'olio Contorno: verdure crude (no secondo)	1°: pasta in bianco senza parmigiano 2°: burger vegetale	Contorno: insalata Contorno: patate bollite (no secondo)	2°: pizza senza mozzarella o latticini	1°: gnocchetti al pomodoro bio 2°: farinata di ceci Contorno: Carote julienne
Intolleranza al Nichel	Contorno: Finocchi gratinati	1° pasta in bianco	1°: riso bio e ceci bio Contorno: insalata di radicchio e cetrioli	Antipasto: mix verdure crude cetriolo – finocchio 1°: no pomodoro 2°: pizza bianca (solo mozzarella)	1°: gnocchetti all'olio Contorno: finocchi julienne
Allergia al latte	1°: pasta all'olio	1°: pasta all'olio 2°: burger vegetale		2°: pizza senza mozzarella o latticini	



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2 05/04	LUNEDI DELL'ANGELO	1°: 1°: riso bio al pomodoro bio 2°: polpette di vitellone chianino IGP Contorno: insalata e cetrioli	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: pasta con sugo di tonno (o platessa nido e infanzia) al pomodoro bio 2°: pecorino e primo sale Contorno: bietole bio all'olio	1°: crema di ceci bio con quadrucci all'uovo 2°: crocchette di patate con parmigiano DOP Contorno: carote all'olio	1°: orzo bio con pesto (basilico) e pomodorini 2°: filetti di merluzzo impanati al forno Contorno: carote all'olio bio
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine			1°: pasta senza glutine	1°: crema di ceci senza glutine con pastina senza glutine	1°: riso bio con pesto e pomodorini 2°: panatura senza glutine
No Pomodoro		1°: riso in bianco	1°: sugo di tonno senza pomodoro		1° orzo bio con pesto senza pomodorini
No Latticini			2°: frittata	Contorno: crocchette di patate senza parmigiano	
No uovo		2° polpette senza uovo		1°: crema di ceci con pastina senza uovo 2°: crocchette di patate con parmigiano senza uovo	2°: panatura senza uovo
No Pesce			1°: pasta al pomodoro		2°: frittata
No Maiale					
No Mucca- Pollo- Maiale		2°: formaggio			
Vegetariani		2°: formaggio	1°: pasta al pomodoro		2°: legumi
Vegani		2°: farinata di ceci	1°: pasta al pomodoro 2°: farinata di ceci	2°: crocchette di legumi senza parmigiano e uovo	2°: legumi
Intolleranza al Nichel		1°: riso in bianco Contorno: radicchio e finocchi	Antipasto: mix verdure crude cetriolo – finocchio 1°: pasta con sugo bianco di tonno Contorno: zucchine in padella	1° brodo senza pomodoro con quadrucci all'uovo	1°: riso in bianco Contorno: patate all'olio
Allergia al latte			2°: frittata	Contorno: crocchette di patate senza parmigiano	



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3 12/04	1° pasta al pomodoro bio 2° fettuccine di frittata Contorno: bietola bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: minestra di verdure 2°: pizza margherita	1°: riso bio allo zafferano 2°: hamburger di legumi (fagioli cannellini bio) Contorno: insalata	1°: pasta al pesto (basilico) 2°: spezzatino di vitellone chianino IGP Contorno: piselli bio trifolati	1° pasta ricotta e pomodoro bio (rosè) 2° filetto di halibut o pesce impanato al forno Contorno: carote julienne
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine	2°: pizza senza glutine	2°: panatura senza glutine	1°: pasta senza glutine	1°: pasta senza glutine
No Pomodoro	1°: pasta in bianco	2°: pizza bianca			1°: pasta in bianco
No Latticini	2°: frittata solo uova	2°: pizza senza mozzarella o latticini	1°: riso senza parmigiano	1°: pesto senza parmigiano o latticini	1°: pasta al pomodoro senza parmigiano o latticini
No uovo	2°: legumi		2°: panatura senza uovo		
No Pesce					2°: scaloppina di vitello
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale				2°: burger vegetale	
Vegetariani				2°: burger vegetale	Contorno: piselli bio trifolati Contorno: insalata mista (no secondo)
Vegani	2°: legumi	2°: pizza senza mozzarella o Latticini	1°: riso senza parmigiano 2°: panatura senza uovo	1°: pesto senza parmigiano o latticini 2°: burger vegetale	1°: pasta al pomodoro bio Contorno: piselli bio trifolati Contorno: insalata mista (no secondo)
Intolleranza al Nichel	1°: pasta all'olio Contorno: carote julienne	Antipasto: mix verdure crude finocchio 1°: no pomodoro 2°: pizza bianca (solo mozzarella)	2°: crocchette di patate Contorno: insalata di scarole	1° pasta in bianco Contorno: finocchi julienne	1°: pasta in bianco alla ricotta
Allergia al latte	2°: frittata solo uova	2°: pizza senza mozzarella o latticini	1°: riso senza parmigiano	1°: pesto senza parmigiano o latticini	1°: pasta al pomodoro senza parmigiano o latticini



