

PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI' 04/07	MARTEDI' 05/07	MERCOLEDI' 06/07	GIOVEDI' 07/07	VENERDI' 08/07
Pasta al pomodoro Tonno Carote julienne Pane Yogurt alla frutta	Farrotto al pesto Hamburger di manzo* Zucchine gratinate Pane integrale Albicocche	Pizza margherita 1/2 scamorza Pomodori Pane Budino	Pasta allo zafferano e speck Arrosto di tacchino Fagiolini Pane di soia Mela	Riso all'inglese Uova sode Pomodori Pane Banana
SECONDA SETTIMANA				
LUNEDI' 11/07	MARTEDI' 12/07	MERCOLEDI' 13/07	GIOVEDI' 14/07	VENERDI' 15/07
Pasta aromi Frittata al forno Pomodori Pane Yogurt alla frutta	Pasta alle zucchine Cotoletta di pollo* Carote julienne Pane integrale Albicocche	Gnocchi al pomodoro Merluzzo* alla mugnaia Fagiolini Pane Pesca	Risotto alla parmigiana Farinata di piselli* Zucchine Pane di soia Gelato	Pasta al ragu' Mozzarella 1/2 pz Insalata mista Pane Frutta fresca
TERZA SETTIMANA				
LUNEDI' 18/07	MARTEDI' 19/07	MERCOLEDI' 20/07	GIOVEDI' 21/07	VENERDI' 22/07
Pasta all'olio evo Uova sode Carote julienne Pane Torta	Ravioli ricotta e spinaci Arrosto di lonza alle mele Zucchine Pane integrale Prugne	Pasta al pomodoro Cotoletta di pesce* Piselli* e carote* Pane Yogurt alla frutta	Pasta pasticciata (pomodoro e besciamella) Crescenza 1/2 pz Pomodori Pane di soia Banana	Riso al pesto Scaloppina di pollo al limone Insalata mista Pane Pesca
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI' 25/07	MARTEDI' 26/07	MERCOLEDI' 27/07	GIOVEDI' 28/07	VENERDI' 29/07
Gnocchi al pomodoro Frittata al forno Zucchine Pane Yogurt alla frutta	Risotto allo zafferano Totani* gratinati Fagiolini* Pane integrale Torta	Lasagne al ragu' Carote cotte Pane Pesca	Insalata mista Focaccia prosciutto e 1/2 formaggio Edamer 1/2 pz Pane (30 gr) Gelato	Pasta all'olio evo Farinata di ceci* Pomodori Pane di soia Prugne

PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: YOGURT, LEGUMI SECCHI, PASTA, RISO, PASSATA DI POMODORO, VERDURE SURGELATE, CAROTE FRESCHE, ZUCCHINE, INSALATA FRESCA, FINOCCHI FRESCI, PATATE

NOTE: utilizzo di pane a basso contenuto di sodio (-1,7 % su 1 kg di farina); utilizzo di olio extra vergine d'oliva e di sale iodato; le grammature sono in linea con l'ultimo aggiornamento LARN 2014; la frutta fresca è di almeno 3 tipi diversi e la stessa viene proposta come spuntino di metà mattina; il pane viene servito dopo il primo piatto; i piatti contrassegnati con * potrebbero essere preparati con materie prime surgelate.

