

NO LATTE E DERIVATI: °non aggiungere latte, burro, formaggi nelle preparazioni. ^usare pangrattato senza latte.

Leggere sempre le etichette dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di latte e derivati.

| | 1° settimana | 2° settimana | 3° settimana | 4° settimana |
|------------------|---|--|---|--|
| Lunedì | Fagiolini all'olio Focaccia con pomodorini senza latte Joyens° (no mozzarella) Pesce agli aromi°^ | Pasta agli aromi° Pesce impanato^ Insalata mista | Pasta al pomodoro° Uova strapazzate° Carote e piselli | Pasta al pomodoro° Frittata° Insalata verde |
| Martedì | Riso allo zafferano° / verdure° Coscette di pollo al forno (per infanzia: pollo senza ossa) Carote all'olio | Gnocchetti sardi al pomodoro° Burger vegetale°^ Carote | Polenta + Tapelucco di bovino adulto° + Carote julienne/Passato di verdure con pastina integrale°+ Tapelucco di bovino adulto + Patate al forno | Riso all'olio evo° Tortino di legumi°^ Finocchi all'olio / in insalata |
| Mercoledì | Pasta con olio e salvia° Polpette di legumi°^ Finocchi julienne | Riso all'olio evo° Bocconcini di tacchino Fagiolini all'olio | Riso allo zafferano° Pollo/Pesce impanato al forno^ Finocchi in insalata / all'olio | Lasagne con ragù di manzo° (NO besciamella) ½ porz. pesce al forno Carote julienne |
| Giovedì | Passato di verdure con orzo° Pesce gratinato con farina di mais^° /polpette di pesce ^° Patate al forno/all'olio | Pasta integrale con broccoli°/ verdure° Frittata° Erbette all'olio | Crema di verdure e legumi° Focaccia con pomodorini senza latte Joyens° (no mozzarella) | Pasta agli aromi° Arrosto di tacchino al forno° Erbette all'olio |
| Venerdì | Pasta integrale al pomodoro° Uova strapazzate°/ Frittata°/Crocchette all'uovo°^/Sformato d'uovo°^ Insalata mista | Passato di verdura con farro° Pesce al forno^ Patate prezzemolate | Pasta al pomodoro° Pesce gratinato^ Insalata mista con cavolo cappuccio / Cavolo cappuccio in insalata | Passato di verdure con pastina° Pesce impanato^ Patate all'olio in insalata / al forno |

Il pranzo viene completato con **PANE SENZA LATTE CHICCO DI RISO**.

In questa mensa viene servita acqua potabile trattata naturale. Per le preparazioni e i condimenti viene usato olio extravergine d'oliva e sale iodato.

| | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---|---|-----------------------|----------------|---|---------------|
| FINE PRANZO | Frutta fresca | Frutta fresca | Yogurt di soia | Frutta fresca | Frutta fresca |
| MERENDA POMERIDIANA (PER INFANZIA) | Pane senza latte chicco di riso e marmellata | Mousse di frutta 100% | Frutta fresca | Pane senza latte chicco di riso e marmellata | Frutta fresca |