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4 19/04	1° pasta integrale al pomodoro bio e ricotta (rosè) 2° hamburger di vitellone chianino IGP Contorno: carote julienne	ARIA DI PRIMAVERA 1° Farro bio al pesto (basilico) con pomodorini 2° scaloppina di petto di pollo al limone Contorno: insalata	Antipasto : mix di verdure : carote- cetriolo 1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2° hamburger di legumi (fagioli cannellini bio) Contorno: spinaci bio all'olio	1°: pasta al sugo di tonno (o platessa*) al pomodoro bio 2°: frittata con parmigiano DOP Contorno: piselli bio all'olio * nidi e infanzia	1°: brodo vegetale con grattini all'uovo 2°: filetto di merluzzo impanato al forno Contorno: fagiolini bio all'olio
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine	1°: riso al pesto	1°: pasta senza glutine Contorno: gratinatura senza glutine	1°: pasta senza glutine	1°: pastina senza glutine
No Pomodoro	1°: pasta integrale in bianco	1° farro bio al pesto senza pomodorini		1°: pasta al tonno in bianco	
No Latticini	1° pasta integrale al pomodoro bio	1°: pesto senza parmigiano o latticini	1°: pasta all'olio	2°: frittata di sole uova	
No uovo				2°: formaggio	1°: pastina senza uovo
No Pesce				1°: pasta al pomodoro	2°: formaggio
No Maiale					
No Mucca- Pollo- Maiale	2°: burger vegetale	2°: fagioli in umido			
Vegetariani	2°: burger vegetale	2°: fagioli in umido		1°: pasta al pomodoro	2°: formaggio
Vegani	1° pasta integrale al pomodoro bio 2°: burger vegetale	1°: pesto senza parmigiano o latticini 2°: fagioli in umido	1°: pasta all'olio	1°: pasta al pomodoro 2°: burger vegetale	1°: pastina senza uovo 2°: farinata di ceci
Intolleranza al Nichel	1°: pasta comune al burro Contorno: zucchine in padella	1°: riso in bianco Contorno: insalata di finocchi	2° burger vegetale senza pomodoro Contorno: insalata di radicchio e finocchi	1°: pasta al tonno bianca Contorno: insalata di scarola	Contorno: carote julienne
Allergia al latte	1° pasta integrale al pomodoro bio	1°: pesto senza parmigiano o latticini	1°: pasta all'olio	2°: frittata di sole uova	



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
5 26/04	1°: riso con pomodoro bio 2°: polpettone di tacchino al forno Contorno: carote all'olio	1°: pasta con crema di zucchine e ricotta 2°: frittata con parmigiano DOP Contorno: insalata	1°: pasta all'ortolana 2°: scaglie di parmigiano DOP e stracchino Contorno: bietola bio all'olio	Antipasto: mix di verdure carote cetriolo 1°: passato di verdura con riso bio 2°: filetto di platessa impanato al forno Contorno: insalata	1°: pasta al pomodoro bio 2°: cosce di pollo al forno (petto di pollo impanato nido e infanzia) Contorno: insalata
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine		1° pasta senza glutine	1°: pasta senza glutine	2° panatura senza glutine	1° pasta senza glutine
No Pomodoro	1°: riso in bianco (olio e parmigiano)		1°: pasta all'ortolana senza pomodoro 2°: legumi		1° pasta in bianco
No Latticini					
No uovo	1° no uovo	2° formaggio		2° panatura senza uova	
No Pesce				2°: frittata	
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale	2°: farinata di ceci				2° legumi
Vegetariani	2°: farinata di ceci			2°: frittata	2° legumi
Vegani	2°: farinata di ceci	Contorno: Insalata Contorno: patate bollite (no secondo)	2°: legumi	Contorno: patate bollite all'olio 2°: polpette di legumi	2° legumi
Intolleranza al Nichel	1°: riso in bianco (olio e parmigiano)	Contorno: insalata di scarola	1°: pasta all'ortolana senza pomodoro Contorno: patate	Antipasto: mix di verdure crude finocchi e cetriolo Contorno: zucchine in padella	1° pasta in bianco Contorno: finocchi in insalata
Allergia al latte			2°: legumi		