DIETISTA SERCAR
ROBERTA MULAZZANI
Roberta Mulazzani

NON utilizzare e NON somministrare LATTE, LATTICINI, FORMAGGI E DERIVATI.
NON utilizzare e NON somministrare ALIMENTI CONTENENTI TUTTO QUANTO SOPRA INDICATO anche come contaminante o sotto forma di additivo o coadiuvante o addensante, ecc (es. proteine del latte, lattosio)
NON aggiungere FORMAGGIO GRATTUGIATO nè in fase di preparazione nè in fase di somministrazione
ATTUARE SEMPRE il controllo rigoroso e sistematico di tutti gli alimenti/prodotti/ingredienti da utilizzare/somministrare (es. pane comune, integrale, gnocchi, pangrattato, crostini, dadi e preparati per brodo, ecc.), verificando che non contengano quanto sopra indicato e non ne riportino in etichetta la possibile presenza con diciture quali "PUÒ CONTENERE TRACCE DI..." O "PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO DOVE SI UTILIZZA ..."
ATTENERSI alla tabella dietetica speciale e alle indicazioni dietologico nutrizionali di seguito riportate
ATTUARE tutte le azioni necessarie ad evitare eventuali contaminazioni, sia in fase di conservazione degli alimenti, che in fase di preparazione e distribuzione del pasto
Alimenti/preparazioni in grassetto = sostitutivi rispetto alla tabella dietetica standard

PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI' 04/07	MARTEDI' 05/07	MERCOLEDI' 06/07	GIOVEDI' 07/07	VENERDI' 08/07
Pasta al pomodoro Tonno Carote julienne Pane Frutta fresca	Farrotto al basilico Hamburger di manzo* Zucchine aratinate Pane integrale Albicocche	Pizza al tonno senza formaggio 1/2 tonno Pomodori Pane Dolce senza latte e derivati	Pasta allo zafferano (senza latte e derivati) e speck Arrosto di tacchino Fagiolini Pane di soia Mela	Riso all'inglese Uova sode Pomodori Pane Banana
SECONDA SETTIMANA				
LUNEDI' 11/07	MARTEDI' 12/07	MERCOLEDI' 13/07	GIOVEDI' 14/07	VENERDI' 15/07
Pasta aromi Frittata al forno (senza latte e derivati) Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta alle zucchine Pollo Carote julienne Pane integrale Albicocche	Gnocchi al pomodoro Merluzzo* alla mugnaia Fagiolini Pane Pesca	Riso all'olio Legumi/ farinata di legumi Zucchine Pane di soia Dolce senza latte e derivati	Pasta al ragu' Pesce* al forno Insalata mista Pane Frutta fresca
TERZA SETTIMANA				
LUNEDI' 18/07	MARTEDI' 19/07	MERCOLEDI' 20/07	GIOVEDI' 21/07	VENERDI' 22/07
Pasta all'olio evo Uova sode Carote julienne Pane Dolce senza latte e derivati	Pasta con verdure Arrosto di lonza alle mele Zucchine Pane integrale Prugne	Pasta al pomodoro Pesce* al forno Piselli* e carote* Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata (pomodoro e besciamella di riso) Legumi Pomodori Pane di soia Banana	Riso al basilico Scaloppina di pollo al limone Insalata mista Pane Pesca
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI' 25/07	MARTEDI' 26/07	MERCOLEDI' 27/07	GIOVEDI' 28/07	VENERDI' 29/07
Gnocchi al pomodoro Frittata al forno (senza latte e derivati) Zucchine Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano (senza latte e derivati) Totani* gratinati Fagiolini* Pane integrale Dolce senza latte e derivati	Lasagne al forno con besciamella di riso Carote cotte Pane Pesca	Insalata mista Focaccia con prosciutto Prosciutto Pane (30 gr) Dolce senza latte e derivati	Pasta all'olio evo Legumi/ farinata di legumi Pomodori Pane di soia Prugne

PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: YOGURT, LEGUMI SECCHI, PASTA, RISO, PASSATA DI POMODORO, VERDURE SURGELATE, CAROTE FRESCHE, ZUCCHINE, INSALATA FRESCA, FINOCCHI FRESCI, PATATE

NOTE: utilizzo di pane a basso contenuto di sodio (-1,7 % su 1 kg di farina) ; utilizzo di olio extra vergine d'oliva e di sale iodato; le grammature sono in linea con l'ultimo aggiornamento LARN 2014; la frutta fresca è di almeno 3 tipi diversi e la stessa viene proposta come spuntino di metà mattina; il pane viene servito dopo il primo piatto; i piatti contrassegnati con * potrebbero essere preparati con materie prime surgelate.

