










	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
02/06sett24 07/11ott24 05/09mag25 09/13giu25	<b>C14</b> Risotto all'inglese Hamburger Insalata Pane Frutta	<b>L6</b> Pasta olio e grana Piselli al pomodoro Pomodori Pane Frutta	<b>F10</b> Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) Fagiolini Pane Frutta	<b>U5</b> Pasta al pesto Sformato di uova e patate Carote julienne Pane Frutta	<b>P7</b> Chicche di patate al pomodoro Filetto di merluzzo dorato al forno Insalata mista Pane Frutta
09/13sett24 14/18ott24 07/11apr25 12/16mag25 16/20giu25	<b>L2</b> Pasta agli aromi Lenticchie al pomodoro Carote Pane Frutta	<b>C13</b> Farrotto giallo Arrosto di tacchino al forno Spinaci Pane Frutta	<b>U10</b> Pasta pomodoro e basilico Frittata al naturale Insalata Pane Frutta	<b>P5</b> Risotto con crema di zucchine Tonno Pomodori Pane Frutta	<b>F11</b> Pasta alla ligure Primosale Fagiolini Pane Frutta
16/20sett24 21/25 ott24 14/18apr25 19/23mag25 23/27giu25	<b>F10</b> Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) Fagiolini Pane Frutta	<b>P13</b> Pasta alla crema di melanzane Platessa gratinata Verdura Pane Frutta	<b>C12 MENÙ BIO</b> Pasta al ragù di carne Insalata Pane Frutta	<b>U2</b> Risotto alla parmigiana Rollata Broccoletti Pane Frutta	<b>L3</b> Pasta all'olio evo e grana Cannellini agli aromi Carote julienne Pane Frutta
23/27sett24 28ott/01nov24 21/25apr25 26/30mag25	<b>F10</b> Chicche al pomodoro Latteria Fagiolini Pane Frutta	<b>U1</b> Gnocchetti sardi al ragù di verdure Frittata rustica Pomodori Pane Frutta	<b>P8</b> Pasta all'olio Filetto di merluzzo dorato al forno Finocchi Pane Frutta	<b>L11</b> Pasta al pesto Crocchette di legumi Carote julienne Pane Frutta	<b>C10</b> Risotto giallo Petto di pollo al rosmarino Insalata mista Pane Frutta
30sett/04ott24 28apr/02mag25 02/06giu25	<b>P9</b> Pasta integrale al pomodoro Bastoncini di pesce Fagiolini Pane Frutta	<b>F1</b> Ravioli di magro alla salvia Caprese (1/2 mozzarella/pomodori) Pane Frutta	<b>L3</b> Risotto al pomodoro Burger di legumi Carote Pane Frutta	<b>C8</b> Pasta alla crema di melanzane Cotoletta Insalata Pane Frutta	<b>U11</b> Pasta pasticcata Frittata Broccoletti Pane Frutta

-  Per condire e cucinare è utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva e sale iodato
-  Pesce certificato MSC
-  Vengono proposte almeno 3 varietà diverse di frutta nell'arco della settimana
-  Menù sostenibile, a ridotto impatto ambientale\*
-  La cucina può variare la verdura prevista con altra verdura di stagione (no patate o legumi).
-  Viene servito pane a ridotto contenuto di sale
-  L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nel ricettario consultabile nel plesso

**LE PRENOTAZIONI DEI PASTI POTRANNO ESSERE CANCELLATE FINO ALLE ORE 09.30, SUCCESSIVAMENTE I PASTI VERRANNO ADDEBITATI**













**MENÙ A TEMA\***








- dal 28 al 01 Novembre **Menù di Halloween**: Polenta e polpette magiche, Mummy carrots, Pane, Frutta, Dolcetto o scherzetto?
- dal 14 al 18 Aprile **Menù di Pasqua**: Tortellini al pomodoro, Insalatona con uova sode, Pane, Dolce Pasquale
- dal 5 al 9 Maggio **Menù Ligure**: Trofie al pesto, Arrosto di tacchino, Fagiolini e patate, Pane e Frutta.
- dal 2 al 6 Giugno **Menù di Fine Anno**: Panino con hamburger, Pomodori, Patate, Gelato.