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 03/05	1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: fettuccine di platessa al forno Contorno: piselli bio all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote – cetriolo 1° passato di verdure con pastina 2° pizza margherita	1°: riso bio e piselli bio 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: straccetti di vitellone chianino IGP Contorno: Carote julienne	1°: ravioli burro e salvia 2°: scaglie di parmigiano DOP e stracchino Contorno: bietole bio all'olio
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine	1°: pastina senza glutine 2°: pizza senza glutine	2°: panatura senza glutine	1°: pasta senza glutine	1°: ravioli senza glutine burro e salvia
No Pomodoro		2°: pizza bianca		1°: gnocchetti in bianco	
No Latticini	1°: pasta all'olio	2°: pizza senza mozzarella o latticini			1°: pasta all'olio 2°: burger vegetale
No uovo			2°: panatura senza uovo		1°: pasta burro e salvia
No Pesce	2°: formaggio				
No Maiale				2°: farinata di ceci	
No Mucca-Pollo-Maiale			2°: formaggio	2°: farinata di ceci	
Vegetariani	2°: legumi		2°: formaggio	2°: farinata di ceci	
Vegani	1°: pasta all'olio Contorno: piselli bio all'olio Contorno: verdure crude (no secondo)	2°: pizza senza mozzarella o latticini	Contorno: insalata Contorno: patate bollite (no secondo)	1°: gnocchetti al pomodoro bio 2°: farinata di ceci Contorno: Carote julienne	1°: pasta in bianco senza parmigiano 2°: burger vegetale
Intolleranza al Nichel	Contorno: Finocchi gratinati	Antipasto: mix verdure crudo finocchio 1°: no pomodoro 2°: pizza bianca (solo mozzarella)	1°: riso bio e ceci bio Contorno: insalata di radicchio e finocchio	1°: gnocchetti all'olio Contorno: finocchi julienne	1° pasta in bianco Contorno: zucchine in padella
Allergia al latte	1°: pasta all'olio	2°: pizza senza mozzarella o latticini			1°: pasta all'olio 2°: burger vegetale



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2 10/05	1°: gnocchi al pomodoro bio (gnocchetti sardi nido e infanzia) 2°: polpette di merluzzo al forno Contorno: spinaci bio all'olio	1° crema di ceci bio con quadrucci all'uovo 2°: crocchette di patate con parmigiano Contorno: insalata di pomodori	Antipasto: mix verdure crude carote – cetriolo 1°: pasta con sugo di tonno (o platessa nido e infanzia) al pomodoro bio 2°: pecorino e primo sale Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: pasta con crema di zucchine e ricotta 2° frittata con parmigiano DOP Contorno: insalata mista	SENZA GLUTINE CON GUSTO (GIORNATA MONDIALE DELLA CELIACHIA) 1° Riso bio con piselli bio 2° roast-beef di vitellone chianino IGP Contorno: carote julienne
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: gnocchi senza glutine e pasta senza glutine per nido e infanzia 2° panatura senza glutine	1°: crema di ceci senza glutine con pastina senza glutine	1°: pasta senza glutine	1°: pasta senza glutine	
No Pomodoro	1°: gnocchi in bianco		1°: sugo di tonno senza pomodoro		
No Latticini		Contorno: crocchette di patate senza parmigiano	2°: farinata di ceci	1°: pasta con crema di zucchine 2°: frittata senza parmigiano o latticini	
No uovo	1°: gnocchi senza uovo 2° polpette senza uovo	1°: crema di ceci con pastina senza uovo 2°: crocchette di patate con parmigiano senza uovo		2° farinata di ceci	
No Pesce	2°: formaggio		1°: pasta al pomodoro		
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale					2° fagioli all'olio
Vegetariani	2°: formaggio		1°: pasta al pomodoro		2° fagioli all'olio
Vegani	2°: farinata di ceci	2°: crocchette di legumi senza parmigiano e uovo	1°: pasta al pomodoro 2°: farinata di ceci	2° farinata di ceci	2° fagioli all'olio
Intolleranza al Nichel	1°: gnocchi al burro Contorno: radicchio e cetrioli	1° brodo senza pomodoro con quadrucci all'uovo Contorno: finocchi in insalata	Antipasto: mix verdure crude finocchio-cetrioli 1°: pasta con sugo bianco di tonno Contorno: zucchine bollite	1° pasta con crema di zucchine	1° riso in bianco Contorno: cetrioli



Allergia al latte		Contorno: crocchette di patate senza parmigiano	2°: frittata	1°: pasta con crema di zucchine 2°: frittata senza parmigiano o latticini	
-------------------	--	---	--------------	--	--



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3 17/05	1°Pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2° fettuccine di frittata Contorno: carote julienne	Antipasto: mix di verdure crude carote – cetriolo 1° passato di verdure con pastina 2°focaccia bianca salvia e rosmarino e pizza margherita	1°: pasta al pesto 2°: polpettone di vitellone chianino Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: riso bio allo zafferano 2°: hamburger di legumi (ceci bio) Contorno: insalata	1° pasta ricotta e pomodoro bio (rosè) 2° filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno Contorno: piselli bio trifolati
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine	1°: pastina senza glutine 2°: pizza senza glutine	1° pasta senza glutine	2°: panatura senza glutine	1°: pasta senza glutine
No Pomodoro		2°: pizza bianca			1°: pasta in bianco alla ricotta
No Latticini	1° pasta all'olio 2° frittata sole uova	2°: pizza senza mozzarella o latticini	1°: pesto senza parmigiano o latticini	1°: riso senza parmigiano	1°: pasta al pomodoro senza parmigiano o latticini
No uovo	2° formaggio		2°polpettone senza uovo	2°: panatura senza uovo	
No Pesce					2°: formaggio
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale			2°: burger vegetale		
Vegetariani			2°: burger vegetale		Contorno: piselli bio trifolati Contorno: insalata mista (no secondo)
Vegani	1° pasta all'olio 2°: burger vegetale	2°: pizza senza mozzarella o latticini	1°: pesto senza parmigiano o latticini 2°: burger vegetale	1°: riso senza parmigiano 2°: panatura senza uovo	1°: pasta al pomodoro bio Contorno: piselli bio trifolati Contorno: insalata mista (no secondo)
Intolleranza al Nichel	Contorno: insalata di cetrioli	Antipasto: mix verdure crude cetriolo 1°: no pomodoro 2°:pizza bianca (solo mozzarella)	Contorno: finocchi julienne	2°: crocchette di patate Contorno: zucchine trifolate	1°: pasta in bianco alla ricotta Contorno: ceci all'olio
Allergia al latte	1° pasta all'olio	2°: pizza senza mozzarella o Latticini	1°: pesto senza parmigiano o latticini	1° riso senza parmigiano	1°: pasta al pomodoro senza parmigiano o latticini