Quando necessario/richiesto sostituire:				
-CARNE SUINA (lonza, prosciutto cotto, prosciutto crudo) con le preparazioni indicate con il numero (1)				
-PRODOTTI ITTICI (pesce fresco/surgelato/in scatola) somministrare le preparazioni indicate con il numero (2)				
PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI' 04/07	MARTEDI' 05/07	MERCOLEDI' 06/07	GIOVEDI' 07/07	VENERDI' 08/07
Pasta al pomodoro Tonno Legumi (2) Carote julienne Pane Yogurt alla frutta	Farrotto al pesto Hamburger di manzo* Zucchine gratinate Pane integrale Albicocche	Pizza margherita 1/2 scamorza Pomodori Pane Budino	Pasta allo zafferano e speck Pasta allo zafferano (1) Arrostito di tacchino Fagiolini Pane di soia Mela	Riso all'inglese Uova sode Pomodori Pane Banana
SECONDA SETTIMANA				
LUNEDI' 11/07	MARTEDI' 12/07	MERCOLEDI' 13/07	GIOVEDI' 14/07	VENERDI' 15/07
Pasta aromi Frittata al forno Pomodori Pane Yogurt alla frutta	Pasta alle zucchine Cotoletta di pollo* Carote julienne Pane integrale Albicocche	Gnocchi al pomodoro Merluzzo* alla mugnaia Legumi in umido (2) Fagiolini Pane Pesca	Risotto alla parmigiana Farinata di piselli* Zucchine Pane di soia Gelato	Pasta al ragu' Mozzarella 1/2 pz Insalata mista Pane Frutta fresca
TERZA SETTIMANA				
LUNEDI' 18/07	MARTEDI' 19/07	MERCOLEDI' 20/07	GIOVEDI' 21/07	VENERDI' 22/07
Pasta all'olio evo Uova sode Carote julienne Pane Torta	Ravioli ricotta e spinaci Arrostito di lonza alle mele Pollo al forno (1) Zucchine Pane integrale Prugne	Pasta al pomodoro Cotoletta di pesce* Legumi in umido (2) Piselli* e carote* Pane Yogurt alla frutta	Pasta pasticciata (pomodoro e besciamella) Crescenza 1/2 pz Pomodori Pane di soia Banana	Riso al pesto Scaloppina di pollo al limone Insalata mista Pane Pesca
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI' 25/07	MARTEDI' 26/07	MERCOLEDI' 27/07	GIOVEDI' 28/07	VENERDI' 29/07
Gnocchi al pomodoro Frittata al forno Zucchine Pane Yogurt alla frutta	Risotto allo zafferano Totani* gratinati Legumi in umido (2) Fagiolini* Pane integrale Torta	Lasagne al ragu' Carote cotte Pane Pesca	Insalata mista Focaccia prosciutto e 1/2 formaggio Focaccia con formaggio (1) Edamer 1/2 pz Pane (30 gr) Gelato	Pasta all'olio evo Farinata di ceci* Pomodori Pane di soia Prugne
PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: YOGURT, LEGUMI SECCHI, PASTA, RISO, PASSATA DI POMODORO, VERDURE SURGELATE, CAROTE FRESCHE, ZUCCHINE, INSALATA FRESCA, FINOCCHI FRESCI, PATATE				

NOTE: utilizzo di pane a basso contenuto di sodio (-1,7 % su 1 kg di farina) ; utilizzo di olio extra vergine d'oliva e di sale iodato; le grammature sono in linea con l'ultimo aggiornamento LARN 2014; la frutta fresca è di almeno 3 tipi diversi e la stessa viene proposta come spuntino di metà mattina; il pane viene servito dopo il primo piatto; i piatti contrassegnati con * potrebbero essere preparati con materie prime surgelate.

