



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Risotto alla zucca Sett. 1 Filetto di platessa* al prezzemolo al Pranzoforno Purea di zucchine	Polenta I Arrosto di tacchino al forno Purè di patate sz latte	Pasta piccola alle zucchine (frullate) Lenticchie stufate Purea di carote	Crema di cereali in brodo vegetale Filetto di platessa* al vapore Purea di zucca	Semolino in brodo vegetale Formaggio a rotazione Purea di verdure miste
Risotto alla parmigiana Sett. 2 Lenticchie stufate Pranzo Purea di zucca	Zuppa di verdure* con pastina Formaggio a rotazione Purea di zucchine	Semolino in brodo vegetale Filetto di platessa* al forno Purea di carote	Crema di cereali in brodo vegetale Arrosto di tacchino al forno Purè di patate sz latte	Pasta piccola alle verdure sz pomodoro Formaggio a rotazione Purea di verdure miste
Zuppa di verdure* con riso Sett. 3 Filetto di platessa* al prezzemolo al Pranzoforno Purè di patate sz latte	Pastina in brodo vegetale Formaggio a rotazione Purea di zucchine	Polenta Brasato di bovino al vapore frullato sz pomodoro Purea di verdure miste	Risotto alla zucca Scaloppina di pollo al forno Purea di carote	Semolino in brodo vegetale Lenticchie stufate Purea di zucca
Zuppa di verdure* con riso Sett. 4 Filetto di platessa* al vapore ^{Pranzo} Purè di patate sz latte	Polenta Petto di pollo al vapore Purea di zucca	Pastina in brodo vegetale Lenticchie stufate Purea di zucchine	Semolino alle verdure Formaggio a rotazione Purea di carote	Pasta piccola alla zucca Filetto di platessa* al vapore Purea di verdure miste

Tutti i pasti vengono completati con pane integrale e frutta fresca di stagione (mela, banana, pera, arancia, mandarino, clementina). Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). VIDIMATO DA ATS INSUBRIA IN DATA 20 FEBBRAIO 2024.

*Materia prima congelata e/o surgelata all'origine





Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Sett. 1 Omogeneizzato/mousse di frutta Merenda	Frutta fresca Invernale	Omogeneizzato/mousse di frutta	Frutta fresca Invernale	Omogeneizzato/mousse di frutta
Sett. 2 Omogeneizzato/mousse di frutta Merenda	Frutta fresca Invernale	Omogeneizzato/mousse di frutta	Frutta fresca Invernale	Omogeneizzato/mousse di frutta
Sett. 3 Omogeneizzato/mousse di frutta Merenda	Frutta fresca Invernale	Omogeneizzato/mousse di frutta	Frutta fresca Invernale	Omogeneizzato/mousse di frutta
Sett. 4 Omogeneizzato/mousse di frutta Merenda	Frutta fresca Invernale	Omogeneizzato/mousse di frutta	Frutta fresca Invernale	Omogeneizzato/mousse di frutta

Tutti i pasti vengono completati con pane integrale e frutta fresca di stagione (mela, banana, pera, arancia, mandarino, clementina). Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). VIDIMATO DA ATS INSUBRIA IN DATA 20 FEBBRAIO 2024.
*Materia prima congelata e/o surgelata all'origine