**MENU' ESTIVO**

SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 24/05	1°: pasta al ragù di vitellone chianino IGP 2°: stracchino e pecorino semistagionat o Contorno: bietola bio all'olio	1° Riso bio al pomodoro bio 2° roast-beef di vitellone chianino IGP Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: gnocchi* al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno Contorno: carote julienne * gnocchetti sardi nidi e infanzia	1° trofie al pesto (basilico) 2° petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata mista	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: brodo vegetale con grattini all'uovo 2°: hamburger di legumi (fagioli cannellini bio) Contorno: pomodori e cetrioli
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine		1°: pasta senza glutine 2° panatura senza glutine	1°: pasta senza glutine 2° panatura senza glutine	1°: pastina senza glutine 2°: panatura senza glutine
No Pomodoro	1° pasta al ragù di chianina in bianco	1° riso bio in bianco	1°: gnocchetti in bianco		1° brodo vegetale senza pomodoro
No Latticini	2° farinata di ceci			1°: pesto senza parmigiano o latticini	
No uovo					1° pastina senza uovo 2°: panatura senza uovo
No Pesce			2°: formaggio		
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale	1° pasta all'olio	2° fagioli all'olio		2° farinata di ceci	
Vegetariani	1° pasta all'olio	2° fagioli all'olio	2°: burger vegetale	2° farinata di ceci	
Vegani	1°: pasta all'olio 2: farinata di ceci	2° fagioli all'olio	2°: burger vegetale	2° farinata di ceci	2°: panatura senza uovo
Intolleranza al Nichel	1° pasta al ragù in bianco	1° riso bio in bianco Contorno: insalata di cetrioli	1°: gnocchetti al burro Contorno: finocchi julienne	1° pasta in bianco Contorno: zucchine in padella	Antipasto: mix di verdure crude cetriolo 1°: brodo vegetale senza pomodoro 2°: burger di verdure
Allergia al latte	2° farinata di ceci			1°: pesto senza parmigiano o latticini	



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2 31/05	1°: pasta al pomodoro bio 2° fettuccine di frittata Contorno: insalata mista	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: pasta con sugo di merluzzo bianca 2°: caprese al basilico	FESTA DELLA REPUBBLICA	L'estate toscana 1°: panzanella toscana 2°: roast beef di vitellone chianino IGP Contorno: zucchine trifolate	1°: insalata di farro bio con pesto (basilico) e pomodorini 2°: fettuccine di platessa al limone Contorno: carote alla julienne
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine	1°: pasta senza glutine		1°: pane senza glutine	1°: riso con pesto e pomodorini
No Pomodoro	1°: pasta in bianco	2°: mozzarella		1°: panzanella toscana senza pomodoro	1° pesto senza pomodorini
No Latticini	2°: frittata solo uova	2°: farinata di ceci			1°: pesto senza parmigiano e latticini
No uovo	2°: formaggio				
No Pesce		1°: pasta al pomodoro			2° formaggio
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale				2°: farinata di ceci	
Vegetariani		1°: pasta al pomodoro		2°: farinata di ceci	2° burger vegetale
Vegani	2°: legumi	1°: pasta al pomodoro 2°: farinata di ceci		2°: farinata di ceci	1°: pesto senza parmigiano e latticini 2° burger vegetale
Intolleranza al Nichel	1°: pasta all'olio Contorno: insalata di cetrioli	Antipasto: mix di verdure crude finocchio – cetriolo 2°: mozzarella		1°: panzanella con cipolla cetrioli e peperoni	1°:riso in bainco
Allergia al latte	2°: frittata solo uova	2°: farinata di ceci			1°: pesto senza parmigiano e latticini