*\* Le date saranno stabilite nella settimana indicata*

\* Per cibi a basso impatto ambientale s'intendono quelli che, per loro natura, richiedono uno scarso impiego di acqua e fertilizzanti, hanno emissioni contenute di gas serra e svolgono una funzione benefica sui terreni tutelando la fertilità dei suoli



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
11/15nov24 16/20dic24 20/24gen25 24/28feb25 31mar/04apr25	<b>U6</b> Pasta all'olio e grana Frittata rustica Carote cotte Pane Frutta	<b>P4</b> Passato di verdura con crostini Pesce impanato  Patate Pane Frutta	<b>F10</b> Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione)  Insalata Pane Frutta	<b>L4</b> Pasta all'olio evo Legumi in umido  Fagiolini Pane Frutta	<b>C3</b> Polenta Pollo al forno Gratin di verdure Pane Frutta
18/22nov24 23/27dic24 27/31gen25 03/07mar25	<b>P13</b> Farrotto giallo Tonno Spinaci Pane Frutta	<b>C6</b> Passato di verdura Arrosto di lonza Patate al forno Pane Frutta	<b>L2</b> Pasta agli aromi Lenticchie in umido  Gratin di verdure Pane Frutta	<b>U11</b> Pasta all'aurora Sformato uovo e patate Carote prezzemolate Pane Frutta	<b>F11</b> Risotto alla parmigiana Asiago Fagiolini Pane Frutta
25/29nov24 30dic/03gen25 03/07feb25 10/14mar25	<b>F3</b> Pasta ricotta e pomodoro Latteria Gratin di verdure Pane Frutta	<b>L11</b> Chicche al pomodoro Crocchette di legumi  Zucchine gratinate Pane Frutta	<b>C12 MENÙ BIO</b>  Pasta al ragù di carne Insalata Pane Frutta	<b>P3</b> Minestra di riso e patate Filetto di merluzzo dorato al forno/Bastoncini  Spinaci Pane Frutta	<b>U6</b> Pasta al pesto Rollata Carote julienne Pane Frutta
02/06dic24 06/10gen25 10/14feb25 17/21mar25	<b>L2</b> Pasta agli aromi Lenticchie in umido  Carote Pane Frutta	<b>F10</b> Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione)  Insalata Pane Frutta	<b>U3</b> Pasta integrale al pomodoro e basilico Crocchette d'uovo Spinaci Pane Frutta	<b>C6 MENÙ KMO FIL CORTA</b> Polenta Coscia di pollo al forno Erbette Pane Frutta	<b>P7</b> Risotto alle verdure Plattessa al forno  Finocchi Pane Frutta
04/08nov24 09/13dic24 13/17gen25 17/21feb25 24/28mar25	<b>C14</b> Pasta all'olio Polpette di carne Erbette Pane Frutta	<b>U6</b> Risotto giallo Frittata con verdure Broccoletti Pane Frutta	<b>P13</b> Vellutata con mix di cereali Filetto di merluzzo dorato  Patate Pane Frutta	<b>F1</b> Ravioli di magro alla salvia Montasio (1/2 porzione) Verdure gratinate Pane Frutta	<b>L2</b> Gnocchetti sardi al pesto  Piselli Carote Pane Frutta

-  Per condire e cucinare è utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva e sale iodato
-  Pesce certificato MSC
-  Vengono proposte almeno 3 varietà diverse di frutta nell'arco della settimana
-  Menù sostenibile, a ridotto impatto ambientale\*
-  La cucina può variare la verdura prevista con altra verdura di stagione (no patate o legumi).
-  Viene servito pane a ridotto contenuto di sale
-  L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nel ricettario consultabile nel plesso

LE PRENOTAZIONI DEI PASTI POTRANNO ESSERE CANCELLATE FINO ALLE ORE 09.30, SUCCESSIVAMENTE I PASTI VERRANNO ADDEBITATI

MENÙ A TEMA\*

- dal 18 al 22 Novembre **Menù Bergamasco**: Casoncelli, Branzi, Insalata mista, Pane, Frutta.
- dal 16 al 20 Dicembre **Menù di Natale**: Pasta al ragù, Arrosto con patate, Verdura, Pane, Frutta, Dolce Natalizio.
- dal 13 al 17 Gennaio **Menù Pugliese**: Orecchiette allo zafferano, Formaggio, Fagiolini, Pane, Frutta.
- dal 24 al 28 Febbraio **Menù di Carnevale**: Pasta tricolore, Polpette al sugo, Verdure gratinate, Pane, Frutta, Chiacchiere.

\* Le date saranno stabilite nella settimana indicata

\* Per cibi a basso impatto ambientale s'intendono quelli che, per loro natura, richiedono uno scarso impiego di acqua e fertilizzanti, hanno emissioni contenute di gas serra e svolgono una funzione benefica sui terreni tutelando la fertilità dei suoli