NON utilizzare e NON somministrare FORMAGGI E DERIVATI.
 NON aggiungere FORMAGGIO GRATTUGIATO nè in fase di preparazione nè in fase di somministrazione
 ATTUARE SEMPRE il controllo rigoroso e sistematico di tutti gli alimenti/prodotti/ingredienti da utilizzare/somministrare (es. pane comune, integrale, gnocchi, pangrattato, crostini, dadi e preparati per brodo, ecc.), verificando che non contengano quanto sopra indicato e non ne riportino in etichetta la possibile presenza con diciture quali "PUÒ CONTENERE TRACCE DI..." O "PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO DOVE SI UTILIZZA ..."
 ATTENERSI alla tabella dietetica speciale e alle indicazioni dietologico nutrizionali di seguito riportate
 ATTUARE tutte le azioni necessarie ad evitare eventuali contaminazioni, sia in fase di conservazione degli alimenti, che in fase di preparazione e distribuzione del pasto
 Alimenti/preparazioni in grassetto = sostitutivi rispetto alla tabella dietetica standard

PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI' 04/07	MARTEDI' 05/07	MERCOLEDI' 06/07	GIOVEDI' 07/07	VENERDI' 08/07
Pasta al pomodoro Tonno Carote julienne Pane Yogurt alla frutta	Farrotto al basilico Hamburger di manzo* Zucchine gratinate Pane integrale Albicocche	Pizza al tonno senza formaggio 1/2 tonno Pomodori Pane Budino	Pasta allo zafferano e speck senza formaggio Arrosto di tacchino Fagiolini Pane di soia Mela	Riso all'inglese Uova sode Pomodori Pane Banana
SECONDA SETTIMANA				
LUNEDI' 11/07	MARTEDI' 12/07	MERCOLEDI' 13/07	GIOVEDI' 14/07	VENERDI' 15/07
Pasta aromi Frittata al forno senza formaggio Pomodori Pane Yogurt alla frutta	Pasta alle zucchine Cotoletta di pollo* Carote julienne Pane integrale Albicocche	Gnocchi al pomodoro Merluzzo* alla mugnaia Fagiolini Pane Pesca	Riso all'olio Legumi/ farinata di legumi Zucchine Pane di soia Gelato	Pasta al ragu' Pesce* al forno Insalata mista Pane Frutta fresca
TERZA SETTIMANA				
LUNEDI' 18/07	MARTEDI' 19/07	MERCOLEDI' 20/07	GIOVEDI' 21/07	VENERDI' 22/07
Pasta all'olio evo Uova sode Carote julienne Pane Torta	Pasta con verdure Arrosto di lonza alle mele Zucchine Pane integrale Prugne	Pasta al pomodoro Cotoletta di pesce* Piselli* e carote* Pane Yogurt alla frutta	Pasta pasticciata senza formaggio Legumi Pomodori Pane di soia Banana	Riso al basilico Scaloppina di pollo al limone Insalata mista Pane Pesca
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI' 25/07	MARTEDI' 26/07	MERCOLEDI' 27/07	GIOVEDI' 28/07	VENERDI' 29/07
Gnocchi al pomodoro Frittata al forno senza formaggio Zucchine Pane Yogurt alla frutta	Risotto allo zafferano senza formaggio Totani* gratinati Fagiolini* Pane integrale Torta	Lasagne al forno senza formaggio Carote cotte Pane Pesca	Insalata mista Focaccia con prosciutto Prosciutto Pane (30 gr) Gelato	Pasta all'olio evo Legumi/ farinata di legumi Pomodori Pane di soia Prugne

PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: YOGURT, LEGUMI SECCHI, PASTA, RISO, PASSATA DI POMODORO, VERDURE SURGELATE, CAROTE FRESCHE, ZUCCHINE, INSALATA FRESCA, FINOCCHI FRESCI, PATATE

NOTE: utilizzo di pane a basso contenuto di sodio (-1,7 % su 1 kg di farina) ; utilizzo di olio extra vergine d'oliva e di sale iodato; le grammature sono in linea con l'ultimo aggiornamento LARN 2014; la frutta fresca è di almeno 3 tipi diversi e la stessa viene proposta come spuntino di metà mattina; il pane viene servito dopo il primo piatto; i piatti contrassegnati con * potrebbero essere preparati con materie prime surgelate.