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3 07/06	1°: riso bio con crema di zucchine 2°: primosale e pecorino semistagionato Contorno: insalata di pomodori	1°: pasta ricotta e pomodoro (rosé) 2°: straccetti di petto di pollo impanati al forno Contorno: bietole bio all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: passato di verdure con pastina 2°: pizza margherita	1°: pasta al pesto (basilico) 2°: filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno Contorno: carote julienne	1°: pasta integrale al pomodoro bio 2°: petto di tacchino al forno Contorno: zucchine in padella
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine		1°: pasta senza glutine 2° panatura senza glutine	1°: pastina senza glutine 2°: pizza senza glutine	1°: pasta senza glutine 2° panatura senza glutine	1°: pasta senza glutine 2°: panatura senza glutine
No Pomodoro	Contorno: insalata	1°: pasta in bianco alla ricotta	2°: pizza bianca		1°: pasta integrale in bianco
No Latticini	2° frittata	1°: pasta al pomodoro	2°: pizza senza mozzarella o latticini	1°: pesto senza parmigiano o latticini	
No uovo				2° panatura senza uovo	2°: panatura senza uovo
No Pesce				2°: legumi	
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale		2°: burger vegetale			
Vegetariani		2°: burger vegetale		2°: legumi	
Vegani	2°: burger vegetale	1°: pasta al pomodoro bio 2°: burger vegetale	2°: pizza senza mozzarella o latticini	1°: pesto senza parmigiano o latticini 2°: legumi	2°: panatura senza uovo
Intolleranza al Nichel	Contorno: insalata di cetrioli	1°: pasta in bianco Contorno: zucchine in padella	Antipasto: mix di verdure crude cetriolo 1° passato senza pomodoro 2°: pizza bianca (solo mozzarella)	1° pasta in bianco Contorno: cetrioli	1°: pasta comune all'olio
Allergia al latte	2° frittata	1°: pasta al pomodoro	2°: pizza senza mozzarella o latticini	1°: pesto senza parmigiano o latticini	



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4 14/06	1° pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2° filetto di merluzzo impanato al forno Contorno: carote julienne	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: passato di verdure con pastina 2°: frittata con parmigiano DOP Contorno: insalata di pomodoro	1°: insalata di farro bio al pesto (basilico) e pomodorini 2°: straccetti di vitellone chianino IGP alla salvia Contorno: fagiolini bio all'olio	1° pasta con crema di zucchine e ricotta 2° petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata	1°: ravioli burro e salvia 2°: Scaglie di parmigiano DOP e primo sale Contorno: piselli bio all'olio
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1° pasta senza glutine 2° panatura senza glutine	1° pastina senza glutine	1°: riso al pesto e pomodorini	1°: pasta senza glutine 2°: panatura senza glutine	1°: ravioli senza glutine burro e salvia
No Pomodoro		1° : passato di verdure senza pomodoro Contorno: insalata mista	1° insalata di farro bio al pesto (basilico) sena pomodorini		
No Latticini	1° pasta all'olio	1°: frittata senza parmigiano o latticini	1°: pesto senza parmigiano o latticini	1° pasta con crema di zucchine	1°: pasta all'olio 2°: farinata di ceci
No uovo	2° panatura senza uovo	2°: formaggio primosale		2° panatura senza uovo	1°: pasta burro e salvia
No Pesce	2° frittata				
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale			2°: fagioli in umido	2° farinata di ceci	
Vegetariani	2° frittata		2°: fagioli in umido	2° farinata di ceci	
Vegani	2° frittata	2°: fagioli in umido	1°: pesto senza parmigiano o latticini 2°: fagioli in umido	1° pasta con crema di zucchine 2° farinata di ceci	1°: pasta in bianco senza parmigiano 2°: farinata di ceci
Intolleranza al Nichel		1° passato di verdure senza pomodoro Contorno: insalata di scarola	1°: riso in bianco Contorno: zucchine bollite	Contorno: cetrioli	1° pasta in bianco Contorno: insalata di radicchio e cetrioli
Allergia al latte	1° pasta all'olio	1°: frittata senza parmigiano o latticini	1°: pesto senza parmigiano o latticini	1°: pasta con crema di zucchine	1°: pasta all'olio 2°: farinata di ceci



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
5 21/06	1°: pasta integrale al pomodoro bio 2°: straccetti di pollo impanati al forno Contorno: pomodori e cetrioli	1° farro bio con crema di zucchine 2° spezzatino di vitellone chianino IGP Contorno : piselli bio all'olio	1°: passato di verdura con riso bio 2°: fettuccine di platessa al forno Contorno: carote julienne	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: pasta al pesto (basilico) 2°: frittata con parmigiano DOP Contorno: insalata mista	1° : pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: tortino di patate e mozzarella Contorno: fagioli bio all'uccelletto al pomodoro
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1° pasta senza glutine 2° panatura senza glutine	1° : riso alle zucchine	2°: impanatura senza glutine	1°: pasta senza glutine	1°: pasta senza glutine
No Pomodoro	1° pasta all'olio Contorno: finocchi e cetrioli	2°: spezzatino in bianco	1° passato senza pomodoro		
No Latticini				1°: pesto senza parmigiano o latticini	1° pasta all'olio 2°: tortino di patate senza formaggio o latticini
No uovo			2°: panatura senza uovo	2°: farinata di ceci	2°: tortino senza uovo
No Pesce			2°: fagioli in umido		
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale	2°: burger vegetale	2°: formaggio			
Vegetariani	2°: burger vegetale	2°: formaggio	2° fagioli in umido		
Vegani	2°: burger vegetale	2°: crocchette di patate	2°: fagioli in umido	1°: pesto senza parmigiano o latticini 2°: farinata di ceci	1° pasta all'olio 2°: tortino di patate senza formaggio o latticini e uova
Intolleranza al Nichel	1° pasta comune all'olio Contorno: cetrioli	1° : riso alle zucchine 2° insalata di radicchio	1° passato senza pomodoro Contorno: zucchine trifolate	Antipasto: mix di verdure crude cetrioli 1° pasta in bianci Contorno: Scarola	Contorno: ceci olio e limone
Allergia al latte				1°: pesto senza parmigiano o latticini	1° pasta all'olio 2°: tortino di patate senza formaggio o latticini



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 28/06	1° Riso in bianco burro e parmigian o DOP 2° roast-beef di vitellone chianino IGP Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: gnocchi* al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno Contorno: carote julienne *gnocchetti sardi nido e infanzia	1°: pasta al pesto (basilico) 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata mista	1° pasta in bianco con ricotta 2° stracchino e primosale Contorno: bietola bio all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: brodo vegetale con grattini 2°: hamburger di legumi (ceci bio) Contorno: cetrioli e pomodori
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine		1°: pasta senza glutine 2° panatura senza glutine	1°: pasta senza glutine 2° panatura senza glutine	1° pasta senza glutine	1°: pastina senza glutine 2°: panatura senza glutine
No Pomodoro		1°: gnocchetti in bianco			1° brodo vegetale senza pomodoro 2° contorno cetrioli
No Latticini	1° riso all'olio		1°: pesto senza parmigiano o latticini	1° pasta all'olio 2° polpette di lenticchie	
No uovo		2° panatura senza uova	2° panatura senza uova		1° brodo vegetale con pastina senza uova 2°: panatura senza uovo
No Pesce		2°: ceci all'olio			
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale	2° crocchette di patate		2°: frittata		
Vegetariani	2° crocchette di patate	2°: ceci all'olio	2°: frittata		
Vegani	2° crocchette di patate	2°: ceci all'olio	1°: pesto senza parmigiano o latticini 2°: farinata di ceci	1° pasta all'olio 2° polpette di lenticchie	1° brodo vegetale con pastina senza uova 2°: panatura senza uovo
Intolleranza al Nichel	Contorno: zucchine bollite	1°: gnocchetti al burro Contorno: cetrioli	1° pasta all'olio Contorno: insalata di scarola		Antipasto: mix di verdure crude cetriolo 1°: passato di verdure senza pomodoro Contorno: cetrioli
Allergia al latte	1° riso all'olio		1°: pesto senza parmigiano o latticini	1° pasta all'olio 2° polpette di lenticchie	



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2 05/07	1°: pasta al pomodoro bio 2° frittata Contorno: insalata mista	1°: riso bio in bianco burro e parmigiano DOP 2°: polpettone di vitellone IGP Contorno: zucchine trifolate	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: pasta con sugo di merluzzo al pomodoro bio 2°: caprese al basilico	1°: passato di verdure con pastina 2°: polpettone di tacchino Contorno: spinaci bio all'olio	1°: insalata di farro bio con pesto (basilico) e pomodorini 2°: platessa al limone Contorno: carote julienne
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine		1°: pasta senza glutine	1°: pastina senza glutine 2° panatura senza glutine	1°: riso con pesto e pomodorini
No Pomodoro	1°: pasta in bianco	2°: polpettone in bianco	1°: sugo di pesce in bianco 2°: mozzarella	1° passato di verdure senza pomodoro	1° pesto senza pomodorini
No Latticini		1°: riso bio all'olio	2°: farinata di ceci		1°: pesto senza parmigiano e latticini
No uovo	2°: formaggio	2° polpettone senza uovo		2° panatura senza uovo	
No Pesce			1°: pasta al pomodoro		2° formaggio
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale		2°: frittata		Contorno: patate bollite all'olio Contorno: verdure crude (no secondo)	
Vegetariani		2°: frittata	1°: pasta al pomodoro	Contorno: patate bollite all'olio Contorno: verdure crude (no secondo)	2° burger vegetale
Vegani	2°: legumi	1°: riso bio all'olio 2°: legumi	1°: pasta al pomodoro 2°: farinata di ceci	Contorno: patate bollite all'olio Contorno: verdure crude (no secondo)	1°: pesto senza parmigiano e latticini 2° burger vegetale
Intolleranza al Nichel	1°: pasta all'olio Contorno: insalata di cetrioli		1°: pasta in bianco al Merluzzo 2°: mozzarella	1° passato di verdure senza pomodoro Contorno: patate bollite all'olio	1°:riso in bianco Contorno: zucchine in padella
Allergia al latte		1°: riso bio all'olio	2°: farinata di ceci		1°: pesto senza parmigiano e latticini



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3 12/07	1°: pasta ricotta e pomodoro bio (rosé) 2°: pecorino semistagionato e primosale Contorno: bietole bio all'olio	1°: riso bio con crema di zucchine 2°: straccetti di petto di pollo impanati al forno Contorno: insalata di pomodori	1°: pasta al pesto (basilico) 2°: filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno Contorno: carote julienne	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: passato di verdure con pastina 2°: pizza margherita	1°: pasta integrale al pomodoro bio 2°: petto di tacchino al forno Contorno: zucchine trifolate in padella
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine	2° panatura senza glutine	1°: pasta senza glutine 2° panatura senza glutine	1°: pastina senza glutine 2° pizza senza glutine	1°: pasta senza glutine 2°: panatura senza glutine
No Pomodoro	1°: pasta in bianco alla ricotta	Contorno: insalata		2°: pizza bianca	1°: pasta integrale in bianco
No Latticini	1°: pasta al pomodoro 2°: frittata		1°: pesto senza parmigiano o latticini	2°: pizza senza mozzarella o Latticini	
No uovo		2° panatura senza uovo			2°: panatura senza uovo
No Pesce			2°: legumi		
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale		2°: crocchette di patate			
Vegetariani		2°: crocchette di patate		2°: legumi	
Vegani	1°: pasta al pomodoro bio 2°: farinata di ceci	2°: crocchette di patate	1°: pesto senza parmigiano o latticini 2°: legumi	2°: pizza senza mozzarella o latticini	2°: panatura senza uovo
Intolleranza al Nichel	1°: pasta in bianco alla ricotta	Contorno: zucchine in padella	1° pasta all'olio	Antipasto: mix di verdure crude - cetriolo 1° passato senza pomodoro 2°: pizza bianca (solo mozzarella)	1°: pasta comune all'olio 2°: petto di tacchino al forno
Allergia al latte	1°: pasta al pomodoro 2°: frittata		1°: pesto senza parmigiano o latticini	2°: pizza senza mozzarella o Latticini	



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4 19/07	1°: pasta al pomodoro 2°: filetto di merluzzo impanato al forno Contorno: piselli bio all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: passato di verdure con pastina 2°: frittata con parmigiano DOP Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: pasta in bianco burro e Parmigiano DOP 2° : petto di pollo impanato al forno Contorno: carote julienne	1°: insalata di farro bio al pesto (basilico) e pomodorini 2°: straccetti di vitellone chianino IGP alla salvia Contorno: insalata mista	1°: ravioli burro e salvia 2°: Scaglie di parmigiano DOP e primosale Contorno: pomodori e cetrioli
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1° pasta senza glutine 2° panatura senza glutine		1°: pasta senza glutine 2° panatura senza glutine	1°: riso al pesto	1°: ravioli senza glutine burro e salvia
No Pomodoro	1° pasta in bianco	1° brodo senza pomodoro		1° pesto senza pomodorini	
No Latticini		2°: frittata senza parmigiano o latticini	1° pasta all'olio	1°: pesto senza parmigiano o latticini	1°: pasta all'olio 2°: farinata di ceci
No uovo	2° panatura senza uovo	2° formaggio primosale	2° panatura senza uovo		1°: pasta burro e salvia
No Pesce	2° legumi				
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale			2° crocchette di patate	2°: burger di legumi	
Vegetariani	2° legumi		2° crocchette di patate	2°: burger di legumi	
Vegani	2° legumi	2° burger di legumi	2° pasta all'olio 2° crocchette di patate	1°: pesto senza parmigiano o latticini 2°: burger di legumi	1°: pasta in bianco senza parmigiano 2°: farinata di ceci
Intolleranza al Nichel	1° pasta in bianco Contorno: cetrioli	Antipasto: mix di verdure crude cetriolo 1° brodo senza pomodoro Contorno: peperoni in padella	Contorno: zucchine trifolate	1°: riso in bianco Contorno: insalata di cetrioli	1° pasta in bianco Contorno: insalata di radicchio e cetrioli
Allergia al latte		2°: frittata senza parmigiano o latticini		1°: pesto senza parmigiano o latticini	1°: pasta all'olio 2°: farinata di ceci



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
5 26/7	1°: pasta al pesto (basilico) 2°: filetto di platessa Impanato al forno Contorno: zucchine trifolate	1° : riso bio alla crema di zucchine 2°: spezzatino vitellone chianino IGP Contorno: piselli bio all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: passato di verdure con pastina 2°: focaccia bianca salvia e rosmarino e pizza margherita	1°: pasta in bianco (burro e Parmigiano DOP 2°: straccetti di pollo impanati al forno Contorno: spinaci bio all'olio	1°: pasta al pomodoro bio 2°: tortino di patate e mozzarella Contorno: fagioli bio all'uccelletto bianchi
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine 2° panatura senza glutine		1° pastina senza glutine 2°: pizza senza glutine	1° pasta senza glutine 2°: panatura senza glutine	1°: pasta senza glutine
No Pomodoro		2°: spezzatino in bianco	2°: pizza bianca		1°: pasta in bianco
No Latticini	1°: pesto senza parmigiano o latticini		2°: pizza senza mozzarella o latticini	1° pasta all'olio	2°: tortino di patate senza formaggio o latticini
No uovo				2° panatura senza glutine	2°: tortino senza uovo
No Pesce	2°: legumi				
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale		2° polpette di lenticchie		2° formaggio	
Vegetariani	2°: legumi	2°: polpette di lenticchie		2° formaggio	
Vegani	1°: pesto senza parmigiano o latticini 2°: legumi	2° polpette di lenticchie	2°: pizza senza mozzarella o latticini	2° formaggio	2°: tortino di patate senza formaggio o latticini e uova
Intolleranza al Nichel		1° riso alle zucchine Contorno: peperoni in padella	Antipasto: mix di verdure crude cetriolo 1° passato senza pomodoro 2°: pizza bianca (solo mozzarella)	Contorno: zucchine trifolate	1° : pasta all'olio Contorno: ceci olio e limone
Allergia al latte	1°: pesto senza parmigiano o latticini		2°: pizza senza mozzarella o latticini	1° pasta all'olio	2°: tortino di patate senza formaggio o latticini



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 02/08	1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: stracchino e pecorino semistagionato Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: pasta al pesto (basilico) 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata mista	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio e ricotta (rosè) 2°: filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno Contorno: carote julienne	1°: riso bio al pomodoro bio 2°: roast-beef di vitellone Chianino IGP Contorno: piselli bio all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: brodo vegetale con grattini all'uovo 2°: hamburger di legumi (ceci bio) Contorno: pomodori e cetrioli
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1° pasta senza glutine	1°: pasta senza glutine 2° panatura senza glutine	1°: pasta senza glutine 2° panatura senza glutine		1°: pastina senza glutine 2°: panatura senza glutine
No Pomodoro			1° gnocchetti in bianco	1° riso in bianco	1° brodo vegetale senza pomodori
No Latticini	1° pasta all'olio 2° polpette di lenticchie	1°: pesto senza parmigiano o latticini	1°: gnocchetti al pomodoro bio		
No uovo		2°: panatura senza uovo	2°: panatura senza uovo		1° pastina senza uovo 2°: panatura senza uovo
No Pesce			2°: farinata di ceci		
No Maiale					
No Mucca- Pollo- Maiale		2°: frittata		2° crocchette di patate	
Vegetariani		2°: frittata	2°: farinata di ceci	2° crocchette di patate	
Vegani	1° pasta all'olio 2° polpette di lenticchie	1°: pesto senza parmigiano o latticini 2°: farinata di ceci	1° gnocchetti al pomodoro bio 2°: farinata di ceci	2° crocchette di patate	1° pastina senza uovo 2°: panatura senza uovo
Intolleranza al Nichel	Contorno: insalata di radicchio	1° pasta all'olio Contorno: cetrioli	1° pasta in bianco Contorno: cetrioli	1° riso in bianco Contorno: zucchine trifolate	Antipasto: mix di verdure crude cetriolo 1°: brodo vegetale senza pomodoro 2°: burger di verdure Contorno: cetrioli
Allergia al latte	1° pasta all'olio 2° polpette di lenticchie	1°: pesto senza parmigiano o Latticini	1°: gnocchetti al pomodoro bio		



SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2 10/08	1°: pasta al pomodoro bio 2° frittata Contorno: insalata mista	1°: riso bio in bianco burro e parmigiano DOP 2°: polpettone di vitellone IGP Contorno: piselli bio all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: pasta con sugo di merluzzo al pomodoro bio 2° caprese al basilico	1°: brodo vegetale con grattini all'uovo 2°: bocconcini di tacchino agli aromi Contorno: spinaci bio all'olio	1°: insalata di farro bio con pesto (basilico) e pomodorini 2: filetto di platessa al limone Contorno: carote alla julienne
SOSTITUZIONI DA EFFETTUARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SPECIALI					
No Glutine	1°: pasta senza glutine		1°: pasta senza glutine	1°: pastina senza glutine	1°: riso con pesto e pomodorini
No Pomodoro	1°: pasta in bianco	2°: polpettone in bianco	1°: sugo di pesce in bianco	1° brodo vegetale senza pomodoro	1° pesto senza pomodorini
No Latticini		1°: riso bio all'olio	2°: farinata di ceci		1°: pesto senza parmigiano e latticini
No uovo	2°: formaggio	2° polpettone senza uovo		1°: pastina senza uovo	
No Pesce			1°: pasta al pomodoro		2° formaggio
No Maiale					
No Mucca-Pollo-Maiale		2°: frittata		Contorno: patate bollite all'olio Contorno: verdure crude (no secondo)	
Vegetariani		2°: legumi	1°: pasta al pomodoro	Contorno: patate bollite all'olio Contorno: verdure crude (no secondo)	2° burger vegetale
Vegani	2°: polpette di lenticchie	1°: riso bio all'olio 2°: legumi	1°: pasta al pomodoro 2°: farinata di ceci	1°: pastina senza uovo Contorno: patate bollite all'olio Contorno: verdure crude (no secondo)	1°: pesto senza parmigiano e latticini 2° burger vegetale
Intolleranza al Nichel	1°: pasta all'olio Contorno: insalata di cetrioli	Contorno: zucchine trifolate	1°: pasta in bianco al Merluzzo 2° mozzarella	1° brodo vegetale senza pomodoro Contorno: patate bollite all'olio	1°:riso in bianco Contorno: cetrioli
Allergia al latte		1°: riso bio all'olio	2°: farinata di ceci		1°: pesto senza parmigiano e latticini